



GRAN PALAS HOTEL 5*
RESTAURANT | SPA

LA MILLOR MANERA D'ACOMIADAR L'ANY

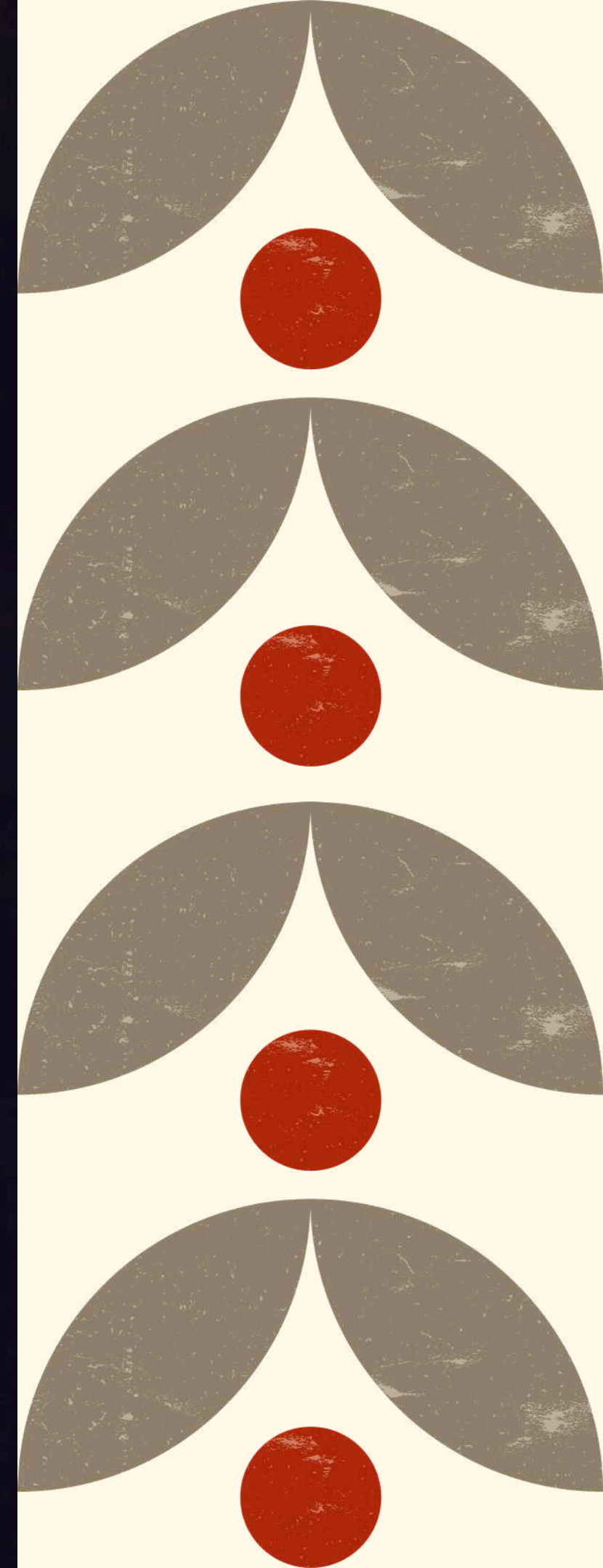
Gran Palas Hotel 5 | Esdeveniments, Spa & Benestar*

DOSSIER MENÚS DE NADAL 2026

Gran Palas
experience
BEACH RESORT & SPA


atenea
EXCLUSIVE, CHIC & CLASSIC
GRAN PALAS EVENTS

spalas
SPA & WELLNESS



Nova Proposta 2026

Proposem a grups i empreses un **esdeveniment d'empresa diferent** per a aquest Nadal 2026 que s'allunya del format típic i rígid que fan la majoria de restaurants. Enguany hem apostat per nous formats que **afavoreixin la salut i benestar** del grup o treballador i una bona conciliació. Si busques allunyar-te del clàssic sopar formal d'empresa i gaudir d'una celebració més **dinàmica, saludable i original**, aquest és el teu lloc.



Detalls que marquen la diferència



Menús Integrals i Inclusius: Màxima cura per a qualsevol dieta, amb opcions veganes, vegetarianes i lliures d'al·lèrgens de la més alta gastronomia.



Spa i Benestar: Regalem 2 entrades amb accés gratuït al circuit spa hidrotermal perquè puguis gaudir-ho aquest hivern amb els teus fills, parella, amiga o amic (únicament per als menús seleccionats).



Decoració Sostenible i Elegant: Estètica basada en verds intensos, daurat mat i vegetal natural, tot fugint dels excessos de plàstic d'aquestes dates.

PER QUÈ ESCOLLIR GRAN PALAS 5*?

A Gran Palas 5* fusionem la gastronomia mediterrània elegant, equilibrada i de proximitat per transformar el tradicional dinar o sopar d'empresa en una celebració d'èxit inoblidable, gràcies a un equip professional amb més de 25 anys d'experiència en el sector i un Centre de Spa hidrotermal.



Gastronomia & Spa

Fusionem gastronomia mediterrània elegant i de proximitat amb la cura exclusiva a través de promocions al nostre Centre termal Spalas.



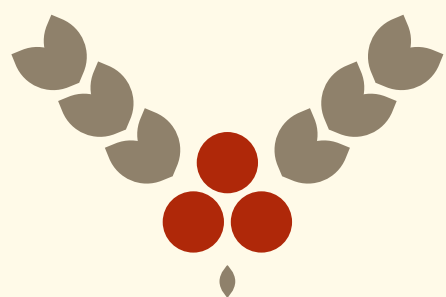
Espais exclusius

Salons renovats, moderns i panelables per a celebracions íntimes. A més, comptem amb preciosos jardins exteriors per a còctels de benvinguda.



Festes memorables

Estacions gastronòmiques, bufets gourmet, “tardeos” i nits memorables a la nostra discoteca per acabar la vetllada amb DJ en directe.



La Nostra Oferta Gastronòmica

MENÚS DE NADAL



La Nostra Oferta Gastronòmica



GRAN PALAS HOTEL 5*
RESTAURANT I SPA

Grups de més de 30 persones

MENÚ ATENEA

- **6 aperitius al centre:** Carpaccio de vedella amb formatge de Maó i vinagreta de llima, selecció d'embotits ibèrics i pa de vidre amb tomàquet i OOVE, tàrtar de salmó amb tàperes, llagostí cruixent amb maionesa de kimchi, croquetes d'ibèric, daus de bacallà en tempura de mel.
- **2 plats principals a triar:**
Filet de rel·lom ibèric amb reducció de Madeira, patata trufada i bolets shimeji o Suprema de salmó amb corona d'espínacs, formatge Idiazábal i ametlles.
- **Postres:** Braç nadalenc km 0 artesanal.
- **Assortiment de torrons artesanals amb neules i polvorons.**
- **Begudes:** Aigua, cervesa, refrescs, celler seleccionat i cafè.
- **Entrada inclosa a la festa.**

55€

(IVA INCLÒS)

Grups de més de 30 persones

MENÚ ARTEMISA

RECOMANAT



- **Copa de cava de benvinguda**
- **7 Aperitius premium:** Carpaccio de vedella amb formatge de Maó i vinagreta de llima, selecció d'embotits ibèrics i pa de vidre amb tomàquet i OOVE, tàrtar de salmó amb tàperes, pop a feira amb patata trufada, croquetes d'ibèric, daus de bacallà en tempura de mel, niu de patata, ou i encenalls de cecina.
- **2 plats principals a triar:**
Rel·lom de boví amb una reducció de Porto o Llom de corball amb velouté i gamba vermella
- **Postres:** Brownie casolà amb gelat de vainilla i fruits vermells
- **Assortiment de torrons artesanals amb neules i polvorons.**
- **Begudes:** Aigua, cervesa, refrescs, celler seleccionat i cafè,
- **Regal Targeta Daurada: 2 entrades SPA + 10% de descompte en massatges.**
- **Entrada inclosa a la festa + 1 consumició per persona.**

75€ | 65€ Anticipada

(IVA INCLÒS)

(FINS AL 31 D'OCTUBRE 2026)



VALORADA
EN +50€

Alta Gastronomia i Sofisticació



GRAN PALAS HOTEL 5*
RESTAURANT I SPA

Grups de més de 30 persones

MENÚ DEMÉTER

- **Copa de cava de benvinguda**
- **7 aperitius al centre:** Carpaccio de vedella amb formatge de Maó i vinagreta de llima, selecció d'embotits i pernil ibèric i pa cristall amb tomàquet i OOVE, tàrtar de salmó amb tàperes, llagostí cruixent amb maionesa de kimchi, croquetes d'ibèric, donats de bacallà en tempura de mel, niu de patata, ou i encenalls de cecina.
- **2 plats principals a triar:** Timbal de galta de gla amb poma al Grand Marnier o Turbot al forn amb bisqué de llamàntol
- **Postres:** Brownie casolà amb gelat de vainilla i fruits vermells
- **Assortiment de torrons artesanals amb neules i polvorons.**
- **Begudes:** Aigua, refrescs, cervesa, celler selecció reserva i cafè.
- **Regal Targeta Daurada: 2 entrades SPA + 10% de descompte en massatges.**
- **Entrada inclosa a la festa + 1 consumició per persona**

85€ | 75€ Anticipada
(IVA INCLÒS) (FINS AL 31 D'OCTUBRE 26)



VALORADA
EN +50€

Grups de més de 30 persones

MENÚ ODISEA

PREMIUM

- **Copa de cava de benvinguda**
- **6 aperitius premium:** Daus de salmó fumat i perles de wakame, terrina de foie amb melmelada de figues i les seves torrades, pernil ibèric amb pa cristall amb tomàquet i OOVE, cloïsses de llotja en salsa verda, goles amb allada, brioix de galta de vedella a baixa temperatura.
- **2 entrants a triar:** Amanida de gambes i petxines de pelegrí amb tàrtar tropical o Caneló de marisc amb beixamel al cava
- **2 plats principals a triar:** Pollastre de corral amb escamarlans i gambes o Rap de llotja amb crema de galeres
- **3 postres a triar:** Brownie casolà amb gelat de vainilla i fruits vermells o Coulant de xocolata casolana amb gelat de torró o Mini pinya gratinada amb fruits del bosc
- **Assortiment de torrons artesanals amb neules i polvorons.**
- **Begudes:** Aigua, refrescs, cervesa, celler selecció reserva, cafè i **licors.**
- **Regal Targeta Daurada: 2 entrades SPA + 10% de descompte en massatges.**
- **Entrada inclosa a la festa + 2 consumicions per persona**

95€ | 85€ Anticipada
(IVA INCLÒS) (FINS AL 31 D'OCTUBRE 2026)



VALORADA
EN +50€

Opcions Inclusives i per a grups petits



GRAN PALAS HOTEL 5*
RESTAURANT I SPA

Opcions d'Alta Gastronomia Vegetal

MENÚ VEGÀ

- **6 aperitius individuals:** Copa lleugera de mousse de pebrots rostits, gilda tradicional i esferes de vermut de Reus, esfera cremosa de iogurt salat i festuc torrat, bruschetta cruixent de tomàquets confitats i olivada negra, duo d'hummus artesans amb bastons vegetals, xopet de crema fina de carabassa amb oli aromatitzat al cardamom
- **3 entrants a triar:**
"Vele" Tartufo amb duo de pebrots rostits i delicada salsa d'avellana
Porros confitats amb tomàquet, nous cruixents i tartufato
Amanida temperada d'albergínies amb vinagreta de gerd i ametlles
- **3 plats principals a triar:** Lasanya vegetal de temporada gratinada o Fals pollastre vegetal amb crema de ceba confitada o coral negre i gel de tomàquet
- **2 postres a triar:** Mini pinya caramel·litzada amb fruits del bosc o Micro macedònia de fruits vermells frescos amb lleugera escuma de coco
- **Assortiment de torrons artesanals amb neules i polvorons.**
- **Begudes:** Aigua, cervesa, refrescs, celler seleccionat i cafè.
- **Entrada inclosa a la festa.**

55€

(IVA INCLÒS)

Grups petits (4-30 pax) al Restaurant Moss

MENÚ AFRODITA BISTRÓ

- **6 aperitius al centre:** Carpaccio de vedella amb formatge de Maó i vinagreta de llima, selecció d'embotits ibèrics, pa cristall amb tomàquet i OOVE, tàrtar de salmó amb tàperes, llagostí cruixent amb maionesa de kimchi, donats de bacallà en tempura de mel
- **2 plats principals a triar servits a taula:**
Filet de rel·lom ibèric amb reducció de Madeira, patata trufada i bolets shimeji o suprema de salmó noruec amb corona d'espínacs, formatge Idiazábal i ametlles.
- **Buffet de Postres:**
Selecció de dolços (autoservei)
Assortiment de torrons artesanals amb neules i polvorons al buffet
- **Begudes:** Aigua, refrescs, cervesa, celler selecció reserva, cafè i licors.
- **Entrada inclosa a la festa.**

Format dinàmic i festiu compartint espai i ambient amb altres grups

50€

(IVA INCLÒS)



El teu moment de desconnexió comença aquí

OFERTA EXCLUSIVA: **La Tarjeta Daurada**

Per cada reserva, cada assistent rebrà la seva **Tarjeta Daurada**, amb un codi promocional per gaudir de:

2 Entrades al circuit hidrotermal Spa.

10% de descompte VIP en tractaments, massatges o xecs regal a la botiga online.

Una invitació per tornar, desconnectar i regalar-se un moment de benestar

Vàlid fins al 30 d'abril de 2027. Ideal per gaudir o regalar.

La tarjeta daurada no està inclosa als menús Atenea, Vegà, ni Afrodita Bistró.



GRAN PALAS HOTEL 5*
RESTAURANT I SPA

Serveis extres

- Hores de barra lliure
- Disc-jòquei (DJ) privat
- Saxofonista / violinista / pianista
- Grup musical en directe
- Espectacles i animació
- Fotomató
- Fotocall corporatiu
- Decoració especial
- Sales de reunions
- Servei de transport
- Servei de càterings
- Extres de cuina: pernil tallat a mà, estació de sushi, showcooking d'arrossos i fideuades, etc.
- Servei de neteja





GRAN PALAS HOTEL 5*
RESTAURANT I SPA

Ballar per a desconnectar

Pista de Ball i DJ en Directe

Si es reuneixen un mínim de 80 persones entre totes les reserves del dia, obrim la Disco Club sense cost d'espai afegit. Ambient exclusiu, decoració de Nadal, servei de bar i combinats.

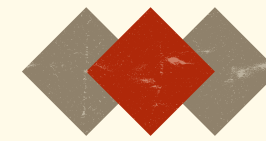
Preu Copa: 8€ venda anticipada: | 10€ a barra



SERVEI "NIT SEGURA"

Serveis de taxis per assegurar la tornada a casa.
Telèfon Taxis Vila-seca: 977 390 505





GRAN PALAS HOTEL 5*
BOTIGA GOURMET

NADALS A CASA

Gran Palas Delicatessen

Pels dies 24, 25 i 26 de Desembre, si tens compromís a casa i vols **sorprendre sense cuinar**, oferim PLATS PER ENCÀRREC de la nostra nova Gamma Gourmet.

Gastronomia catalana elaborada pel nostre Xef.

Llesta per regenerar en 10 minuts. Plats per emportar:
Sopa de galets, canelons de Sant Esteve amb tòfona negra,
Rostit de gall d'indi, Garreta i els nostres dolços i torrons

Recollida: 22, 23 y 24 de Desembre.

Final de comandes: 22 de Desembre.

Final de recollida: 24 de Desembre fins les 19h

RESERVES:

WhatsApp: (+34) 608 569 548



GRAN PALAS HOTEL 5*
BOTIGA GOURMET

SI REGALES, SPALAS

Alguns dels millors regals
no es guarden, es viuen.

Aprofita les nostres irresistibles ofertes i promocions de l'spa, on podràs gaudir de descomptes especials en una àmplia gamma de tractaments i serveis dissenyats per al teu benestar. Submergeix-te en un oasi de relaxació i rejuveniment a preus excepcionals, no et perdis aquesta oportunitat de cuidar-te i consentir-te!

**Visita les nostres promocions
exclusives a www.spalas.es**



Condicions i reserves



Venda Anticipada - Descompte de més del 10% reservant amb antelació (vàlid fins el 31/10/26)



Ticketera Digital - Facitem la recaptació: Un enllaç senzill on cada assistent entra, selecciona la seva empresa i paga el seu propi menú, alliberant de càrrega a l'organitzador.



Confirmació i Pagaments - Paga i senyal del 50% abans del 31 d'Octubre (per aplicar dte. 10%). Confirmació final d'assistents i abonament del 50% restant a 15 dies de l'esdeveniment.



Temps de Servei 3 hores.



Llestos per celebrar?

Garanteix l'èxit de la vostra celebració confiant
en els **nostres 25 anys** d'experiència.

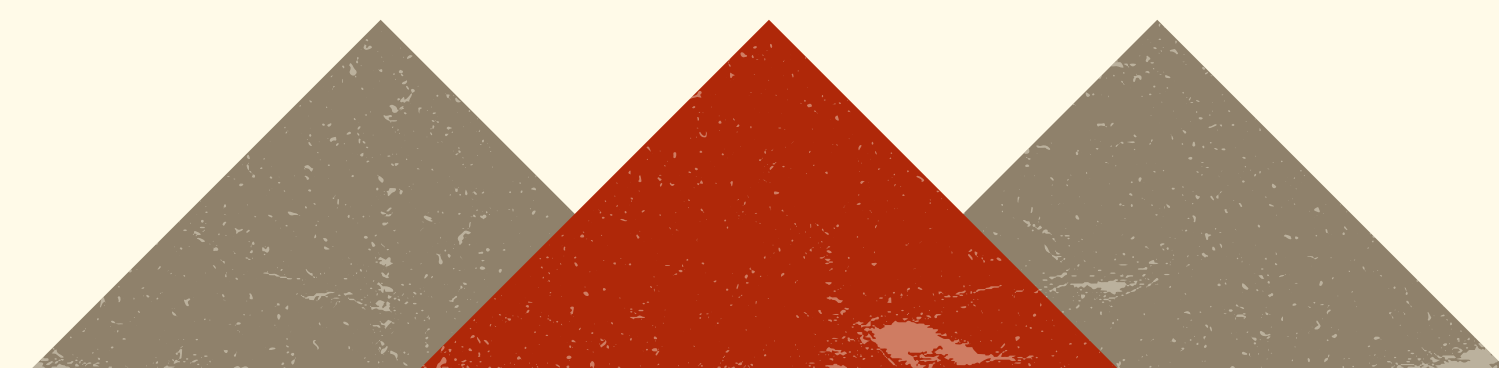
MÉS INFORMACIÓ I RESERVES

eventos@granpalashotel.com

Telèfon: (34) 977 374 248 | WhatsApp: (+34) 608 569 548

Sèquia Major, 5. 43481 La Pineda Platja (Vila-seca) Tarragona

www.granpalashotel.com





¿Coneixes Gran Palas Hub?

LLOGA LA TEVA SALA DE REUNIONS

MÉS INFORMACIÓ I RESERVES

eventos@granpalashotel.com

WhatsApp: (+34) 608 569 548



¡Bones Festes!

Gran Palas
experience
BEACH RESORT & SPA


atenea
EXCLUSIVE, CHIC & CLASSIC
GRAN PALAS EVENTS

SPaLaS
SPA & WELLNESS