ATENEA VALLÈS APARTHOTEL
★★★★

Christmas

Empresa 2026

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

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

ARRELS RESTAURANT



Menú -1-

Detall de benvinguda a taula - *Detalle de bienvenida en mesa*

Patates xips amb olives arbequines marinades
Patatas chips con aceitunas arbequinas marinadas
Torradeta de tartar de fuet del Vallès
Tostadita de tartar de fuet del Vallés

Entrants per a compartir - *Entrantes para compartir*

Amanida de llagostins amb perles de mozzarella i pesto de tomàquets confitats
Ensalada de langostinos con perlas de mozzarella y pesto de tomates confitados
Espatlla ibèrica sobre coca de Montserrat amb tomàquet
Paletilla ibérica sobre coca de Montserrat con tomate
Brioix de *pulled* pollastre
Brioche de pulled pollo
Croqueta de garrí i poma
Croqueta de cochinillo y manzana

Plat principal - *Plato principal*
(a escollir prèviament entre peix i carn - *a escoger previamente entre pescado y carne)**

Filet d'orada sobre timbal de verdures de temporada i salsa americana amb cloïsses
Lomo de dorada sobre timbal de verduras de temporada y salsa americana con almejas
o
Lingot de pollastre i ànec amb parmentiere de poma i salsa d'ametlles
Lingote de pollo y pato con parmentiere de manzana y salsa de almendras

Postres - *Postre*

Tiramisú de ratafia casolà
Tiramisú de ratafía casero

De beguda - *De bebida*

Vi - *Vino San Millán Verdejo* – D.O. Rueda
Vi - *Vino San Millán Crianza* – D.O. Rioja
Cava *Codorníu Tradició Brut* – D.O. Cava
Aigües minerals - *Aguas minerales*
Refresc o cervesa - *Refresco o cerveza*

Cafè o infusió - *Café o infusión*
Torrons i neules - *Turrones y neulas*

Preu per persona - Precio por persona: 45€ (10% IVA inclós - *incluido*)
Inclou servei de sala privada durant 3 hores - *Incluye servicio de sala privada durante 3 horas.*

7 dies abans s'haurà de confirmar la quantitat de peix i carn del segon plat.
En cas de no poder confirmar-ho, s'establirà un plat igual per a tots els comensals.
7 días antes deberá confirmarse la cantidad de pescados y carnes del segundo plato.
En caso de no poder confirmarlo, se establecerá un plato igual para todos los comensales.



Menú -2-

Detall de benvinguda a taula - *Detalle de bienvenida en mesa*

Patates xips amb olives arbequines marinades
Patatas chips con aceitunas arbequinas marinadas
Torradeta de tartar de fuet del Vallès
Tostadita de tartar de fuet del Vallés

Entrants per a compartir - *Entrantes para compartir*

Amanida de llagostins amb perles de mozzarella i pesto de tomàquets confitats
Ensalada de langostinos con perlas de mozzarella y pesto de tomates confitados
Espatlla ibèrica sobre coca de Montserrat amb tomàquet
Paletilla ibérica sobre coca de Montserrat con tomate
Brioix de *pulled* pollastre
Brioche de pulled pollo
Croqueta de garrí i poma
Croqueta de cochinillo y manzana
Rissoto de bacallà i carxofes amb cruixent de parmesà
Rissoto de bacalao y alcachofas con crujiente de parmesano

Plat principal - *Plato principal*
(a escollir prèviament entre peix i carn - *a escoger previamente entre pescado y carne)**

Suprema de corball amb trinxat de trompetes de la mort i crema de piquillo
Suprema de corvina con trinxat de trompetas de la muerte y crema de piquillo
o
Melós de porc amb puré de moniato i demiglasse de moscatell
Meloso de cerdo con puré de boniato y demiglasse de moscatel

Postres - *Postre*

Semifred casolà de gerds i torró de Xixona
Semifrío casero de frambuesa y turrón de Jijona

De beguda - *De bebida*

Vi - *Vino San Millán Verdejo* – D.O. Rueda
Vi - *Vino San Millán Crianza* – D.O. Rioja
Cava *Codorníu Tradició Brut* – D.O. Cava
Aigües minerals - *Aguas minerales*
Refresc o cervesa - *Refresco o cerveza*

Cafè o infusió - *Café o infusión*
Torrons i neules - Turrones y neulas

Preu per persona - Precio por persona: 48€ (10% IVA inclós - *incluido*)
Inclou servei de sala privada durant 3 hores - *Incluye servicio de sala privada durante 3 horas.*

7 dies abans s'haurà de confirmar la quantitat de peix i carn del segon plat.
En cas de no poder confirmar-ho, s'establirà un plat igual per a tots els comensals.
7 días antes deberá confirmarse la cantidad de pescados y carnes del segundo plato.
En caso de no poder confirmarlo, se establecerá un plato igual para todos los comensales.



Menú -3-

Detall de benvinguda a taula - *Detalle de bienvenida en mesa*
Patates xips amb olives arbequines marinades
Patatas chips con aceitunas arbequinas marinadas
Torradeta de tartar de fuet del Vallès
Tostadita de tartar de fuet del Vallés

Entrants per a compartir - *Entrantes para compartir*
Amanida amb hummus de carbassa al forn, mató, pinyons torrats i pera caramel·litzada
Ensalada con hummus de calabaza al horno, mató, piñones tostados y pera caramelizada
Espatlla ibèrica sobre coca de Montserrat amb tomàquet
Paletilla ibérica sobre coca de Montserrat con tomate
Carpaccio de salmó amb ratlladura de llima, ceba envinagrada i cremós d'advocat
Carpaccio de salmón con ralladura de lima, cebolla encuertida y cremoso de aguacate
Sticks d'albergínia amb mel i farigola
Sticks de berenjena con miel y tomillo
Arròs cremós de carxofes i sípia
Arroz cremoso de alcachofas y sepia

Plat principal - *Plato principal*
(a escollir prèviament entre peix i carn - *a escoger previamente entre pescado y carne)**
Suquet de gall de Sant Pere amb cloïsses i gambot
Suquet de gallo de San Pedro con almejas y carabinero
o
Melós de vedella amb trinxat de bolets i salsa de vi negre del Bages
Meloso de ternera con trinxat de setas y salsa de vino tinto del Bages

Postres - *Postre*
Tiramisú de ratafia casolà
Tiramisú de ratafía casero

De beguda - *De bebida*
Vi - *Vino San Millán Verdejo* – D.O. Rueda
Vi - *Vino San Millán Crianza* – D.O. Rioja
Cava *Codorníu Tradició Brut* – D.O. Cava
Aigües minerals - *Aguas minerales*
Refresc o cervesa - *Refresco o cerveza*

Cafè o infusió - *Café o infusión*
Torrons i neules - Turrones y neulas

Preu per persona - Precio por persona: 51€ (10% IVA inclós - *incluido*)
Inclou servei de sala privada durant 3 hores - *Incluye servicio de sala privada durante 3 horas.*

7 dies abans s'haurà de confirmar la quantitat de peix i carn del segon plat.
En cas de no poder confirmar-ho, s'establirà un plat igual per a tots els comensals.
7 días antes deberá confirmarse la cantidad de pescados y carnes del segundo plato.
En caso de no poder confirmarlo, se establecerá un plato igual para todos los comensales.



. Serveis addicionals – *Servicios adicionales:*

Servei de DJ professional per a amenització del banquet i ball posterior de 2hores: 700€
(inclou hores de sala addicionals, SGAE i impostos)
Servicio de DJ profesional para amenización del banquete y baile posterior de 2 horas: 700€
(incluye horas de sala adicionales, SGAE e impuestos)
. Consumicions combinat: 8€ unitat/ *consumición combinado: 8€ unidad.*
. Lloguer de sala hores extres / serveis externs - *Alquiler de sala horas extras / servicios externos: 195€/hora.*
. Servei de canó de projecció i pantalla- *Servicio de proyector y pantalla: 75€*

. Oferim un ample ventall de serveis de decoració, animació, photocall, photomaton, consulteu preus.
Ofrecemos un amplio catálogo de servicios de decoración, animación, photocall, photomaton, consulten precios.

Confirmació i Reserva - *Confirmación y Reserva:*

Es sol·licitarà el pagament del 25% del total del banquet per a la seva confirmació.
En cas de cancel·lació amb menys de 15 dies a la data de l'esdeveniment, aquest dipòsit es perdrà en concepte de despeses de cancel·lació.
Se solicitará el pago del 25% del total del banquete para su confirmación.
En caso de cancelación con menos de 15 días a la fecha del evento, este depósito se perderá en concepto de gastos de cancelación.

. L'Hotel, és l'administrador - gestor únic dels serveis de les sales.
Disposem d'un ampli ventall de serveis; fotògrafs, audiovisuals i qualsevol servei relatiu a les celebracions.
Consulteu pressupost o informació sense compromís .

No s'admet cap servei extern que no sigui contractat per l'hotel o estigui donat d'alta en l'activitat a prestar.
No s'admet l'accés ni consum d'aliments o begudes externes a l'hotel.

L'Hotel es reserva el Dret d'Admissió dins dels límits establerts per la Normativa d'Espectacles Públics i Activitats Recreatives i altra normativa vigent.

El hotel, es el administrador - gestor único de los servicios de las salas.
Disponemos de un amplio abanico de servicios; fotógrafos, audiovisuales y cualquier otro servicio relativo a las celebraciones. Consulte presupuesto o información sin compromiso.

No se admite ningún servicio externo que no sea contratado por el hotel o esté dado de alta en la actividad a prestar.
No se admite el acceso ni el consumo de alimentos ni bebidas externas al hotel.

El Hotel se reserva el Derecho de Admisión dentro de los límites establecidos por la Normativa de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas y otra normativa vigente.