



MENÚS DE NAVIDAD 2025

En **GRAN PALAS 5* EXPERIENCE**, os invitamos a transformar la tradicional cena de empresa en una experiencia navideña inolvidable. Este año, fusionamos la alta gastronomía con la elegancia más exquisita para crear un evento verdaderamente único.



Nuestras salas, recién renovadas con un diseño moderno y exclusivo, son el escenario perfecto para celebrar un año de éxitos. El ambiente de lujo y sofisticación que ofrecemos es ideal para vuestro equipo, garantizando una velada memorable.

Para elevar la celebración al siguiente nivel, hemos preparado una sorpresa muy especial: realizaremos **SORTEOS** exclusivos entre todos los asistentes. Podréis ganar fantásticos premios como **noches de hotel** en Gran Palas, relajantes **masajes en nuestro spa**, o incluso un **circuito de spa completo** para dos personas, entre otras sorpresas.



Vamos a convertir vuestra cena de Navidad en una auténtica fiesta de celebración, elegancia y experiencias inolvidables.




atenea
EXCLUSIVE, CHIC & CLASSIC
GRAN PALAS EVENTS



MENÚ ATENEA

Navidad

APERITIVOS

(Para compartir)

Copita de mouse de pimientos, guilda y perlas de vermut

Esfera de yogur salado con foie gras y pistacho

Bruschetta de tomate confitado con ibérico

Langostino crujiente con mahonesa de Kimchi

Brocheta de pollo marinado y crema gaucha

Croquetas de jamón ibérico

PRINCIPAL A ESCOGER

Suprema de salmón noruego, con corona de espinacas, queso y almendras

Filete de solomillo ibérico con reducción de madeira, patata trufada y shimeji

POSTRES

Lingote de chocolate de nuestro pastelero

Surtido de turrónes con neulas y polvorones

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza y café

Bodega recomendada Gran Palas 5 Experience*

55€

POR PERSONA(IVA INCLUIDO)

MENÚ ARTEMISA

Navidad

APERITIVOS

(Para compartir)

Copita de mouse de pimientos, guilda y perlas de vermut

Esfera de yogur salado con foie gras y pistacho

Bruschetta de tomate confitado con ibérico

Langostino crujiente con mahonesa de Kimchi

Brocheta de pollo marinado y crema gaucha

Mistura de hortalizas de temporada con guanciale, pesto y ricotta

PRINCIPAL A ESCOGER

Corvina con bisque de bogavante sobre corona de patata y gamba roja

*Solomillo de vacuno con reducción de Oporto, parmentier de apionabo
y alcachofas confitadas*

POSTRES

Lingote de chocolate de nuestro pastelero

Surtido de turrones con neulas y polvorones

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza y café

Bodega recomendada Gran Palas 5 Experience*

65€

POR PERSONA(IVA INCLUIDO)

MENÚ AFRODITA

Navidad

APERITIVOS

(Para compartir)

Carpaccio de picaña con vinagreta de mostaza, lima y perlas de aceite

Bruschetta de pimiento escalibado y bacalao confitado

Espiral de foie y jamón ibérico

Mistura de hortalizas de temporada con guancial, pesto y ricotta

Tartar de gambas y puerros con su tortita de camarón

Langostino crujiente con mahonesa de Kimchi

Croqueta de gamba con su aburi

Cazuelita poché con chip y sobrasada de mostaza

PRINCIPAL A ESCOGER

Meloso de cordero con puré de apionabo y pera

Lingote de atún al Curry y texturas de coco

POSTRES

Lingote de chocolate de nuestro pastelero

Surtido de turrones con neulas y polvorones

Petit Fours de la casa

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza y café

Bodega recomendada Gran Palas 5 Experience*

85€

POR PERSONA(IVA INCLUIDO)

MENÚ HERA

Navidad

Vegano

APERITIVOS

Copita de mouse de pimientos, guilda y perlas de vermouth

Esfera de yogur griego salado, manzana y pistacho

Bruschetta de tomates confitados con vinagreta de aceituna negra

Dúo de hummus de remolacha y tradicional con sticks

Sorbo de crema de calabaza con aceite de cardamomo

Cappuccino de ajo blanco con espuma de almendra tostada

PRINCIPAL A ESCOGER

Lasaña a la "boloñesa" gratinada con muselina y setas de temporada

*Lingote de falso pollo a la crema de cebolla confitada sobre
boniato y almendras*

POSTRES

Micro macedonia con frutos rojos y espuma de coco

Surtido de turrone

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza y café

Bodega recomendada Gran Palas 5 Experience*

60€

POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

EXTRAS

Navidad

COPAS ANTICIPADAS

1 copa: 8€

1 cerveza: 3€

Agua / refrescos: 2€

COPAS

1 copa: 10€

1 cerveza: 4€

Agua / refrescos: 3€

BARRA LIBRE

2 horas: 27€ por persona

1 hora: 15€ por persona

SERVICIOS EXTRAS

Disc-jockey

Música en vivo

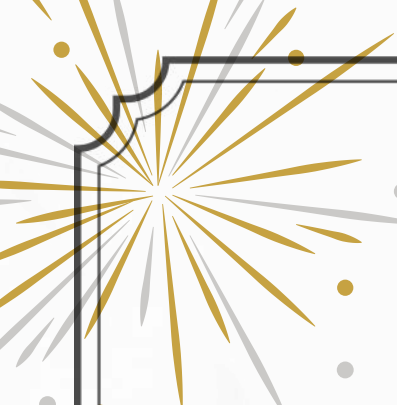
Espectáculos

Fotomatones

etc.

Consultar disponibilidad y precios:

eventos@granpalashotel.com // 608.569.548



PUB LOTUS

¡Vive una Navidad Inolvidable en Nuestro Restaurante y Pub Lotus!



*Este año, transforma tu comida o cena de empresa en una auténtica experiencia navideña llena de **sabor, diversión y fiesta**. En nuestro espacio hemos preparado un plan que lo tiene todo: buena gastronomía, ambiente festivo y música en vivo para que nadie se quede sentado.*

*¡Abrimos **Pub Lotus** con DJ en directo y pista de baile!*

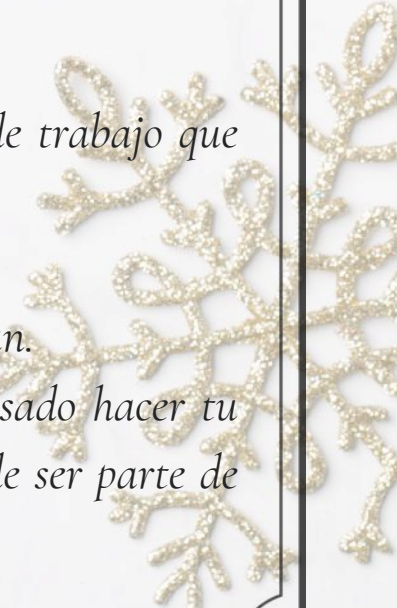
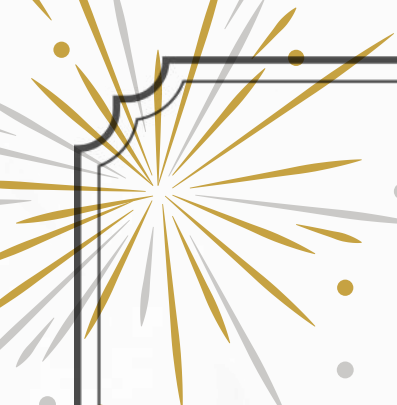
*Si el mismo día se reúnen un mínimo de 80 personas entre todas las reservas de comidas y/o cenas de empresa, abriremos las puertas de nuestro **Pub Lotus**, donde os esperará una noche cargada de energía con:*

- *DJ en directo pinchando los mejores éxitos del momento*
- *Pista de baile para los más atrevidos*
- *Ambiente exclusivo y decoración navideña*
- *Copas y chupitos para brindar con tus compañeros*
- *¡Y muchas **sorpresas** más!*

Ideal para empresas, grupos grandes de amigos o equipos de trabajo que quieren cerrar el año por todo lo alto.

Reserva ya tu comida o cena navideña y forma parte del plan.

Las plazas son limitadas y las fechas vuelan. Si tienes pensado hacer tu evento navideño, haz la reserva cuanto antes y asegúrate de ser parte de la fiesta más esperada del año.



CONDICIONES

Navidad

RESERVAS

Procederemos a confirmar la reserva de nuestros servicios, una vez efectuada la paga y señal, que será el 20% del total y el resto, 10 días antes del evento. El proceso se llevará a cabo a través de nuestros diferentes canales eventos@granpalashotel.com // 608.569.548

HORARIOS

***Comidas:** servicio total de 7 horas las cuales comprenden: 4 horas de banquete y 3 de barra libre/fiesta. Máximo hasta las 19:00h*

***Cenas:** servicio total de 7 horas las cuales comprenden: 4 horas de banquete y 3 de barra libre/fiesta. Máximo hasta las 03:00h*

ASISTENCIA

Para la confirmación de asistentes, platos y alergias, el tiempo máximo será 10 días antes del evento.

Una vez pasado este plazo, no se realizarán devoluciones.

CONDICIONES DE ANULACIÓN

En caso de anulación, Gran Palas se reserva el derecho de no devolver el importe de la reserva, en concepto de indemnización.