



MENÚS DE NADAL 2025

A **GRAN PALAS 5* EXPERIENCE**, us convidem a transformar el tradicional sopar d'empresa en una experiència nadalenca inoblidable. Aquest any, fusionem l'alta gastronomia amb l'elegància més exquisida per crear un esdeveniment realment únic.



Les nostres sales, recentment renovades amb un disseny modern i exclusiu, són l'escenari perfecte per celebrar un any ple d'èxits. L'ambient de luxe i sofisticació que oferim és ideal per al vostre equip, garantint una vetllada memorable.

Per portar la celebració a un nivell superior, hem preparat una sorpresa molt especial: realitzarem **SORTEIGS** exclusius entre tots els assistents. Podreu guanyar premis fantàstics com **nits d'hotel** al Gran Palas, **massatges relaxants al nostre spa**, o fins i tot un **circuit de spa complet** per a dues persones, entre d'altres sorpreses.



Convertirem el vostre sopar de Nadal en una autèntica festa de celebració, elegància i experiències inoblidables.




atenea
EXCLUSIVE, CHIC & CLASSIC
GRAN PALAS EVENTS



MENÚ ATENEA

Nadal

APERITIUS

(Per compartir)

Copeta de mousse de pebrots, gilda i perles de vermut

Esfera de iogurt salat amb foie gras i festuc

Bruschetta de tomàquet confitat amb pernil ibèric

Llagostí cruixent amb maionesa de kimchi

Broqueta de pollastre marinat amb crema gaucha

Croquetes de pernil ibèric

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Suprema de salmó noruec amb corona d'espínacs, formatge i ametlles

Filet de llom ibèric amb reducció de Madeira, patata trufada i bolets shimeji

POSTRES

Lingot de xocolata del nostre pastisser

Assortiment de torrons amb neules i polvorons

CELLER I BEGUDES

Aigua, refrescos, cervesa i cafè

Celler recomanat Gran Palas 5 Experience*

55€

PER PERSONA (IVA INCLÒS)

MENÚ ARTEMISA

Nadal

APERITIUS

(Per compartir)

Copeta de mousse de pebrots gilda i perles de vermut

Esfera de iogurt salat amb foie gras i festuc

Bruschetta de tomàquet confitat amb ibèric

Llagostí cruixent amb maionesa de kimchi

Broqueta de pollastre marinat i crema gaucha

“Mistura” d’hortalisses de temporada amb guanciale pesto i ricotta

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Corvina amb bisque de llamàntol sobre corona de patata i gamba vermella

*Filet de vedella amb reducció d’Oporto parmentier d’api-rave
i carxofes confitades*

POSTRES

Lingot de xocolata del nostre pastisser

Assortiment de torrons amb neules i polvorons

CELLER I BEGUDES

Aigua, refrescos, cervesa i cafè

Celler recomanat Gran Palas 5 Experience*

65€

PER PERSONA (IVA INCLÒS)

MENÚ AFRODITA

Nadal

APERITIUS

(Per compartir)

Carpaccio de picanya amb vinagreta de mostassa, llima i perles d'oli

Bruschetta de pebrot escalivat i bacallà confitat

Espiral de foie i pernil ibèric

"Mistura" d'hortalisses de temporada amb guanciale, pesto i ricotta

Tàrtar de gambes i porros amb la seva coca de gambeta

Llagostí cruixent amb maionesa de kimchi

Croqueta de gamba amb el seu aburi

Cassoleta poché amb xip i sobrassada de mostassa

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Melós de xai amb puré d'api-rave i pera

Lingot de tonyina al curri i textures de coco

POSTRES

Lingot de xocolata del nostre pastisser

Assortiment de torrons amb neules i polvorons

Petit fours de la casa

CELLER I BEGUDES

Aigua, refrescos, cervesa i cafè

Celler recomanat Gran Palas 5 Experience*

85€

PER PERSONA (IVA INCLÒS)

MENÚ HERA

Nadal

Vegà

APERITIUS

Copeta de mousse de pebrot, guilda i perles de vermut
Esfera de iogurt grec salat, poma i festuc
Bruschetta de tomàquets confitats amb vinagreta d'oliva negra
Dúo d'hummus de remolatxa i tradicional amb sticks
Glop de crema de carbassa amb oli de cardamom
Cappuccino d'all blanc amb escuma d'ametlla torrada

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Lasanya a la "bolonyesa" gratinada amb muselina i bolets de temporada
Lingot de fals pollastre a la crema de ceba confitada sobre moniato i ametlles

POSTRES

Micro macedònia amb fruits vermells i escuma de coco
Assortiment de torrons

CELLER I BEGUDES

Aigua, refrescos, cervesa i cafè
Celler recomanat Gran Palas 5 Experience*

60€

PER PERSONA (IVA INCLÒS)

EXTRES

Nadal

COPEES ANTICIPADES

1 copa: 8 €

1 cervesa: 3 €

Aigua / refrescs: 2 €

COPEES

1 copa: 10 €

1 cervesa: 4 €

Aigua / refrescs: 3 €

BARRA LIURE

2 hores: 27 € per persona

1 hora: 15 € per persona

SERVEIS EXTRES

Disc-jockey

Música en directe

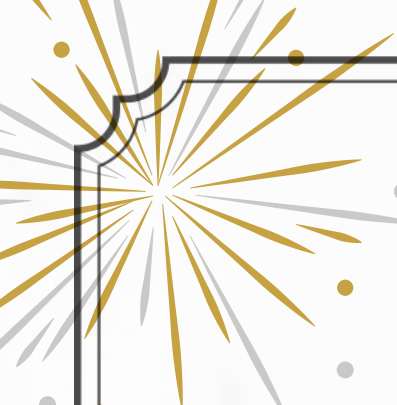
Espectacles

Fotomatón

etc.

Consultar disponibilitat i preus:

eventos@granpalashotel.com // 608 569 548



PUB LOTUS



Viu un Nadal Inoblidable al Nostre Restaurant i Pub Lotus!

Aquest any, transforma el teu dinar o sopar d'empresa en una autèntica experiència nadalenca plena de sabor, diversió i festa. Al nostre espai hem preparat un pla que ho té tot: bona gastronomia, ambient festiu i música en directe perquè ningú es quedi assegut.

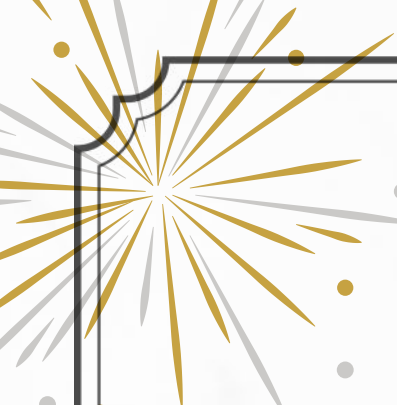
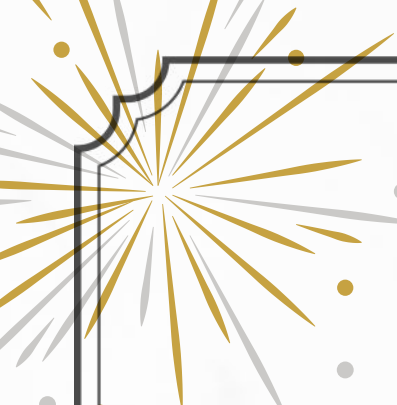
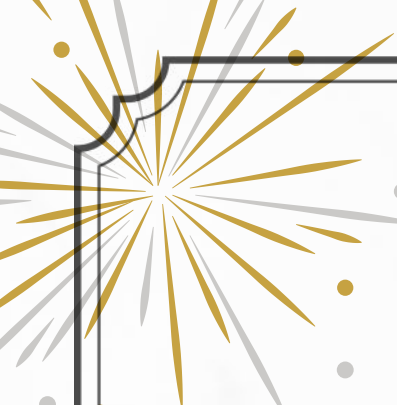
Obrim el Pub Lotus amb DJ en directe i pista de ball!

Si el mateix dia es reuneixen un mínim de 80 persones entre totes les reserves de dinars i/o sopars d'empresa, obrirem les portes del nostre Pub Lotus, on us espera una nit carregada d'energia amb:

- *DJ en directe punxant els millors èxits del moment*
- *Pista de ball per als més atrevits*
- *Ambient exclusiu i decoració nadalenca*
- *Copes i xarrups per brindar amb els teus companys*
- *I moltes sorpreses més!*

Ideal per a empreses, grups grans d'amics o equips de treball que volen tancar l'any amb un toc d'excel·lència. Reserva ja el teu dinar o sopar de Nadal i forma part del pla.

Les places són limitades i les dates volen. Si tens pensat fer el teu esdeveniment nadalenc, fes la reserva com més aviat millor i assegura't de ser part de la festa més esperada de l'any.



CONDICIONS

Nadal

RESERVES

Procedirem a confirmar la reserva dels nostres serveis, una vegada efectuada la paga i senyal, que serà el 20% del total i la resta, 10 dies abans de l'esdeveniment. El procés es durà a terme a través dels nostres diferents canals: eventos@granpalashotel.com // 608.569.548

HORARIS

Dinars: servei total de 7 hores les quals comprenen: 4 hores de banquet i 3 de barra lliure/festa. Màxim fins les 19:00h

Sopars: servei total de 7 hores les quals comprenen: 4 hores de banquet i 3 de barra lliure/festa. Màxim fins les 03:00h

ASSISTÈNCIA

Per la confirmació d'assistents, plats i al·lèrgies, el temps màxim serà 10 dies abans de l'esdeveniment.

Una vegada passat aquest plaç, no es realitzaran devolucions.

CONDICIONS D'ANUL·LACIÓ

En cas de anul·lació, Gran Palas es reserva el dret de no retornar l'import de la reserva, en concepte d'indemnització.