



MENÚS DE GRUPO 2026

Qaf

· RESTAURANT ·

Menú Degustación

42€, IVA incl.

(Suplemento 5€/px en sala privada)

Menú disponible solo para grupos inferiores a
20 px



Aperitivos

Bombita de queso cremoso con almendras garrapiñadas

Jamón ibérico en pan de cristal con tomate y AOVE

Foie mi-cuit casero con chutney de albaricoque

Montadito de salmón marinado con salsa tártara

Carpaccio de ternera con mayonesa de wasabi y parmesano

Croquetas caseras de cecina de León

Escalopines de secreto ibérico con chimichurri y manzana confitada

Bacalao confitado con gulas y patata panadera

Postre

Croqueta de chocolate negro con coulis de mango

Mini tiramisú de la Lola

Sorbete de gintonic

No incluye bebida ni cafés

· RESTAURANT ·



Menú Masía

43€, IVA incl.

(Suplemento 5€/px en sala privada)

COPA DE BIENVENIDA OPCIONAL (+ 3,00€)

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

Aperitivo

Gildas vascas de aceituna, anchoa del Cantábrico y piparra

Torrada de escalibada con queso de cabra y lágrimas de módena

Blinis de salmón marinado con perlas cítricas y salsa tártara

Croquetas caseras de jamón ibérico

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 zanahoria, espárragos trigueros y patatas baby

Canelón de espinacas y piñones con bechamel trufada y parmesano

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

Castillo Monjardín tinto, D.O Navarra

Castillo Monjardín blanco, D.O Navarra

Agua mineral, cerveza, refrescos y café

Qaf

· RESTAURANT ·

Menú Montserrat

47€, IVA incl.

(Suplemento 5€/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 canónigos con queso brie, naranja, nueces y frutos rojos

Flor de alcachofa confitada con salsa romesco y tierra de avellanas

Croquetas caseras de rabo de toro

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

Ensalada de queso de cabra con tomate seco confitado y vinagreta de frutos secos

Postre

A concretar previamente las cantidades

Tarta Sacher de chocolate con mermelada de albaricoque

Mousse de crema catalana con tierra de galletas Maria

Bodega

Alcorta, D.O Rueda

Viña Eguía, D.O Rioja Crianza

Agua mineral, refrescos, cerveza y café

Qaf

· RESTAURANT ·



Menú Penedés

50,00€ ; IVA incl.
(Suplemento 5€/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 de oliva

Mini xatonada de escarola, bacalao, cherrys, anchoas y salsa romesco

Tostadita de foie mi-cuit con chutney de albaricoque

Calamarcitos a la andaluza con mayonesa cítrica

Croquetas caseras de boletus

Principal

A concretar previamente las cantidades

Bacalao confitado sobre patata panadera, gulas y pimentón de la Vera

Entrecot de ternera gallega a la pimienta con patatas baby y pimientos de Padrón

Timbal de escalibada con queso de cabra gratinado y vinagre de módena

Postre

A concretar previamente las cantidades

Mousse de frutos rojos con chocolate blanco

Pavlova de merengue con nata y fresitas

Bodega

Chenine Tinto, D.O Penedés

Chenine Blanco, D.O Penedés

Agua mineral, refrescos, cerveza y café



Oak
· RESTAURANT ·

Menú Barcelona

55€, IVA incl.

(Suplemento 5€/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 de oliva

Foie mi-cuit con chutney de albaricoque

Croquetas caseras de rustido

Langostinos rebozados con salsa agri dulce

Principal

A concretar previamente las cantidades

Merluza estilo Santurce con almejas

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

Ensalada de jamón de pato con brie, frutos rojos, naranja, nueces y membrillo

Postre

A concretar previamente las cantidades

Tiramisú de la Lola

Sorbete de mojito

Bodega

Alcorta, D.O Rueda

Viña Eguía, D.O Rioja

Agua mineral, refrescos y café

Qaf

· RESTAURANT ·



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 cecina de León

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 y salsa demi-glace

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 chocolate con chupito de Meus Amores

Bodega

Alba Martín, D.O Rías Biexas

Viña Eguía, D.O Rioja Crianza

Agua mineral, refresco y café

Menú Rías Baixas

68€, iva incl.

(Suplemento 5€/px en sala privada)

· RESTAURANT ·



Menú Infantil

25€, IVA incl.

Suplemento 5€/px en sala privada)

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 chocolate

Yogur griego natural

Fruta 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: 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



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 (roturas de mobiliario, roturas de mantelería).
- 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 18:00h. 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. Horario máximo hasta las 2.30 am.
- El restaurante no se hará responsable de la alteración de horarios si los comensales llegan más de 20 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**.

