

MENÚS DE GRUPO

NAVIDEÑOS

DICIEMBRE 2026



Qaf
· RESTAURANT ·



Menú Masía

45€, IVA incl.

(Suplemento 5€/px en sala privada)

COPA DE BIENVENIDA OPCIONAL (+ 3,75€)

1 Copa de cava, vino, cerveza o refresco y patatas chips

Aperitivo

Bombón de queso cremoso con almendra garrapiñada

Torrada de escalibada con anchoa del Cantábrico y lágrimas de módena

Blinis de salmón marinado con salsa tártara y perlas cítricas

Croquetas caseras de rustido de la abuela

Principal

A concretar previamente las cantidades

Lubina a la Donostiarra con pimentón de la Vera, verduritas y patata panadera

Meloso de ternera al cabernet sauvignon con parmentier de boniato, patata violeta y espárragos trigueros

Struddel de verduritas con salsa romesco y queso de cabra

Postre

A concretar previamente las cantidades

Coulant de turrón Jijona con crema de Baileys

Tarta Sacher de chocolate con mermelada de albaricoque

Bodega

Castillo Monjardín tinto, D.O Navarra

Castillo Monjardín blanco, D.O Navarra

Agua mineral, cerveza, refrescos y café



· RESTAURANT ·

Menú Montserrat

48€, IVA incl.
(Suplemento 5€/px en sala privada)

COPA DE BIENVENIDA OPCIONAL (+ 3,75€)

1 Copa de cava, vino, cerveza o refresco y patatas chips

Aperitivo

Tostada de sardina ahumada con tomate seco y piparras

Mini ensalada de espinacas con queso brie, jamón de pato, naranja y nueces

Flor de alcachofa confitada con romesco y tierra de avellanas

Croquetas caseras de jamón ibérico

Principal

A concretar previamente las cantidades

Bacalao confitado con gulas y patata panadera al ajillo

Galta de ternera deshuesada en su salsa con patatas baby al romero

Canelón XL de setas con bechamel trufada

Postre

A concretar previamente las cantidades

Cheesecake de la Lola con coulis de mango y tierra de cookies

Tronquito de navidad relleno de mousse de turrón

Bodega

Castillo Monjardín tinto, D.O Navarra

Castillo Monjardín blanco, D.O Navarra

Agua mineral, refrescos, cerveza y café

Oak

· RESTAURANT ·



Menú Priorat

53,00€ ; IVA incl.
(Suplemento 5€/px en sala privada)

COPA DE BIENVENIDA OPCIONAL (+ 3,75€)

1 Copa de cava, vino, cerveza o refresco y patatas chips

Aperitivo

Torrada de jamón ibérico en pan de cristal con tomate y AOVE

Tostadita de foie mi-cuit casero con chutney de albaricoque

Cazuelita de gambas al ajillo

Calamarcitos a la andaluza con mayonesa cítrica

Croquetas caseras de ceps

Principal

A concretar previamente las cantidades

Lomo de merluza a la Donostiarra con patata panadera encebollada

Lingote de cochinillo deshuesado a baja temperatura en su salsa con matices dulces y patatas baby

Timbal de escalibada con anchoas del Cantábrico y pan de aceite

Postre

A concretar previamente las cantidades

Cheesecake de Turrón con base de galleta y tierra de Lotus

Sorbete de limón al mar de cava

Bodega

Viña Eguía, D.O Rioja Crianza

Alcorta, D.O Rueda

Agua mineral, refrescos, cerveza y café


· RESTAURANT ·

Menú Barcelona

59€, IVA incl.

(Suplemento 5€/px en sala privada)

COPA DE BIENVENIDA OPCIONAL (+ 3,75€)

1 Copa de cava, vino, cerveza o refresco y patatas chips

Aperitivo

Torrada de jamón ibérico en pan de cristal con tomate y AOVE

Cono de tartar de salmón con mayonesa ligera de aguacate

Foie mi-cuit con chutney de albaricoque

Langostinos rebozados con salsa agri dulce

Croquetas caseras de rustido de la abuela

Principal

A concretar previamente las cantidades

Suprema de merluza estilo Santurce con almejas

Mil hojas de solomillo de ternera gallega con patata al Café París

Canelón tibio de pasta wanton relleno de verduritas y marisco con bisqué de gamba

Postre

A concretar previamente las cantidades

Sorbete de mojito (con alcohol)

Tronquito de Navidad relleno de mousse de turrón con crema de Baileys

Bodega

Fenomenal, D.O Rueda

Vizcarra Senda del Oro, D.O Ribera del Duero

Agua mineral, refrescos y café


· RESTAURANT ·

Menú Hoyo 28

65€, IVA incl.

(Suplemento 5€/px en sala privada)

COPA DE BIENVENIDA OPCIONAL (+ 3,75€)

1 Copa de cava, vino, cerveza o refresco y patatas chips

Aperitivo

Torrada de jamón ibérico en pan de cristal con tomate y AOVE

Anchoa del Cantábrico con queso Idiazábal

Tapa de arroz de Pagés (butifarra, setas y espárragos)

Croquetas caseras de gamba

Principal

A concretar previamente las cantidades

Suquet de rape con langostinos

Solomillo de ternera con salsa de foie y patatas baby

Carpaccio de calabacín con parmesano y vinagreta de frutos secos

Postre

A concretar previamente las cantidades

Sorbete de Gintonic con gelatina de ginebra azul

Tronquito de Navidad relleno de mousse de turrón con crema de Baileys

Bodega

Fenomenal, D.O Rueda

Vizcarra Senda del Oro, D.O Ribera del Duero

Agua mineral, refrescos y café

Oak
· RESTAURANT ·



Menú Rías Baixas

75€, iva incl.

(Suplemento 5€/px en sala privada)

COPA DE BIENVENIDA OPCIONAL (+ 3,75€)

1 Copa de cava, vino, cerveza o refresco y patatas chips

Aperitivo

Torrada de jamón ibérico en pan de cristal con tomate y AOVE

Vieira estilo “*Rías Baixas*”

Pulpo “*a feira*” en su plato de madera

Croquetas caseras de Cecina de León

Principal

A concretar previamente las cantidades

Rodaballo a la Donostiarra sobre patata panadera y verduritas

Solomillo de ternera al Café París con patatas baby y Pimientos de Padrón

Sopa Bullabesa con pescado de roca

Postre

A concretar previamente las cantidades

Tarta de Santiago con chocolate y almendras

Cañitas de Santiago rellenas de crema de vainilla con chupito de Meus Amores

Bodega

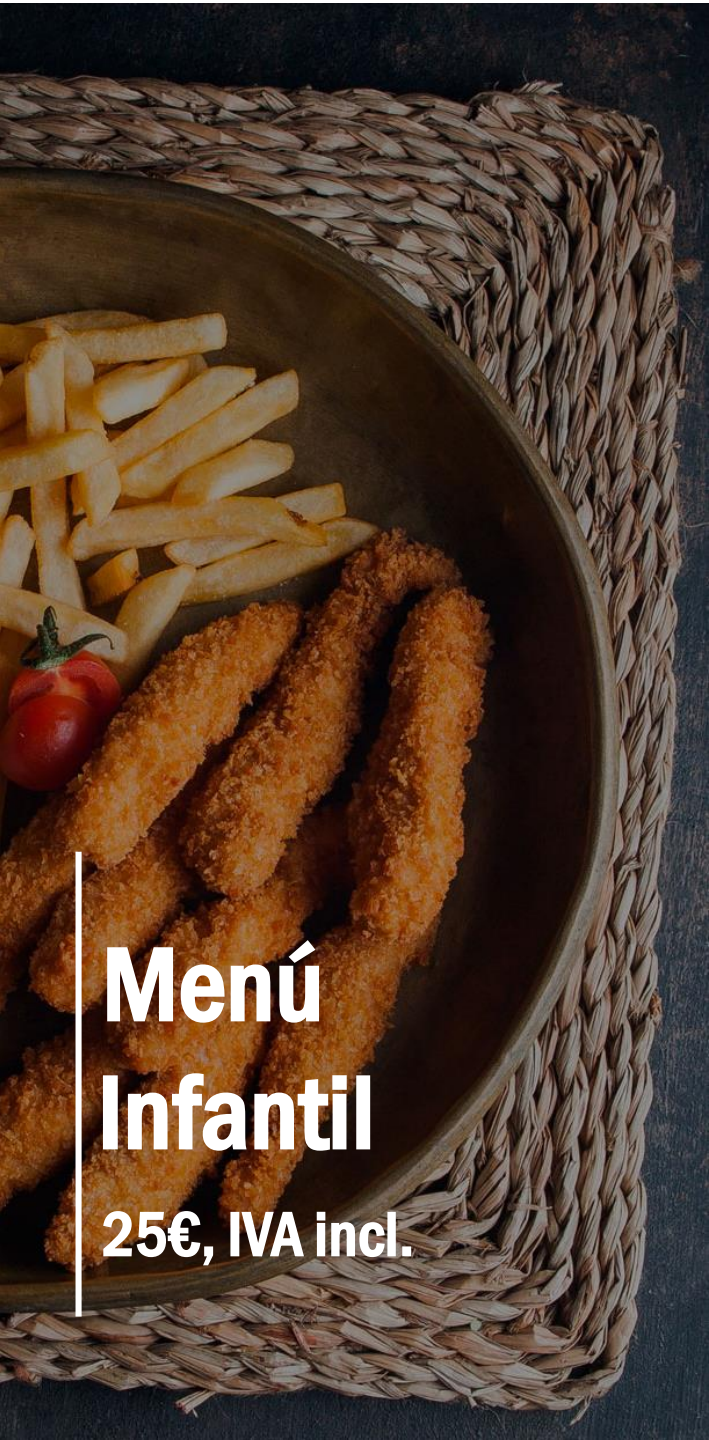
Alba Martín, D.O Rías Baixas

Vizcarra Senda del Oro, D.O Ribera del Duero

Agua mineral, refresco y café



· RESTAURANT ·



Menú Infantil

25€, IVA incl.

Entrante

A concretar previamente las cantidades

Croquetas caseras de jamón ibérico

Espaguetis a la boloñesa con queso parmesano

Principal

A concretar previamente las cantidades

Fingers de pollo rebozado con patatas fritas

Hamburguesa de ternera con patatas fritas

Postre

A concretar previamente las cantidades

Helado de nata y chocolate

Yogur griego natural

Menú infantil disponible **sólo** para menores de **14 años**



Qaf
· RESTAURANT ·

SERVICIOS ADICIONALES

Servicios adicionales de consumo

Barra libre: 19€/h (por persona) con licores estándar * (mínimo 2h)

Tickets de consumiciones: 10,00€ / Válido por una copa de licores estándar * o 2 cervezas/refrescos

Candy Bar: 105€ (golosinas, caramelos y galletas)

Licores Premium: Si previamente se ha contratado barra libre y se quieren añadir referencias Premium, se cobrará la totalidad de cada botella Premium abierta, y al finalizar el evento, podrán llevárselas.

Servicios adicionales de entretenimiento

Servicio de DJ: El restaurante trabaja con un DJ en exclusiva, precio a consultar según tipología y duración del evento.

Animaciones infantiles (payasos, magos, bailarines): precio a consultar según tipología y duración del evento.

Música en directo (violín, saxo, cantantes): precio a consultar según tipología y duración del evento.

Proyector y/o altavoces: 50€ (IVA incl.) x la utilización de proyector. Los clientes deben traer su portátil con conexión a HDMI.

Micrófono: 80€ (IVA incl.) x la utilización de micrófono de mano inalámbrico.

***Licores estándar incluidos en barra libre y tickets a 10,00€**

Beefeater, Seagram's, Tanqueray, Bombay, Puerto de Indias, Ron Brugal, Cacique, Barceló, Absolut, Stolichnaya, Smirnoff, JB, Ballantines,

Johnnie Walker Red Label, Bailey's



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- En cada evento se deberá escoger el mismo menú para todos los comensales, salvo intolerancias, alergias, veganos o vegetarianos.
- El número final de comensales de **reconfirmará 24h antes del evento**, y este **será el mínimo a efectos de facturación**.
- Para la confirmación de reserva en un evento de más de 12 asistentes, se deberá efectuar una **paga y señal con el 20% del importe final**, ya sea por transferencia bancaria, tarjeta o efectivo.
- El importe restante deberá abonarse 24h antes del evento utilizando el mismo método de pago que se empleó para la paga y señal.
- Cualquier consumición extra que se efectúe durante el mismo evento, deberá ser abonado antes de que los asistentes abandonen el local, exceptuando aquellos casos en que se haya acordado previamente lo contrario.
- Cualquier alimento o bebida que no haya servido el propio restaurante **no** estará autorizado a consumirse en nuestras instalaciones, salvo que se haya acordado previamente lo contrario. En caso de que se traigan y se consuman **alimentos del exterior**, el restaurante **NO** se hace cargo de posibles intoxicaciones alimenticias.
- Cualquier daño material sufrido en nuestras instalaciones, fruto de la irresponsabilidad o mal hacer de los asistentes al evento, deberá ser abonado a modo de amonestación económica.
- En eventos de grupo, la bebida incluida en el menú empezará a servirse cuando empiece el servicio de comida y todos los comensales estén sentados, y finalizará después de servirse el café. Las bebidas servidas antes y después deberán abonarse al momento de consumirse.
- Si el evento se celebra en horario de mediodía, se deberá abandonar la sala antes de las 18:30h. Si el evento se celebra en horario de noche, se deberá abandonar la sala antes de las 00.30h. Cualquier hora extra que supere el límite horario deberá abonarse a 160€/hora extra en concepto de alquiler de sala.
- El restaurante no se hará responsable de la alteración de horarios si los comensales llegan más de **30 minutos** tarde a la hora pactada previamente.
- Una vez hecha la paga y señal para su reserva, el restaurante asume que se han leído las condiciones de contratación y que se está **de acuerdo** con lo comentado previamente. Por eso motivo, **el restaurante tiene derecho a exigir que dichas condiciones se cumplan**.

