

MENÚS DE GRUPO

NAVIDAD 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

Bebida y cafés no incluidos



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

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, patata baby y espárragos trigueros

Ensalada de espinacas con naranja, queso feta, nueces, arándanos y vinagreta de frutos rojos

Postre

A concretar previamente las cantidades

Sorbete de limón con mar de cava

Tarta Sacher de chocolate con mermelada de albaricoque

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 confitado con gulas y patata panadera al ajillo

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

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

Mousse de turrón con base de Lotus y caramelo salado

Bodega

Viña Eguía, D.O Rioja, Crianza

Alcorta, D.O Rueda

Agua mineral, refrescos, cerveza y café



· RESTAURANT ·



Menú Priorat

51,00€ ; 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

Tostadita de foie mi-cuit 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

Bacalao a la catalana con tomate, pasas y piñones

Mil hojas de solomillo de ternera gallega y patata con salsa Café París y espárragos trigueros

Timbal de escalibada con anchoas del Cantábrico y pan de aceite

Postre

A concretar previamente las cantidades

Crema Catalana con carquinyolis

Profiteroles rellenos de mousse de pistacho y tierra de chocolate

Bodega

L'inconscient – Les Cousins, D.O Priorat

Alcorta, D.O Rueda

Agua mineral, refrescos, cerveza y café



· RESTAURANT ·

Menú Barcelona

57€, 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 con tomate seco, sardina ahumada y piparras

Foie mi-cuit con chutney de albaricoque

Langostinos rebozados con salsa agridulce

Croquetas caseras rustido

Principal

A concretar previamente las cantidades

Merluza estilo Santurce con almejas

Solomillo de ternera gallega con salsa de Foie, patata violeta y espárragos trigueros

Canelón frío de pasta wanton relleno de verduritas y marisco con crema de gambas

Postre

A concretar previamente las cantidades

Lingote de mousse de chocolate con praliné de avellanas

Tronquito de Navidad relleno de nata y chocolate

Bodega

Fenomenal, D.O Rueda

Vizcarra Senda del Oro, D.O Ribera del Duero

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 setas

Principal

A concretar previamente las cantidades

Rodaballo a la Donostiarra sobre patata panadera y verduras

Costillas de cordero a la milanesa con patatas baby y pimientos del Padrón

Canelón frío de pasta wantón con verduras, marisco y salsa de gambas

Postre

A concretar previamente las cantidades

Chocolate en texturas con frutos rojos

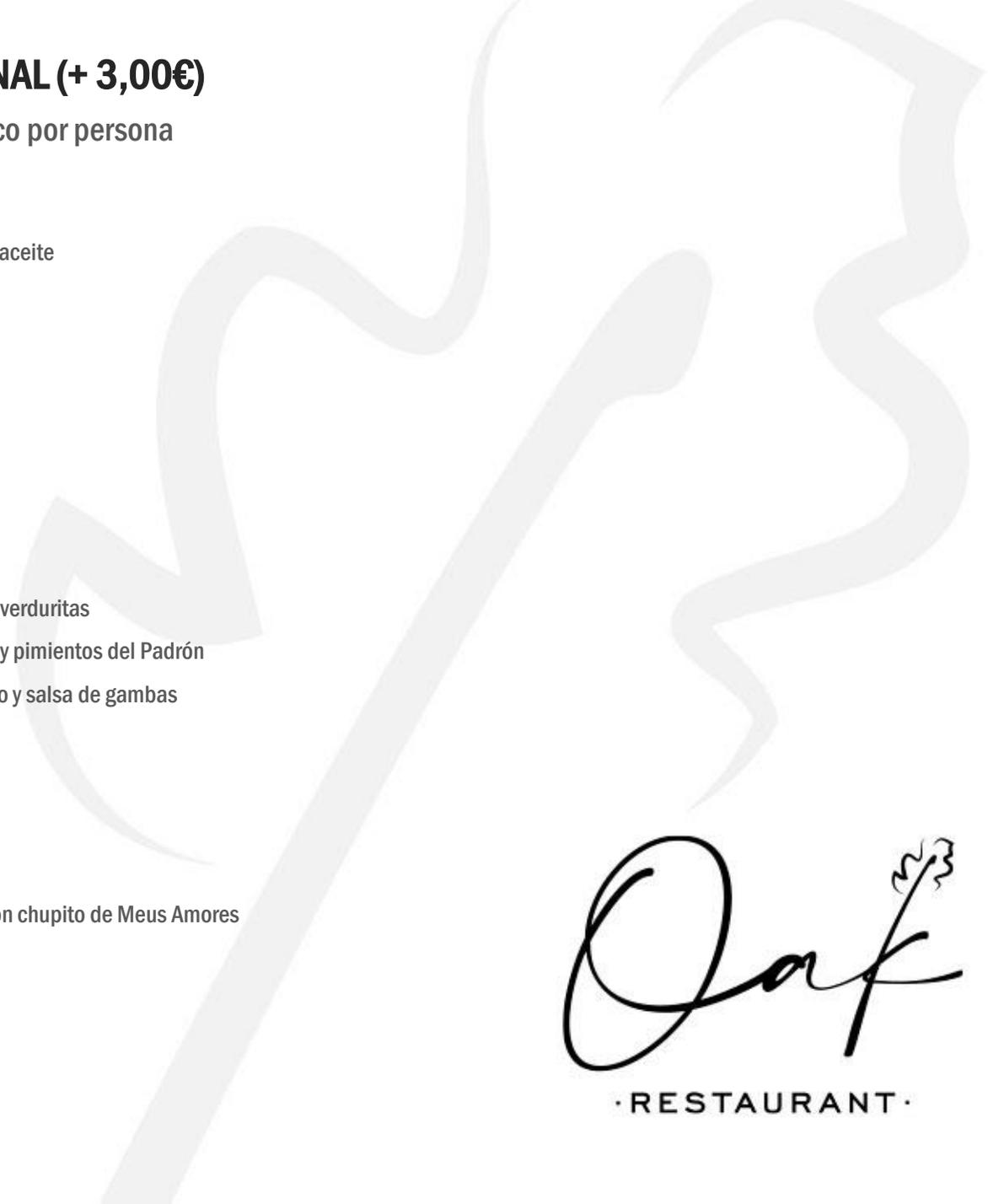
Cañitas de Santiago rellenas de crema de vainilla con chupito de Meus Amores

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

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**



Oaf

· 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: 40€ (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 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 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 ·