



GRAN PALAS HOTEL 5*
RESTAURANT | SPA

LA MEJOR MANERA DE DESPEDIR EL AÑO

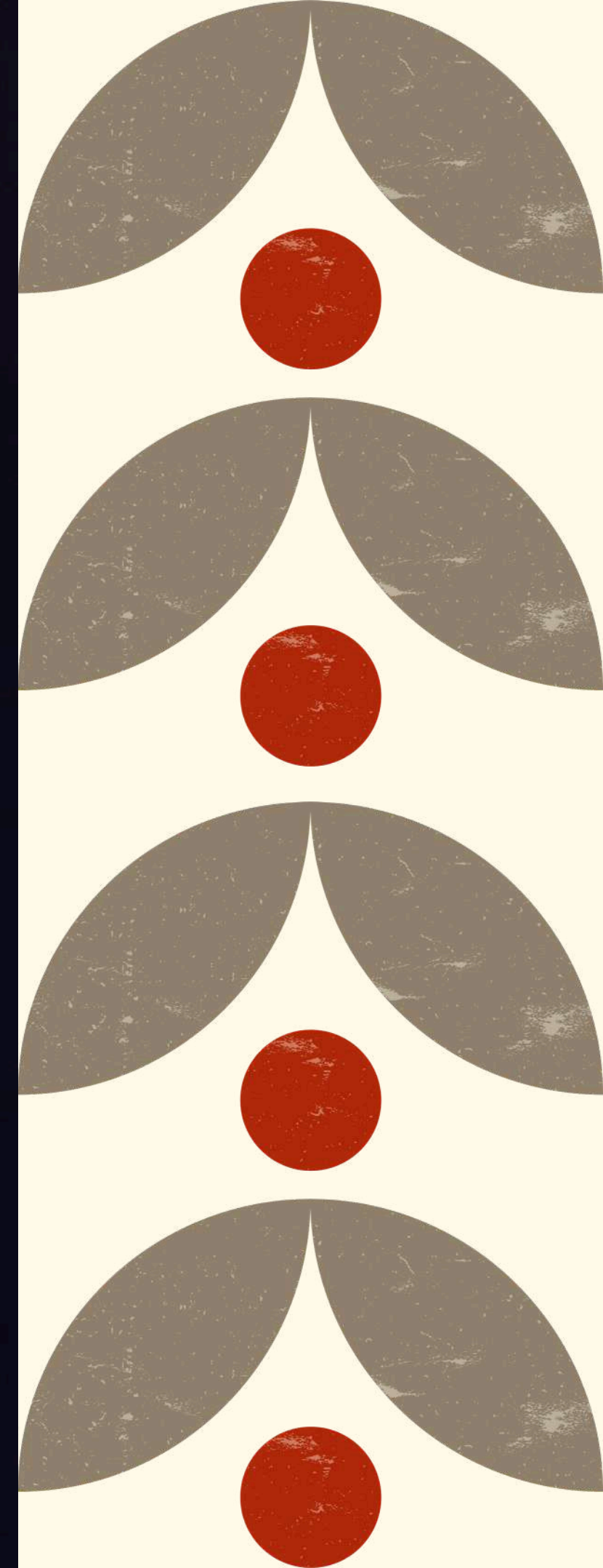
Gran Palas Hotel 5 | Eventos, Spa & Bienestar*

DOSIER MENÚS DE NAVIDAD 2026

Gran Palas
experience
BEACH RESORT & SPA


atenea
EXCLUSIVE, CHIC & CLASSIC
GRAN PALAS EVENTS

spalas
SPA & WELLNESS



Nueva Propuesta 2026

Proponemos a grupos y empresas un **evento de empresa diferente** para esta Navidad 2026 que se aleja del formato típico y rígido que vienen haciendo la mayoría de restaurantes. Este año hemos apostado por **nuevos formatos que ofrezcan salud y bienestar** del grupo o empleado y una buena conciliación. Si buscas **alejarte de la clásica cena formal** de empresa y disfrutar de una celebración más dinámica, saludable y original, este es tu sitio.



Detalles que marcan la diferencia



Menús Integrales e Inclusivos: Máximo cuidado en todas las dietas, con opciones veganas, vegetarianas y libres de alérgenos de alta gastronomía.



Spa y Bienestar: Regalamos 2 entradas con acceso gratuito al circuito spa hidrotermal para que puedas disfrutarlo este invierno con tus hijos, pareja o amigos.
(únicamente para los menús seleccionados)



Decoración Sostenible y Elegante: Estética basada en verdes intensos, dorados mates y follaje natural, huyendo del clásico exceso de plástico típico de estas fechas.

¿POR QUÉ ELEGIR GRAN PALAS 5*?

En Gran Palas 5* fusionamos la **gastronomía mediterránea elegante**, equilibrada y de proximidad para transformar la tradicional cena o comida de empresa en una celebración de éxito inolvidable, gracias a un equipo profesional con más de **25 años de experiencia en el sector** y un Centro de Spa termal.



Gastronomía & Spa

Fusionamos gastronomía mediterránea elegante y de proximidad con el cuidado exclusivo a través de promociones en nuestro Centro termal Spalas.



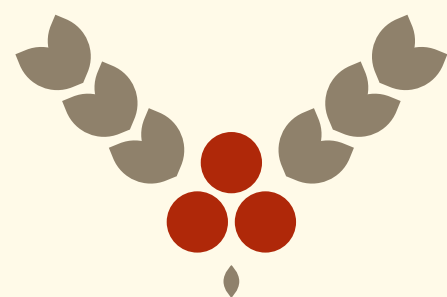
Espacios exclusivos

Salones renovados, modernos y panelables para celebraciones íntimas. Además, contamos con preciosos jardines exteriores para cócteles de bienvenida.



Fiestas inolvidables

Estaciones gastronómicas, bufets gourmet, tardeos y noches memorables en nuestra discoteca para terminar la velada con DJ en directo.



Nuestra Oferta Gastronómica

MENÚS DE NAVIDAD



Nuestra Oferta Gastronómica

Grupos de más de 30 personas

MENÚ ATENEA

- **6 aperitivos al centro:** Carpaccio de ternera con queso de Mahón y vinagreta de lima, selección de embutidos ibéricos y pan cristal con tomate y AOVE, tartar de salmón con alcaparras, langostino crujiente con mayonesa de kimchi, croquetas de ibérico, dados de bacalao en tempura de miel
- **2 principales a elegir:**
Filete de solomillo ibérico con reducción de Madeira, patata trufada y setas shimeji o Suprema de salmón con corona de espinacas, queso Idiazábal y almendras.
- **Postre:** Brazo navideño km0 artesanal.
- **Surtido de turrones artesanales** con neulas y polvorones.
- **Bodega:** Agua, cerveza, refresco, bodega seleccionada y café.
- **Entrada incluida a la fiesta.**

55€

(IVA INCLUIDO)

Grupos de más de 30 personas

MENÚ ARTEMISA RECOMENDADO

- **Copa de cava de bienvenida**
- **7 Aperitivos premium:** Carpaccio de ternera con queso de Mahón y vinagreta de lima, selección de embutidos ibéricos y pan cristal con tomate y AOVE, tartar de salmón con alcaparras, pulpo a feira con patata trufada, croquetas de ibérico, dados de bacalao en tempura de miel, nido de patata, huevo y virutas de cecina
- **2 Principales a elegir:**
Solomillo de vacuno con una reducción de Oporto o Lomo de corvina con velouté y gamba roja
- **Postre:** Brownie casero con helado de vainilla y frutos rojos
- **Surtido de turrones artesanales** con neulas y polvorones.
- **Bodega:** Agua, refresco, cerveza, bodega selección reserva y café.
- **Regalo Tarjeta Dorada: 2 entradas SPA + 10% dto en masajes.**
- **Entrada incluida a la fiesta + 1 consumición gratis por persona.**

75€ | 65€ Anticipada

(IVA INCLUIDO)

(HASTA EL 31 DE OCTUBRE 2026)



VALORADA
EN +50€

Alta Gastronomía y Sofisticación

 **GRAN PALAS HOTEL 5***
RESTAURANT | SPA

Grupos de más de 30 personas

MENÚ DEMÉTER

- **Copa de cava de bienvenida**
- **7 aperitivos al centro:** Carpaccio de ternera con queso de Mahón y vinagreta de lima, selección de embutidos y jamón ibérico y pan cristal con tomate y AOVE, tartar de salmón con alcaparras, langostino crujiente con mayonesa de kimchi, croquetas de ibérico, dados de bacalao en tempura de miel, nido de patata, huevo y virutas de cecina.
- **2 principales a elegir:** Timbal de carrillera de bellota con manzana al Grand Marnier o Rodaballo al horno con bisqué de bogavante
- **Postre:** Brownie casero con helado de vainilla y frutos rojos
- **Surtido de turrone artesanales** con neulas y polvorones.
- **Bodega:** Agua, refresco, cerveza, bodega selección reserva y café.
- **Regalo Tarjeta Dorada: 2 entradas SPA + 10% dto en masajes.**
- **Entrada incluida a la fiesta + 1 consumición gratis por persona.**

85€ | 75€ Anticipada
(IVA INCLUIDO) (HASTA EL 31 DE OCTUBRE 26)

 **VALORADA EN +50€**

Grupos de más de 30 personas

MENÚ ODISEA **PREMIUM**

- **Copa de cava de bienvenida**
- **6 aperitivos premium:** Dados de salmón ahumado y perlas de wakame, terrina de foie con mermelada de higos y sus tostadas, jamón ibérico con pan cristal con tomate y AOVE, almejas de lonja en salsa verde, gulas al ajillo, brioche de carrillera de ternera a baja temperatura.
- **2 entrantes a elegir:** Ensalada de gambas y vieiras con tartar tropical o Canelón de marisco con bechamel al cava
- **2 principales a elegir:** Pollo de corral con cigalas y gambas o Rape de lonja con crema de galeras
- **3 postres a elegir:** Brownie casero con helado de vainilla y frutos rojos o Coulant de chocolate casero con helado de turrón o Mini piña gratinada con frutos del bosque
- **Surtido de turrone artesanales** con neulas y polvorones.
- **Bodega:** Agua, refresco, cerveza, bodega selección reserva, café y **licores.**
- **Regalo Tarjeta Dorada: 2 entradas SPA + 10% dto en masajes.**
- **Entrada incluida a la fiesta + 2 consumiciones gratis por persona.**

95€ | 85€ Anticipada
(IVA INCLUIDO) (HASTA EL 31 DE OCTUBRE 2026)

 **VALORADA EN +50€**

Opciones Inclusivas y para grupos pequeños



GRAN PALAS HOTEL 5*
RESTAURANT | SPA

Opciones de Alta Gastronomía Vegetal

MENÚ VEGANO

- **6 Aperitivos individuales:** Copa ligera de mousse de pimientos asados, gilda tradicional y esferas de vermut de Reus, esfera cremosa de yogur salado y pistacho tostado, bruschetta crujiente de tomates confitados y olivada negra, dúo de hummus artesanos con bastones vegetales, chupito de crema fina de calabaza con aceite aromatizado al cardamomo
- **3 Entrantes a elegir:**
Vele Tartufo con dúo de pimientos asados y delicada salsa de avellana
Puerros confitados con tomate, nueces crujientes y tartufato
Ensalada templada de berenjenas con vinagreta de frambuesa y almendras
- **3 Principales a elegir:** Lasaña vegetal de temporada gratinada o falso pollo vegetal con crema de cebolla confitada o coral negro y gel de tomate
- **2 Postres a elegir:** Mini piña caramelizada con frutos del bosque o Micro macedonia de frutos rojos frescos con ligera espuma de coco
- **Surtido de turrone artesanales** con neulas y polvorones.
- **Bodega:** Agua, refresco, bodega reserva seleccionada y café.
- **Entrada incluida a la fiesta**

55€

(IVA INCLUIDO)

Grupos pequeños (4-30 pax) en Restaurante Moss

MENÚ AFRODITA BISTRÓ

Formato dinámico y festivo , compartiendo ambiente con otros grupos

- **6 Aperitivos al centro:** Carpaccio de ternera con queso de Mahón y vinagreta de lima, selección de embutidos ibéricos, pan cristal con tomate y AOVE, tartar de salmón con alcaparras, langostino crujiente con mayonesa de kimchi, dados de bacalao en tempura de miel
- **2 Principales a elegir servido en mesa:**
Filete de solomillo ibérico con reducción de Madeira, patata trufada y setas shimeji o suprema de salmón noruego con corona de espinacas, queso Idiazábal y almendras.
- **Buffet de Postres:**
Selección libre de dulces en buffet
Surtido de turrone artesanales en buffet
- **Bodega:** Agua, refresco, cerveza, bodega reserva seleccionada y café.
- **Entrada incluida a la fiesta**

50€

(IVA INCLUIDO)



Tu momento de desconexión empieza aquí

OFERTA EXCLUSIVA: **La Tarjeta Dorada**

Por cada reserva, cada asistente recibirá su **Tarjeta Dorada**, con un código promocional para disfrutar de:

2 Entradas al circuito termal Spa.

10% de descuento VIP en tratamientos, masajes o bonos en tienda online.

Una invitación para volver, desconectar y regalarse un momento de bienestar

**Válido hasta el 30 de abril de 2027. Ideal para disfrutar o regalar.*

La tarjeta dorada no está incluida en los menús Atenea, Vegano, ni Afrodita Bistró.



GRAN PALAS HOTEL 5*
RESTAURANT | SPA

Servicios extras

- Horas de barra Libre
- Disc-Jockey (DJ) privado
- Saxofonista / violinista / pianista
- Grupo musical en directo
- Espectáculos y animaciones
- Fotomatón
- Photocall corporativo
- Decoración especial
- Sala de reuniones
- Servicio de transporte
- Servicio de catering
- Extras de cocina: corte de jamón, estación de sushi, Arroces y Fideuás a la vista, etc.





GRAN PALAS HOTEL 5*
RESTAURANT | SPA

Bailar para desconectar

Pista de Baile y DJ en Directo

Si se reúnen un mínimo de 80 personas entre todas las reservas del día, abrimos el **Disco Club** sin coste de espacio añadido. Ambiente exclusivo, decoración navideña, servicio de bar y combinados.

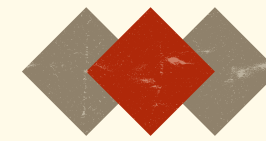
Precio Copa: 8€ en venta anticipada: | 10€ en barra



SERVICIO "NOCHE SEGURA"

Servicios de taxis para asegurar la vuelta a casa.
Teléfono Taxis Vila-seca: 977 390 505





GRAN PALAS HOTEL 5*
TIENDA GOURMET

NAVIDADES EN CASA

Gran Palas Delicatessen

Para los días 24, 25 y 26 de Diciembre, si tienes compromiso en casa y quieres **sorprender sin cocinar**, ofrecemos PLATOS POR ENCARGO de nuestra nueva Gama Gourmet

Gastronomía catalana elaborada por nuestro Chef.

Lista para regenerar en 10 minutos. Platos para llevar:

Sopa de galets, canelones de sant Esteve con trufa negra, rostit de pavo, jarrete y nuestros dulces y turrone

Recogida: 22, 23 y 24 de Diciembre.

Cierre de pedidos: 22 de Diciembre.

Cierre de recogida: 24 de Diciembre hasta las 19h

RESERVAS:

WhatsApp: (+34) 608 569 548



GRAN PALAS HOTEL 5*
TIENDA GOURMET

SI REGALAS, SPALAS

**Algunos de los mejores regalos
no se guardan. Se Viven.**

Aprovecha nuestras irresistibles ofertas y promociones en el spa, donde podrás disfrutar de descuentos especiales en una amplia gama de tratamientos y servicios diseñados para tu bienestar. Sumérgete en un oasis de relajación y rejuvenecimiento a precios excepcionales, ¡no te pierdas esta oportunidad de cuidarte y consentirte!

**Visita nuestras promociones
exclusivas en www.spalas.es**

A close-up, slightly blurred photograph of a person's hands writing in a notebook. The person is wearing a patterned top. The background is dark and out of focus, showing other people in a similar setting.

Condiciones y reservas



Venta Anticipada Descuento de más del 10% reservando con antelación (válido hasta el 31/10/26)



Ticketera Digital Facilitamos la recaudación: Un enlace sencillo donde cada asistente entra, selecciona su empresa y paga su propio menú, liberando de carga al organizador.



Confirmación y Pagos Paga y señal del 50% antes del 31 de Octubre (para aplicar dto. 10%). Confirmación final de asistentes y abono del 50% restante a 15 días del evento.



Tiempos de Servicio (3 Horas)



¿Listos para celebrar?

Garantiza el éxito de vuestra celebración confiando
en nuestros **25 años** de experiencia.

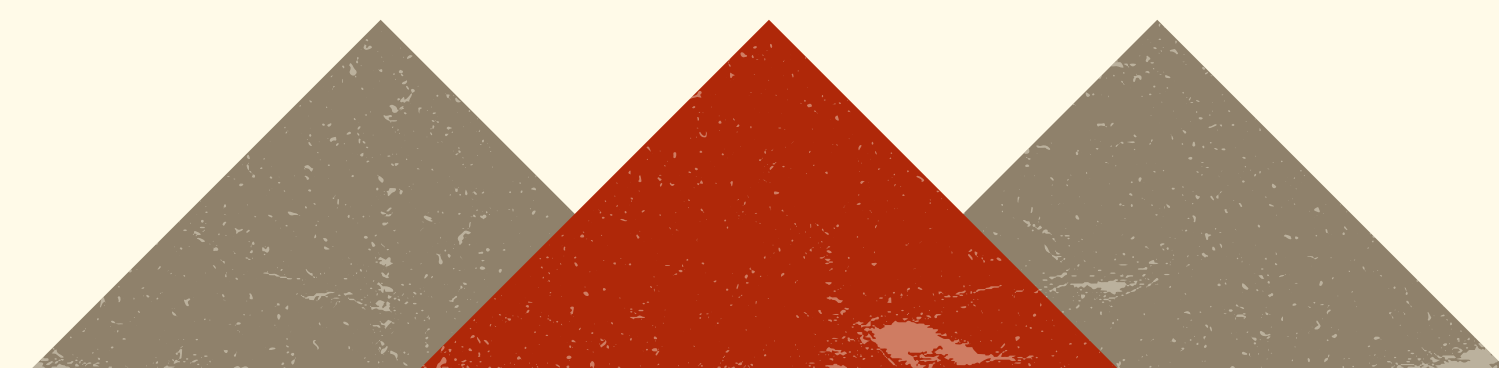
MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS

eventos@granpalashotel.com

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

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

www.granpalashotel.com





¿Conoces Gran Palas Hub?

ALQUILA TU SALA DE REUNIÓN

MÁS INFORMACIÓN I RESERVAS

eventos@granpalashotel.com

WhatsApp: (+34) 608 569 548



¡Felices Fiestas!

Gran Palas
experience
BEACH RESORT & SPA


atenea
EXCLUSIVE, CHIC & CLASSIC
GRAN PALAS EVENTS

SPaLaS
SPA & WELLNESS