Nadal 2026

el Sant Cugat

Nit de Nadal i Reis

Aperitiu

Croqueta de rostit amb el seu suc
Brioix de tàrtar de tonyina i maionesa xipotle

Menú degustació

Crema de mariscs, fonoll, gamba i poma
Llobarro amb pilpil de coliflor i els seus cruixents
Melós de vedella, cremós de patata trufada i cebetes confitades

Postres

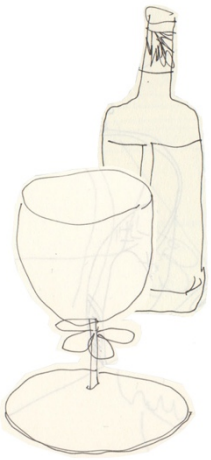
Esfera de Nadal
Torrons i neules

Celler

Aigua mineral, cerveses i refrescos
Vi blanc Petit Clot D.O. Penedès
Vi negre Petit Clot D.O. Penedès

Cafè o infusió

58 € / persona



el Sant Cugat

Nadal

Aperitiu

Carpaccio de gamba i brots
Croqueta de bolets i tòfona

Menú degustació

Escudella tradicional, galets i carn d'olla
Bacallà amb salsa verda, cloïsses i bimi
Pollastre de pagès a la catalana

Postres

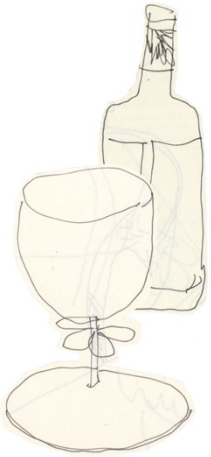
Tronc de Nadal
Torrons i neules

Celler

Aigua mineral, cerveses i refrescos
Vi blanc Rippa Dorii verdejo D.O. Rueda
Vi negre Rippa Dorii criança D.O. Ribera del Duero

Cafè o infusió

68 € / persona



el Sant Cugat

Sant Esteve

Aperitiu

Carpaccio de gamba i brots
Croqueta de bolets i tòfona

Menú degustació

Caneló de rostit amb beixamel de parmesà
Corbina, crema de blat de moro, kikos i cloïsses
Pollastre de pagès a la catalana

Postres

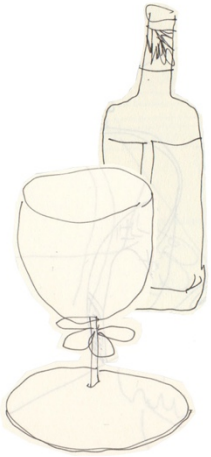
Tronc de Nadal
Torrons i neules

Celler

Aigua mineral, cerveses i refrescos
Vi blanc Rippa Dorii verdejo D.O. Rueda
Vi negre Rippa Dorii criança D.O. Ribera del Duero

Cafè o infusió

68 € / persona



el Sant Cugat

Nit de Cap d'Any

Aperitiu

"Panipuri" de melós de vedella i crema de tòfona
Ostra, yuzu i tajín

Menú degustació

Carpaccio de vieira, tomàquet i oli d'alfàbrega fresca
Llobarro, cremós de fonoll i els seus crudités
Garrinet amb compota i poma caramel·litzada

Postres

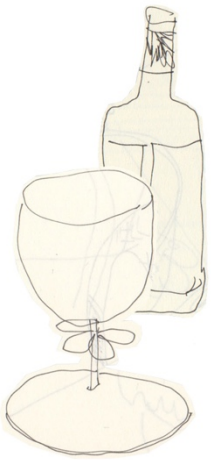
Pinya d'hivern
Torrons i neules
Raïm de la sort

Celler

Aigua mineral, cerveses i refrescos
Vi blanc Rippa Dorii verdejo D.O. Rueda
Vi negre Rippa Dorii criança D.O. Ribera del Duero

Cafè o infusió

92 € / persona



el Sant Cugat

Nadal Veggie

Aperitiu

"Patacón" cruixent de guacamole i ceba envinagrada
Carpaccio de carbassó i "pico de gallo"

Primer plat, a escollir entre:

Amanida de tomàquets, ceba tendra i piparra
Vichyssoise de poma àcida

Segon plat, a escollir entre:

Pizzeta d'albergínia, babaganoush, formatge feta, olives Kalamata i pinyons
Arròs melós de bolets de temporada

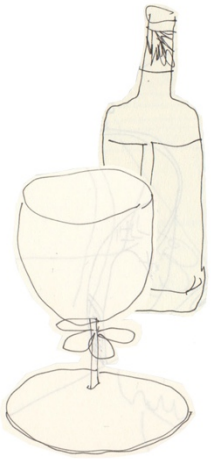
Postres

Carpaccio de pinya i sorbet de mango
Torrons i neules

Celler

La que correspongui al dia

Cafè o infusió



el Sant Cugat

Menú infantil

Primer plat, a escollir entre:

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

Segon plat, a escollir entre:

Pollastre de pagès a la catalana amb poma, panses i fruits secs
Lluç arrebossat amb patates fregides
Llibrets de llom amb patates fregides

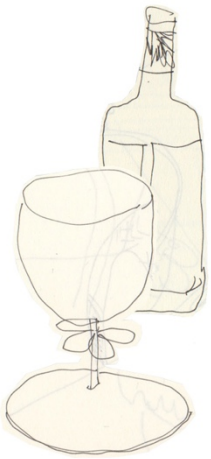
Postres

Gelat amb núvols o brownie amb gelat de vainilla
Torrons i neules

Celler

Aigua mineral i refrescos

Preu per persona:
Dies 24 de desembre i 6 de gener: 30 €
Dies 25, 26 i 31 de desembre: 35 €



el Sant Cugat

Condicions

- Els preus inclouen:
    - IVA.
    - Aparcament gratuït per a tots els assistents segons disponibilitat.
    - Connexió wifi d'alta velocitat.
- La reserva es considerarà efectiva amb el lliurament d'una paga i senyal del 25 %. L'import restant s'haurà d'abonar com a màxim 72 hores abans de l'esdeveniment.
- Les eleccions dels plats del menú s'hauran de confirmar com a màxim una setmana abans de l'esdeveniment. Recomanem que, per a grups de més de 20 persones, l'elecció sigui la mateixa per a tot el grup.
- El nombre definitiu de comensals s'haurà de confirmar com a màxim 10 dies abans de l'esdeveniment. Es facturarà sobre la base d'aquest nombre, sempre que no s'incrementi.
- En cas de cancel·lació total de l'esdeveniment, no es retornarà l'import abonat en concepte de paga i senyal per a la reserva de l'espai.
- Si la cancel·lació o reducció es comunica entre els 10 dies previs i el dia de l'esdeveniment, l'hotel facturarà el 100 % del nombre de comensals cancel·lats, segons el preu del menú escollit (o el preu mínim si encara no s'ha escollit), pel nombre de comensals reduït segons contracte. En cas d'augmentar el nombre d'assistents, la confirmació estarà subjecta a la disponibilitat de l'hotel.
- L'horari de migdia serà de les 13.00 a les 18.00 h, i el de nit, de les 20.00 a les 00.00 h. Es podran modificar tant l'hora d'entrada com la de sortida, sempre que s'acordi amb el restaurant, amb un suplement de 150 € (IVA inclòs) per hora i un consum mínim.
- L'hotel disposa de proveïdors de DJ, fotografia, flors, música, etc. Si el client prefereix aportar els seus propis proveïdors, es cobrarà un cànon que variarà segons el servei.
- Serveis addicionals:
    - DJ: 410 € (IVA inclòs; ambientació i 2 hores de ball).
    - Barra lliure: 22 € per persona (IVA inclòs; 2 hores). Hora extra de barra lliure: 10 € per persona.
    - Pantalla interactiva de 98" amb resolució 4K UHD: 181,50 € (IVA inclòs)
    - So: 60,50 € (IVA inclòs).
    - Servei d'impressió de minutes, seating, etc.: consulteu-ne el preu.
- Altres serveis: màgia, candy bar, música en directe, globus, etc
- No es permet llençar confeti en tot el recinte de l'hotel.
- La contractació de l'esdeveniment a l'hotel Sant Cugat implica l'acceptació d'aquestes condicions.