Navidad 2026

el Sant Cugat

Nochebuena y Reyes

Aperitivo

Croqueta de asado con su jugo
Brioche de tartar de atún y mayonesa chipotle

Menú degustación

Crema de mariscos, hinojo, gamba y manzana
Lubina, pilpil de coliflor y sus crujientes
Meloso de ternera, cremoso de patata trufada y cebollitas confitadas

Postre

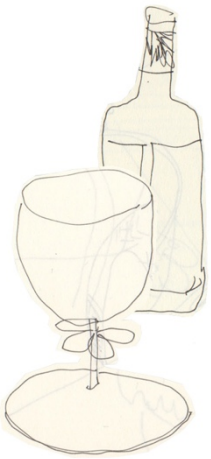
Esfera de navidad
Turrones y Barquillos

Bodega

Agua Mineral, Cervezas y Refrescos
Vino Blanco Petit Clot D.O. Penedés
Vino Tinto Petit Clot D.O. Penedés

Café o infusión

58 € / persona



el Sant Cugat

Navidad

Aperitivo

Carpaccio de gamba y brotes
Croqueta de setas y trufa

Menú degustación

Escudella tradicional, galets y carn d'olla
Bacalao con salsa verde, almejas y bimi
Pollo de payés a la catalana

Postre

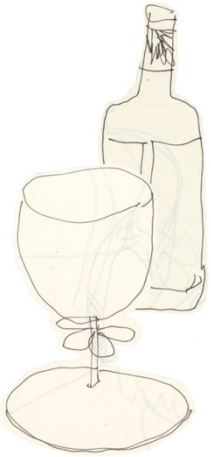
Tronco de navidad
Turrones y Barquillos

Bodega

Agua Mineral, Cervezas y Refrescos
Vino Blanco Rippa Dorii verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Rippa Dorii crianza D.O. Ribera de Duero

Café o infusión

68 € / persona



el Sant Cugat

San Esteban

Aperitivo

Carpaccio de gamba y brotes
Croqueta de setas y trufa

Menú degustación

Canelón de asado con bechamel de parmesano
Corvina crema de maíz, kikos y almejas
Pollo de payes a la catalana

Postre

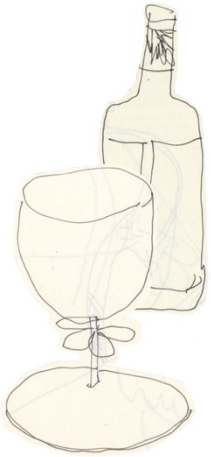
Tronco de navidad
Turrones y Barquillos

Bodega

Agua Mineral, Cervezas y Refrescos
Vino Blanco Rippa Dorii verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Rippa Dorii crianza D.O. Ribera de Duero

Café o infusión

68 € / persona



el Sant Cugat

Nochevieja

Aperitivo

"Panipuri" de meloso de ternera y crema de trufa
Ostra, yuzu y tajín

Menú degustación

Carpaccio de vieira, tomate y aceite de albahaca fresca
Lubina, cremoso de hinojo y su crudite
Cochinillo, compota y manzana caramelizada

Postre

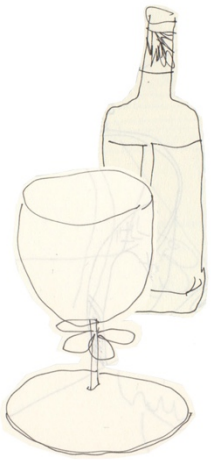
Piña de invierno
Turrones y barquillos
Uvas de la suerte

Bodega

Agua Mineral, Cervezas y Refrescos
Vino Blanco Rippa Dorii verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Rippa Dorii crianza D.O. Ribera de Duero

Café o infusión

92 € / persona



el Sant Cugat

Navidad Veggie

Aperitivo

Patacón crujiente de guacamole y cebolla encurtida
Carpaccio de calabacín y pico de gallo

Primer plato, a escoger:

Ensalada de tomates y cebolla tierna y piparra
Vichyssoise de manzana ácida

Segundo plato, a escoger:

Pizzeta de berenjena, babaganoush, queso feta, aceitunas Kalamata y piñones
Arroz meloso de setas de temporada

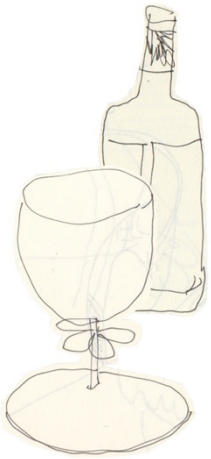
Postre

Carpaccio de piña y sorbete de mango
Turrones y barquillos

Bodega

Correspondiente al día

Café o infusión



el Sant Cugat

Menú infantil

Primer plato, a escoger:

"Escudella de galets i carn d'olla"
Canelón tradicional el Sant Cugat

Segundo plato, a escoger:

Pollo de payés a la catalana con manzana, pasas y frutos secos
Merluza rebozada con patatas fritas
Libritos de lomo con patatas fritas

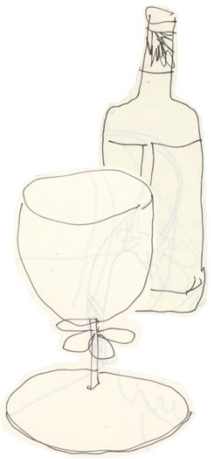
Postre

Helado con nubes o brownie con helado de vainilla
Turrones y barquillos

Bodega

Agua mineral y refrescos

Precio por persona:
Días 24 de diciembre y 6 de enero: 30 €
Días 25, 26 y 31 de diciembre: 35 €



el Sant Cugat

Condiciones

- Los precios incluyen:
    - IVA.
    - Parquing gratuito para todos los asistentes según disponibilidad.
    - Conexión wifi de alta velocidad
- La reserva se considerará efectiva a la entrega de una paga y señal del 25 %. El importe restante deberá abonarse 72 horas antes del evento como máximo.
- Las elecciones de platos del menú deberán ser confirmadas, como máximo, una semana antes del evento. Recomendamos que para grupos de más de 20 personas la elección sea la misma para todo el grupo.
- El número definitivo de comensales deberá ser confirmado, como máximo, 10 días antes del día del evento. Se facturará en base a ese número siempre y cuando no se vea incrementado.
- En caso de cancelación total del evento, no se devolverá el importe abonado a modo de paga y señal como reserva del espacio.
- Si la cancelación / reducción se recibe entre el día 10 y el día del evento, el hotel facturará el 100% del número de comensales cancelado, basado en el precio del menú elegido (o el precio mínimo si éste no ha sido escogido) por el número de comensales reducido según contrato. En caso de aumentar el número de asistentes, la confirmación se realizará bajo disponibilidad del hotel.
- Los horarios de mediodía serán de 13 horas hasta las 18 horas y los de noche de 20 horas a 00 horas. Se podrá modificar tanto el horario de salida como el de entrada, pactando con el restaurante esta modificación, aplicando el suplemento establecido de 150 € (IVA Inc.) por hora y un mínimo de consumo.
- El hotel dispone de proveedores de DJ, fotografía, flores, música, etc. Si el cliente prefiere aportar sus proveedores, se cobrará un canon que variará en función del servicio.
- Servicios adicionales:
    - DJ: 410 € IVA Incl. (ambientación más 2 horas de baile)
    - Barra libre: 22 € Iva Incl. Por persona (2 horas). Hora extra de barra libre: 10 € por persona
    - Pantalla interactiva 98" resolución 4 K UHD: 181.50 € (Iva incl.)
    - Sonido: 60,50 € Iva Incl.
    - Servicio de impresión de minutas, seating, etc: consultar precio.
- Otros servicios: magia, candy bar, música en directo, globos, etc.
- No se permite tirar confetti en todo el recinto del hotel.
- La contratación del evento en el Sant Cugat hotel, implica la aceptación de estas condiciones.