

MENÚS D'EMPRESA 2026

Atenea Vallès Aparthotel****
C/ Magallanes/Aragón s/n
08401 Granollers (Barcelona)

Informació i Reserves:
Dpt. Convencions i Banquets: 637.894.449
comercial.restaurant@cityhotels.es

M E N Ú

- 1 -

De benvinguda a taula

Olives Gordal amb salsa Espinaler
Patates xips

Primer plat

Amanida grega amb formatge feta, pebrot escalivat, olives Kalamata i salsa tzatziki

Segon plat

Filet de porc Duroc amb parmentier de tòfona i salsa al moscatell

Postres

Cheesecake a l'estil Arrels

De beguda

Aigua mineral

Vi blanc i negre *Raímat Clamor Eco* - D.O. Costers del Segre

Refresc o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 33€ (10% IVA inclòs)

El preu del menú inclou 2 hores de servei a sala privada.

Suplement d'hora extra: 195€/hora.

M E N Ú

- 2 -

De benvinguda a taula

Olives Gordal amb salsa Espinaler
Patates xips

Primer plat

Timbal de verdures amb formatge de cabra caramel.litzat,
encenalls de pernil i salsa romesco

Segon plat

Llobaro a la planxa amb xampinyons i nyoquis, a la crema

Postres

Brownie de festuc casolà

Beguda

Aigua mineral

Vi blanc i negre *Raímat Clamor Eco* - D.O. Costers del Segre

Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 35€ (10% IVA inclòs)

El preu del menú inclou 2 hores de servei a sala privada.

Suplement d'hora extra: 195€/hora.

M E N Ú

- 3 -

De benvinguda a taula

Bombó de foie i codonyat

Primer plat

Ravioló de gambes amb gules a l'allet, i salsa de carabiners

Segon plat

Entrecot de vedella amb patates al romaní

Postres

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla bourbon

De beguda

Aigua mineral

Vi *Massalúca Blanc* - D.O. Terra Alta

Vi *Massalúca Negre* - D.O. Terra Alta

Refresc o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 37€ (10% IVA inclòs)

El preu del menú inclou 2 hores de servei a sala privada.

Suplement d'hora extra: 195€/hora.