



QGAT

NADAL
2024/25



Menú Nit de Nadal

Preu: 60 €/persona

IVA inclòs.

CELLER

Aigua mineral.

Vi blanc *Saltimbanqui*,
D.O. RUEDA. Verdejo.

Vi negre *Ondarre 7 Parcelas*,
Criança, D.O. RIOJA. Tempranillo
i Mazuelo.

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

Pica pica

Xips de verdures.

Pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric.

Croqueta de ceps.

Mini Caneló de rostit.

Tataki de salmó suc amb maionesa de tomàquet
i ceba cruixent.

Flor de carxofa amb encenalls de pernil i pomesà.

Llagostí Panko amb maionesa de tamari i gingebre.

Principal (a triar amb antelació)

Filet de vedella amb salsa perigoux de tòfona negra.

Daurada amb salsa lleugera d'avellanes i bolets
amb verdures saltejades.

Postres (a triar amb antelació)

Cheescake de maracuià.

Textures de xocolata.

Neules i torrons.

Cafè / Infusions





Menú Nit de Nadal infantil

Preu: 38 €/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.





Menú Nadal

Preu: 69 €/persona

IVA inclòs.

CELLER

Aigua mineral.

Vi blanc *Saltimbanqui*,
D.O. RUEDA. Verdejo.

Vi negre *Ondarre 7 Parcelas*,
Criança, D.O. RIOJA. Tempranillo
i Mazuelo.

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

Pica pica

Copa de cava de benvinguda.

Xips de verdures.

Croquetes casolanes de ceps.

Principal

Escudella amb galets i pilota de carn d'olla.

Amanida de llagostins amb fruits vermells i pipes de carbassa.

Pollastre de Nadal amb orellanes, prunes i pinyons.

Postres

Tronc de Nadal.

Neules i turrons.

Cafè / Infusions





Menú Nadal infantil

Preu: 42 €/nen

IVA inclòs.

CELLER

Aigua mineral.
Refrescs o suc.

Pica pica

Croqueta de pernil.

Entrant

Escudella amb galets i pilota de carn d'olla.

Principal

Caneló de rostit gratinat.

Postres

Tronc de Nadal.

Neules i torrons.





Menú Sant Esteve

Preu: 65 €/persona

IVA inclòs.

CELLER

Aigua mineral.

Vi blanc *Saltimbanqui*,
D.O. RUEDA. Verdejo.

Vi negre *Ondarre 7 Parcelas*,
Criança, D.O. RIOJA. Tempranillo
i Mazuelo.

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

Pica pica

Xips vegetals.

Croqueta de ceps.

Pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric.

Blini de tonyina amb guacamole, tomàquet semisec
i caviar de tonkatsu.

Xarrup d'alltendre de meló amb pernil.

Entrant

Caneló de rostit gratinat.

Principal

Filet de vedella amb salsa Périgueux de tòfona negra.

Postres

Pastís Sacher.

Neules i torrons.

Cafè / Infusions





Menú Sant Esteve infantil

Preu: 38 €/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.



**NADAL
2024/25
CAP D'ANY**

PLAZA



Menú nit Cap d'Any

Preu: 140 €/persona

IVA inclòs.

CELLER

Aigua mineral.

Vi blanc *Saltimbanqui*,
D.O. RUEDA. Verdejo.

Vi negre *Ondarre 7 Parcelas*,
Criança, D.O. RIOJA. Tempranillo
i Mazuelo.

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

Per compartir

Croqueta de bolets i tòfona fresca.

Caputxí de carxofa i pomesà.

Vieira rostida amb apionabo, papada ibèrica i macadàmia.

Tonyina vermella amb salsa ponzu i tobikko.

Brioix de steak tàrtar amb rovell curat.

Primer plat

Carpaccio de bacallà amb allioli d'all negre, pinyons,
tomàquet i microbrots.

Principal

Filet de vedella amb tòfona negra i salsa Périgueux.

Pre postres

Lingot de llimona.

Postres

Textures xocolata.

Raïm de la sort.

Neules i torrons.

Cafè / Infusions





Menú nit Cap d'Any juvenil/infantil

Preu juvenil: 59 €/jove

Preu infantil: 39 €/nen

IVA inclòs.

CELLER

Aigua mineral.
Refrescs o suc.

Pica pica

Croqueta de pernil.

Principal (menú infantil i juvenil)

Caneló de rostit gratinat.

Principal (menú juvenil)

Escalopins de vedella amb patates fregides.

Postres

Galetes i cream.

Neules i torrons.





Nit Cap d'Any

Sopar de gala. Preus i condicions.

Sopar de gala

Menú adult: 140 €

Menú juvenil: 59 € (De 12 a 17 anys)

Menú infantil: 39 € (De 2 a 11 anys)

Menú de Gala + Raïm de la sort. Cotilló + 1 consumició amb alcohol per a adults. Sense alcohol, refresc o suc, per a joves i nens + Fi de festa a les 03 h del matí.

Detalls de contractació

Tel. 935441922

Email: esther.diaz@qgat.net

Reserva confirmada amb l'abonament de l'import total.

Transferència bancària

Núm. de compte: ES75 2100 8633 8202 0004 5972

Concepte: Cap d'any + nom reserva + núm. reserva (que li facilitarem)

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

QGAT farà les taules i ubicació de les mateixes puntualment segons els grups que es vagin apuntant.

Es prega a tots els grups que arribin al QGAT a les 20:30 h per al registre dels grups, atès que el servei començarà puntualment a les 21 h per a totes les taules.





Nit Cap d'Any

Sopar de gala i nit de hotel. Preus i condicions.

Sopar de gala i nit de hotel

Pack adult: 215 €/persona (inclou sopar de gala + dormir en habitació doble + esmorzar). Suplement en habitació doble ús individual: + 35 €

Suplement pack juvenil: 12 a 17 anys: **94 €**/jove compartint habitació amb adult (inclou sopar de gala + dormir en habitació doble + esmorzar)

Suplement pack infantil: 2 a 11 anys: **69 €**/nen compartint habitació amb adult (inclou sopar de gala + dormir en habitació doble + esmorzar)

Menú de Gala + Raïm de la sort. Cotilló + 1 consumició amb alcohol per a adults. Sense alcohol, refresc o suc, per a joves i nens + Fi de festa a les 03 h del matí.

Bressol gratuït segons disponibilitat.

Detalls de contractació

Tel. 935441922

Email: esther.diaz@qgat.net

Reserva confirmada amb l'abonament de l'import total.

Transferència bancària

Núm. de compte: ES75 2100 8633 8202 0004 5972

Concepte: Cap d'any + nom reserva + núm. reserva (que li facilitarem)

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

QGAT farà les taules i ubicació de les mateixes puntualment segons els grups que es vagin apuntant.

Es prega a tots els grups que arribin al QGAT a les 20:30 h per al registre dels grups, atès que el servei començarà puntualment a les 21 h per a totes les taules.





**NADAL
2025
ANY NOU**





Menú Any Nou

Preu: 58 €/persona

IVA inclòs.

CELLER

Aigua mineral.

Vi blanc *Saltimbanqui*,
D.O. RUEDA. Verdejo.

Vi negre *Ondarre 7 Parcelas*,
Criança, D.O. RIOJA. Tempranillo
i Mazuelo.

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

Pica pica

Pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric.

Croqueta de ceps.

Mini caneló de pollastre de rostit.

Tataki de salmó suc amb maionesa de tomàquet
i ceba cruixent.

Flor de carxofa amb encenalls de pernil i pomesà.

Llagostí Panko amb maionesa de tamari i gingebre.

Principal (a triar amb antelació)

Costella de vedella a baixa temperatura
amb parmentier trufada.

Daurada amb salsa lleugera d'avellanes
i bolets de temporada.

Postres (a triar amb antelació)

Cheesecake de maracuià.

Textures de xocolata.

Neules i torrons.

Cafè / Infusions





Menú Any Nou 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.





**NADAL
2025
REIS**



Menú Reis

Preu: 58 €/persona

IVA inclòs.

CELLER

Aigua mineral.

Vi blanc *Saltimbanqui*,
D.O. RUEDA. Verdejo.

Vi negre *Ondarre 7 Parcelas*,
Criança, D.O. RIOJA. Tempranillo
i Mazuelo.

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

Pica pica

Pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric.

Croqueta de ceps.

Mini caneló de pollastre de rostit.

Tataki de salmó suc amb maionesa de tomàquet i ceba cruixent.

Flor de carxofa amb encenalls de pernil i pomesà.

Llagostí Panko amb maionesa de tamari i gingebre.

Principal (a A triar amb antelació)

Costella de vedella a baixa temperatura
amb parmentier trufada.

Daurada amb salsa lleugera d'avellanes
i bolets de temporada.

Postres (a triar amb antelació)

Cheesecake de maracuià.

Textures de xocolata.

Neules i torrons.

Cafè / Infusions

