



QGAT

NAVIDAD
2024/25



Menú Nochebuena

Precio: 60 €/persona

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.

Vino blanco *Saltimbanqui*,
D.O. RUEDA. Verdejo.

Vino tinto *Ondarre 7 Parcelas*,
Crianza, D.O. RIOJA. Tempranillo
y Mazuelo.

Cava *Vallformosa Mistinguet*
Nature, D.O. CAVA. Macabeo,
Xarel·lo y Parellada.

Pica pica

Chips de verduras.

Pan de coca con tomate y jamón ibérico.

Croqueta de ceps.

Mini Canelón de rostit.

Tataki de salmón zuque con mayonesa de tomate
y cebolla crujiente.

Flor de alcachofa con virutas de jamón y parmesano.

Langostino Panko con mayonesa de tamari y jengibre.

Principal (a elegir con antelación)

Solomillo de ternera con salsa perigoux de trufa negra.

Dorada con salsa ligera de avellanas y setas con
verduras salteadas.

Postre (a elegir con antelación)

Cheescake de maracuyá.

Texturas de chocolate.

Neulas y turrónes.

Café / Infusiones





Menú Nochebuena infantil

Precio: 38 €/persona

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.
Refresco o zumo.

Pica pica

Croqueta de jamón.

Entrante

Canelón de rostit gratinado.

Principal

Escalopines de ternera con patatas fritas.

Postre

Cookies and cream.

Neulas y turrones.





Menú Navidad

Precio: 69 €/persona

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.

Vino blanco *Saltimbanqui*,
D.O. RUEDA. Verdejo.

Vino tinto *Ondarre 7 Parcelas*,
Crianza, D.O. RIOJA. Tempranillo
y Mazuelo.

Cava *Vallformosa Mistinguet*
Nature, D.O. CAVA. Macabeo,
Xarel·lo y Parellada.

Pica pica

Copa de cava de bienvenida.

Chips de verduras.

Croquetas caseras de ceps.

Principal

Escudella con galets y pelota de carne de olla.

Ensalada de langostinos con frutos rojos y pipas de calabaza.

Pollo de Navidad con orejones, ciruelas y piñones.

Postre

Tronco de Navidad.

Neulas y turrones.

Café / Infusiones





Menú Navidad infantil

Precio: 42 €/persona

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.
Refrescos o zumo.

Pica pica

Croqueta de jamón.

Entrante

Escudella con galets y pelota de carne de olla.

Principal

Canelón de rostit gratinado.

Postre

Tronco de Navidad.

Neulas y turrones.





Menú San Esteban

Precio: 65 €/persona

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.

Vino blanco *Saltimbanqui*,
D.O. RUEDA. Verdejo.

Vino tinto *Ondarre 7 Parcelas*,
Crianza, D.O. RIOJA. Tempranillo
y Mazuelo.

Cava *Vallformosa Mistinguet*
Nature, D.O. CAVA. Macabeo,
Xarel·lo y Parellada.

Pica pica

Chips vegetales.

Croqueta de ceps.

Pan de coca con tomate y jamón ibérico.

Blini de atún con guacamole, tomate semiseco y caviar de tonkatsu.

Chupito de ajotierno de melón con jamón.

Entrante

Canelón de rostit gratinado.

Principal

Solomillo de ternera con salsa Périgueux de trufa negra.

Postre

Tarta Sacher.

Neulas y turrónes.

Café / Infusiones





Menú San Esteban infantil

Precio: 38 €/persona

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.
Refrescos o zumo.

Pica pica

Croqueta de jamón.

Entrante

Canelón de rostit gratinado.

Principal

Escalopines de ternera con patatas fritas.

Postre

Cookies and cream.

Neulas y turrones.



**NAVIDAD
2024/25
NOCHE VIEJA**



Menú Nochevieja

Precio: 140 €/persona

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.

Vino blanco *Saltimbanqui*,
D.O. RUEDA. Verdejo.

Vino tinto *Ondarre 7 Parcelas*,
Crianza, D.O. RIOJA. Tempranillo
y Mazuelo.

Cava *Vallformosa Mistinguet*
Nature, D.O. CAVA. Macabeo,
Xarel·lo y Parellada.

Para compartir

Croqueta de setas y trufa fresca.

Capuccino de alcachofa y parmesano.

Vieira asada con apionabo, papada ibérica y macadamia.

Atún rojo con salsa ponzu y tobikko.

Brioix de steak tartar con yema curada.

Primer plato

Carpaccio de bacalao con alioli de ajo negro, piñones,
tomate y micro brotes.

Principal

Solomillo de ternera con trufa negra y salsa Périgueux.

Pre-postre

Lingote de limón.

Postre

Texturas chocolate.

Uvas de la suerte.

Neulas y turrone.

Café / Infusiones





Menú Nochevieja juvenil/infantil

Precio juvenil: 59 €/joven

Precio infantil: 39 €/niño

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.
Refrescos o zumo.

Pica pica

Croqueta de jamón.

Entrante (menú infantil y juvenil)

Canelón de rostit gratinado.

Principal (menú juvenil)

Escalopines de ternera con patatas fritas.

Postre

Cookies and cream.

Neulas y turrones.





Nochevieja

Cena de gala. Precios y condiciones.

Cena de gala

Menú adulto: 140 €

Menú juvenil: 59 € (De 12 a 17 años)

Menú infantil: 39 € (De 2 a 11 años)

Menú de Gala + Uvas de la suerte + Cotillón + 1 consumición con alcohol para adultos. Consumición sin alcohol, refresco o zumo para jóvenes y niños + Fin de fiesta a las 03 h de la madrugada.

Detalles de contratación

Tel. 935441922

Email: esther.diaz@qgat.net

Reserva confirmada con el abono del pago total.

Transferencia bancària

Núm. de compte: ES75 2100 8633 8202 0004 5972

Concepto: Fin de año + Nombre reserva + número reserva (que le facilitaremos).

Imprescindible enviar comprobante a:
esther.diaz@qgat.net

QGAT montará las mesas y la distribución de las mismas puntualmente según los grupos que se vayan apuntando.

Se ruega a todos los grupos que lleguen al QGAT a las 20:30 h para el registro de grupos, ya que el servicio comenzará puntualmente a las 21 h para todas las mesas.





Nochevieja

Cena de gala y noche de hotel. Precios y condiciones.

Cena de gala y noche de hotel

Pack adulto: 215 €/persona (incluye cena de gala + dormir en habitación doble + desayuno).
Suplemento en habitación doble uso individual + 35 €

Suplemento pack juvenil: 12 a 17 años: **94 €**/joven compartiendo habitación con adulto (incluye cena de gala + dormir en habitación doble + desayuno)

Suplemento pack infantil: 2 a 11 años: **69 €**/niño compartiendo habitación con adulto (incluye cena de gala + dormir en habitación doble + desayuno)

Menú de gala + Uvas de la suerte.

Cotillón + 1 consumición con alcohol para adultos. Sin alcohol, refresco o zumo, para jóvenes y niños. + Fin de fiesta a las 03 h de la madrugada.

Cuna gratuita según disponibilidad.

Detalles de contratación

Tel. 935441922

Email: esther.diaz@qgat.net

Reserva confirmada con el abono del pago total.

Transferencia bancaria

Núm. de compte: ES75 2100 8633 8202 0004 5972

Concepto: Fin de año + Nombre reserva + número reserva (que le facilitaremos).

Imprescindible enviar comprobante a:
esther.diaz@qgat.net

QGAT montará las mesas y la distribución de las mismas puntualmente según los grupos que se vayan apuntando.

Se ruega a todos los grupos que lleguen al QGAT a las 20:30 h para el registro de grupos, ya que el servicio comenzará puntualmente a las 21 h para todas las mesas.





NAVIDAD
2025
AÑO NUEVO





Menú Año Nuevo

Precio: 58 €/persona

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.

Vino blanco *Saltimbanqui*,
D.O. RUEDA. Verdejo.

Vino tinto *Ondarre 7 Parcelas*,
Crianza, D.O. RIOJA. Tempranillo
y Mazuelo.

Cava *Vallformosa Mistinguet*
Nature, D.O. CAVA. Macabeo,
Xarel·lo y Parellada.

Pica pica

Pan de coca con tomate y jamón ibérico.

Croqueta de ceps.

Mini canelón de pollo de rustido.

Tataki de salmón zuque con mayonesa de tomate
y cebolla crujiente.

Flor de alcachofa con virutas de jamón y parmesano.

Langostino Panko con mayonesa de tamari y jengibre.

Principal (a elegir con antelación)

Costilla de ternera a baja temperatura
con parmentier trufada.

Dorada con salsa ligera de avellanas y setas de temporada.

Postre (a elegir con antelación)

Cheesecake de maracuyá.

Texturas de chocolate.

Neulas y turrónes.

Café / Infusiones





Menú Año Nuevo infantil

Precio: 35 €/persona

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.
Refrescos o zumo.

Pica pica

Croqueta de jamón.

Entrante

Canelón de rustido gratinado.

Principal

Escalopines de ternera con patatas fritas.

Postre

Cookies and cream.

Neulas y turrones.



A festive Christmas scene featuring wrapped gifts, a pine branch with lights, and gold snowflake ornaments. The background is a soft-focus image of a Christmas tree branch with warm white lights and gold snowflake ornaments. In the foreground, there are several wrapped gifts. One gift is wrapped in gold paper with a white polka dot pattern, and another is wrapped in gold paper with a white chevron pattern. The text "NAVIDAD 2025 REYES" is overlaid in the center in a white, bold, sans-serif font. There are also several gold snowflake ornaments scattered around the text and gifts.

NAVIDAD 2025 REYES



Menú Reyes

Precio: 58 €/persona

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.

Vino blanco *Saltimbanqui*,
D.O. RUEDA. Verdejo.

Vino tinto *Ondarre 7 Parcelas*,
Crianza, D.O. RIOJA. Tempranillo
y Mazuelo.

Cava *Vallformosa Mistinguet*
Nature, D.O. CAVA. Macabeo,
Xarel·lo y Parellada.

Pica pica

Pan de coca con tomate y jamón ibérico.

Croqueta de ceps.

Mini canelón de pollo de rustido.

Tataki de salmón zuque con mayonesa de tomate
y cebolla crujiente.

Flor de alcachofa con virutas de jamón y parmesano.

Langostino Panko con mayonesa de tamari y jengibre.

Principal (a elegir con antelación)

Costilla de ternera a baja temperatura
con parmentier trufada.

Dorada con salsa ligera de avellanas
y setas de temporada.

Postre (a elegir con antelación)

Cheesecake de maracuyá.

Texturas de chocolate.

Neulas y turrónes.

Café / Infusiones





Menú Reyes infantil

Precio: 35 €/persona

IVA incluido.

BODEGA

Agua mineral.
Refrescos o zumo.

Pica pica

Croqueta de jamón.

Entrante

Canelón de rustido gratinado.

Principal

Escalopines de ternera con patatas fritas.

Postre

Cookies and cream.

Neulas y turrones.





Menú Reis infantil

Preu: 35 €/nen

IVA inclòs.

CELLER

Aigua mineral.
Refrescs o suc.

Pica pica

Croqueta de pernil.

Entrant

Caneló de rostit gratinat.

Principal

Escalopins de vedella amb patates fregides.

Postres

Cookies and cream.

Neules i torrons.

