ARRELS
RESTAURANT

Menú Festes de Nadal - *Fiestas de Navidad*
25 i 26 de desembre 2026
25 y 26 de diciembre 2026

Primers Plats – *Primeros Platos* (A escollir-ne un – *a escoger uno*)
Carxofa confitada amb romesco, encenalls de pernil ibèric i ou escalfat.
Alcachofa confitada con romesco, virutas de jamón ibérico y huevo poché.
Crema de bolets de temporada amb ou a baixa temperatura, oli de tòfona i cruixent de pernil ibèric.
Crema de setas de temporada con huevo a baja temperatura, aceite de trufa y crujiente de jamón ibérico.
Carpaccio de vedella amb ruca, parmesà, pinyons torrats i oli de tòfona.
Carpaccio de ternera con rúcula, parmesano, piñones tostados y aceite de trufa.
Caneló de pollastre de corral i foie amb beixamel a la tòfona i parmesà
Canelón de pollo de corral y foie con bechamel trufada y parmesano
Escudella amb galets, pilota i verdures d'hivern
Escudella con galets, pelota y verduras de invierno.

Segons Plats – *Segundos Platos* (A escollir-ne un – *a escoger uno*)
Turbot rostit amb crema de patata, espàrrecs verds i salsa de cava.
Rodaballo asado con crema de patata, espárragos verdes y salsa de cava.
Llobarro al forn amb patata panadera, carxofa confitada i vinagreta d'all i julivert.
Lubina al horno con patata panadera, alcachofa confitada y vinagreta de ajo y perejil.
Galta de vedella al vi negre amb parmentier de patata i bolets.
Carrillera de ternera al vino tinto con parmentier de patata y setas.
Ànec confitat amb salsa de fruits vermells, puré de moniato i verdures glacejades.
Pato confitado con salsa de frutos rojos, puré de boniato y verduras glaseadas.
Pollastre de corral a la catalana amb prunes, pinyons, ceba caramel.litzada i patata panadera.
Pollo de corral a la catalana con ciruelas, piñones, cebolla caramelizada y patata panadera.

Les Postres – *Postres* (A escollir-ne un – *a escoger uno*)
Mousse de torró de Xixona amb xocolata blanca i ametlla.
Mousse de turrón de Jijona con chocolate blanco y almendra.
Lingot de xocolata negra i avellana amb gelat de vainilla.
Lingote de chocolate negro y avellana con helado de vainilla.
Torrada de Santa Teresa de brioix caramelitzada amb crema catalana i gelat de canyella.
Torrija de brioche caramelizada con crema catalana y helado de canela.
Cheescake de torró de Xixona amb fruits vermells.
Cheescake de turrón de Jijona con frutos rojos.
Cítrics de Nadal: mousse de mandarina, taronja de sang i sorbet de cava.
Cítricos de Navidad: mousse de mandarina, naranja sanguina y sorbete de cava.

Celler – *Bodega*
Vi blanc - *Vino blanco Raimat El Niu* - D.O. Costers del Segre.
Vi negre - *Vino tinto El Molí* - D.O. Costers del Segre.
Cava *Codorníu Brut Tradicional* - D.O. Cava.
Aigües minerals – *Aguas minerales.*
Refresc o cervesa – *Refresco o Cerveza.*

Cafè – *café* o infusió – *infusión.*
Torrons i neules – *turrones y neulas.*

Preu per persona: 57€ (10% IVA inclòs)
Precio por persona: 57€ (10% IVA incluido)
Imprescindible confirmació de la reserva amb depòsit del 25% del total.
Imprescindible confirmación de la reserva con depósito del 25% del total.
Servei de sala privada, subjecte a disponibilitat, suplement: 150€
Servicio de sala privada, sujeto a disponibilidad, suplemento: 150€

ATENEA VALLÈS APARTHOTEL ****
C/ Magallanes/Aragón s/n 08401 Granollers (Barcelona)
Información y Reservas: Dpt. Convenciones y Banquetes: 637.894.449
E-mail: comercial.restaurant@cityhotels.es