



MENÚS DE GRUPO 2025

Qaf

· RESTAURANT ·

Menú Degustación

40€, IVA incl.

(Suplemento 3€/px en sala privada)

Menú disponible solo para grupos inferiores a 20 px



Aperitivos

Esterificación de gazpacho andaluz y aceituna verde

Jamón ibérico en pan de cristal con tomate y AOVE

Foie mi-cuit casero con chutney de albaricoque

Montadito de sardina ahumada con tomate seco y alcaparras

Croquetas caseras de espinacas, gorgonzola y piñones

Alcachofa confitada con salsa romesco y tierra de avellanas

Arroz meloso marinero del “Senyoret”

Escalopines de mitjana de ternera al Café París

Postre

Bombón de nata y caramelo

Cheesecake de la Lola

Delicia crujiente de chocolate negro

No incluye bebida ni cafés



Qaf

· RESTAURANT ·

COPA DE BIENVENIDA OPCIONAL (+ 3,00€)

1 Copa de cava, vino, cerveza o refresco por persona

Aperitivo

Gildas vascas de aceituna, boquerón y piparra

Torrada de escalibada con queso de cabra y lágrimas de módena

Vasito de vichyssoise fría

Croquetas caseras de boletus

Blinis de salmón marinado con pistacho y mayonesa de wasabi

Principal

A concretar previamente las cantidades

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

Meloso de ternera con parmentier de boniato y cebolla encurtida

Ensalada de burrata y tomates secos con pesto genovés y picada de frutos secos

Postre

A concretar previamente las cantidades

Sorbete de limón con mar de cava

Cheesecake de la Lola con coulis de fruta de la pasión

Bodega

Viña Eguía, D.O Rioja Crianza

Alcorta, D.O Rueda

Agua mineral, cerveza, refrescos y café

Menú Masía

42€, IVA incl.

(Suplemento 3€/px en sala privada)



· RESTAURANT ·

Menú

Montserrat

46€, IVA incl.

(Suplemento 3€/px en sala privada)

COPA DE BIENVENIDA OPCIONAL (+ 3,00€)

1 Copa de cava, vino, cerveza o refresco por persona

Aperitivo

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

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

Flor de alcachofa confitada con romesco y tierra de avellanas

Croquetas caseras de chipirones en su tinta con lágrimas de all i oli

Principal

A concretar previamente las cantidades

Bacalao a la catalana con tomate, pasas y piñones

Lingote de cochinillo deshuesado a baja temperatura con compota de manzana, patata violeta y matices dulces

Canelón XL de espinacas con bechamel trufada

Postre

A concretar previamente las cantidades

Tarta Sacher de chocolate con mermelada de albaricoque

Mousse de mató con miel y frutos secos

Bodega

Chenine Tinto, D.O Penedés

Chenine Blanco, D.O Penedés

Agua mineral, refrescos, cerveza y café



· RESTAURANT ·

Menú Penedés

49,50€ ; IVA incl.
(Suplemento 3€/px en sala privada)

COPA DE BIENVENIDA OPCIONAL (+ 3,00€)

1 Copa de cava, vino, cerveza o refresco por persona

Aperitivo

Torrada de jamón ibérico con pan de coca, tomate y aceite

Mini xatonada de escarola, bacalao y anchoas

Tostadita de foie mi-cuit con chutney de albaricoque

Calamarcitos a la andaluza con mayonesa cítrica

Croquetas caseras de ceps

Principal

A concretar previamente las cantidades

Bacalao a la llauna

Entrecot de ternera gallega a la brasa con patatas y Pimientos de Padrón

Canelones de espinacas gratinados con bechamel trufada

Postre

A concretar previamente las cantidades

Crema Catalana con carquinyolis

Tarta Sacher de chocolate rellena de mermelada de albaricoque

Bodega

Chenine Tinto, D.O Penedés

Chenine Blanco, D.O Penedés

Agua mineral, refrescos, cerveza y café



· RESTAURANT ·

Menú Barcelona

55€, IVA incl.

(Suplemento 3€/px en sala privada)

COPA DE BIENVENIDA OPCIONAL (+ 3,00€)

1 Copa de cava, vino, cerveza o refresco por persona

Aperitivo

Torrada de jamón ibérico con pan de coca, tomate y aceite

Mini blinis de marisco con verduritas

Foie mi-cuit con chutney de albaricoque

Bomba de Barcelona, rellena de carne y patata con salsa picante

Langostinos rebozados con salsa agridulce

Principal

A concretar previamente las cantidades

Merluza estilo Santurce con almejas

Mil hojas de solomillo de ternera con salsa de foie y cebolla perlada confitada

Rissoto meloso de setas y parmesano

Postre

A concretar previamente las cantidades

Tiramisú de la Lola

Sorbete de mojito

Bodega

Fenomenal, D.O Rueda

Viña Eguía, D.O Rioja

Agua mineral, refrescos y café



Qaf

· RESTAURANT ·



Menú Rías Baixas

65€, iva incl.

(Suplemento 3€/px en sala privada)

COPA DE BIENVENIDA OPCIONAL (+ 3,00€)

1 Copa de cava, vino, cerveza o refresco por persona

Aperitivo

Torrada de jamón ibérico con pan de coca, tomate y aceite

Vieira estilo “Rías Baixas”

Pulpo “a feira” en su plato de madera

Empanada gallega de atún con su sofrito

Croquetas caseras de rustido

Principal

A concretar previamente las cantidades

Rodaballo a la Donostiarra sobre patata panadera y verduras

Solomillo de ternera gallega sobre manzana confitada con patatas baby

Canelón de pasta wanton con verduras y salsa romesco

Postre

A concretar previamente las cantidades

Tarta Santiago con helado de vainilla

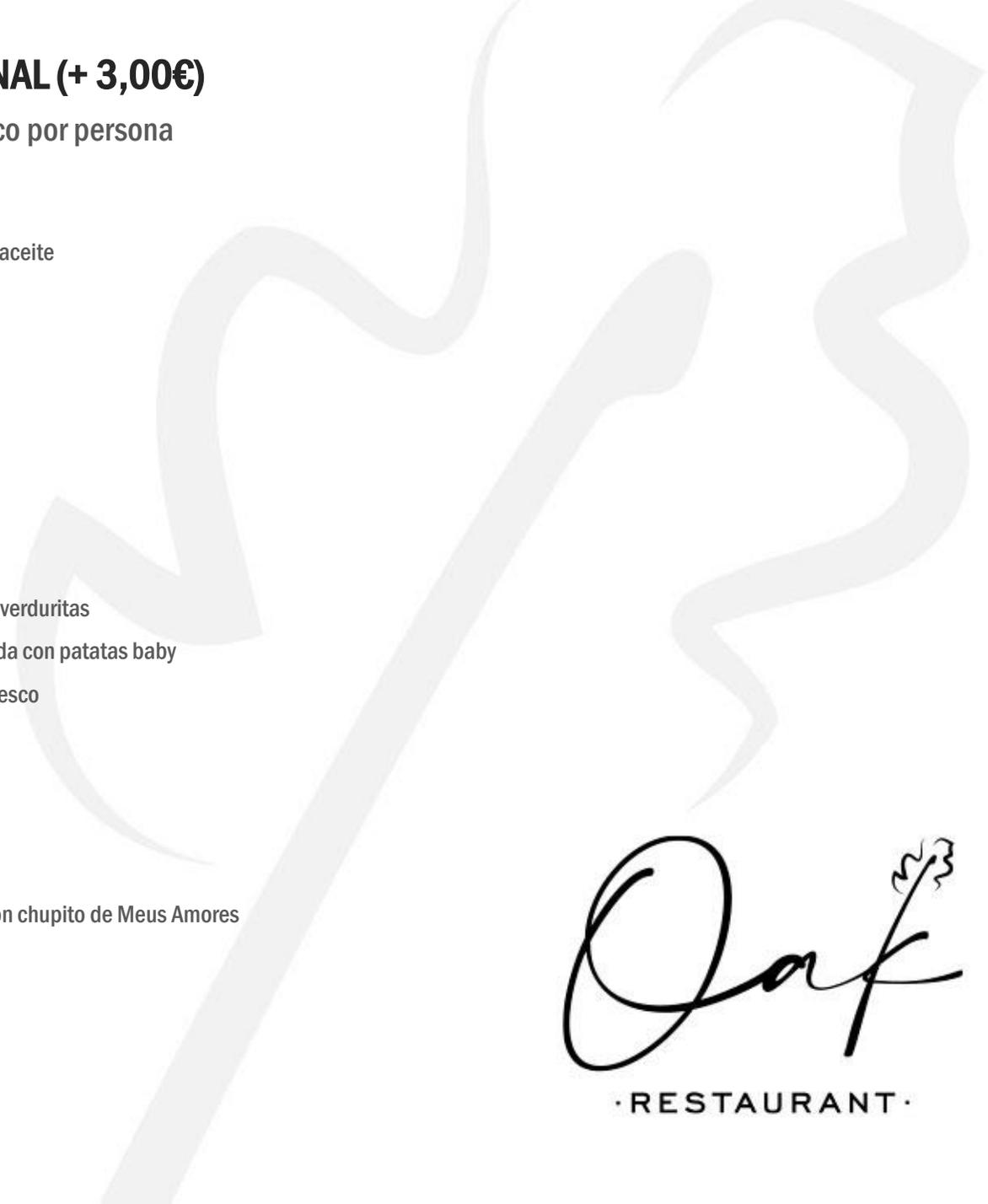
Cañitas de Santiago rellenas de crema de vainilla con chupito de Meus Amores

Bodega

Alba Martín, D.O Rías Biexas

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

Arroz a la cubana con huevo frito

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 chocolate

Yogur griego natural

Fruta natural

Menú infantil disponible sólo para menores de 14 años



· RESTAURANT ·

SERVICIOS ADICIONALES

Servicios adicionales de consumo

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

Tickets de consumiciones: 9,50€ / Válido por una copa de licores estándar * o 2 cervezas/refrescos

Candy Bar: 95€ (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: 60€ (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 9,50€**

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

Johnnie Walker Red Label, Bailey's



· RESTAURANT ·

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 48h 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 el día 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 17:45h. 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 150€/hora extra.
- 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**.



· RESTAURANT ·