



36 €

IVA inclòs

Preu per persona

Preu sense IVA: 32,73 €

Menú empresa Nadal 1

APERITIUS

Encenalls de pernil serrà amb mini xapata i tomàquet
Broqueta de tomàquet amb mozzarella i oli d'alfàbrega
Mini tartaleta de marisc amb caviar
Assortiment de croquetes casolanes

PLAT PRINCIPAL (a triar una opció)

Filet de porc amb reducció de vi Marsala i chips
o
Llobarro a la planxa amb verduretes al vapor

POSTRES

Cremós de formatge amb un vel de cítrics i mango

Assortiment de torrons

Aigües minerals
Vi blanc Viña Heredad Blanc de Blancs DO Penedès
Vi negre Solar Viejo crianza DO Rioja
Cava Aria Brut Nature Segura Viudas
Cafès i infusions

Empreses

Tarifes 2016 – S'aplicarà l'IVA vigent en la data del servei

El nostre establiment compleix el que s'estableix en el R.D. 1420/2006 relatiu a la prevenció de la parasitosis per Anisakis.

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Benvolguts clients: Els nostres plats poden contenir al·lèrgens o traces d'al·lèrgens.

Si us plau, si desitgeu informació sobre els ingredients dels nostres plats, consulteu amb el nostre personal de sala.



Informació i reserves:
Beatriz Estornell
eventos.badalona@rafaelhotels.com



40 €

IVA inclòs

Preu per persona

Preu sense IVA: 36,36 €

Menú empresa Nadal 2

APERITIUS

Encenalls de pernil serrà amb mini xapata i tomàquet
Broqueta de tomàquet amb mozzarella i oli d'alfàbrega
Mini tartaleta de marisc amb caviar
Assortiment de croquetes casolanes
Broqueta de botifarra, pruna i poma

ENTRANT

Amanida tèbia de bolets amb pernil d'ànec i reducció de Mòdena

PLAT PRINCIPAL (a triar una opció)

Llom d'orada amb salsa d'escalunya al cava
o
Entrecote de vedella amb graten de patata i parmentier de carbassa

POSTRES

Brownie de xocolata i nous amb gelat de gerds

Assortiment de torrons

Aigües minerals
Vi blanc Viña Heredad Blanc de Blancs DO Penedès
Vi negre Solar Viejo crianza DO Rioja
Cava Aria Brut Nature Segura Viudas
Cafès i infusions

Tarifes 2016 – S'aplicarà l'IVA vigent en la data del servei

El nostre establiment compleix el que s'estableix en el R.D. 1420/2006 relatiu a la prevenció de la parasitosis per Anisakis.

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Benvolguts clients: Els nostres plats poden contenir al·lèrgens o traces d'al·lèrgens.

Si us plau, si desitgeu informació sobre els ingredients dels nostres plats, consulteu amb el nostre personal de sala.

Empreses

Informació i reserves:
Beatriz Estornell
eventos.badalona@rafaelhoteles.com





40 €

IVA inclòs

Preu per persona

Preu sense IVA: 36,36 €

Menú empresa Nadal 3

APERITIUS

Encenalls de pernil serrà amb mini xapata i tomàquet
Broqueta de tomàquet amb mozzarella i oli d'alfàbrega
Mini tartaleta de marisc amb caviar
Assortiment de croquetes casolanes
Broqueta de botifarra, pruna i poma

ENTRANT

Carpaccio de pinya amb tàrtar de patata, llagostins i els seus brots verds

PLAT PRINCIPAL (a triar una opció)

Confit d'ànec amb reducció d'Oporto i patata gratinada
o
Tronc de lluç a la crema d'alls tendres i cruixent de cansalada

POSTRES

Cremós d'arròs amb llet i gelat de canyella

Assortiment de torrons

Aigües minerals

Vi blanc Viña Heredad Blanc de Blancs DO Penedès

Vi negre Solar Viejo crianza DO Rioja

Cava Aria Brut Nature Segura Viudas

Cafès i infusions

Tarifes 2016 – S'aplicarà l'IVA vigent en la data del servei

El nostre establiment compleix el que s'estableix en el R.D. 1420/2006 relatiu a la prevenció de la parasitosis per Anisakis.

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Benvolguts clients: Els nostres plats poden contenir al·lèrgens o traces d'al·lèrgens.

Si us plau, si desitgeu informació sobre els ingredients dels nostres plats, consulteu amb el nostre personal de sala.



Empreses

Informació i reserves:
Beatriz Estornell
eventos.badalona@rafaelhoteles.com



44 €

IVA inclòs
Preu per persona
Preu sense IVA: 40 €

Menú empresa Nadal 4

APERITIUS

Encenalls de pernil serrà amb mini xapata i tomàquet
Broqueta de tomàquet amb mozzarella i oli d'alfàbrega
Mini tartaleta de marisc amb caviar
Assortiment de croquetes casolanes
Broqueta de botifarra, pruna i poma

ENTRANT

Amanida de verduretes i fruits del mar amb balsàmic i algues

PLAT PRINCIPAL (a triar una opció)

Filet de bou amb salsa de mostassa i gratén de patata
o
Llom de salmó amb salsa de safrà i patata confitada

POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de voileta i llàgrima de fruits vermells

Assortiment de torrons

Aigües minerals
Vi blanc Viña Heredad Blanc de Blancs DO Penedès
Vi negre Solar Viejo crianza DO Rioja
Cava Aria Brut Nature Segura Viudas
Cafès i infusions

Tarifes 2016 – S'aplicarà l'IVA vigent en la data del servei

El nostre establiment compleix el que s'estableix en el R.D. 1420/2006 relatiu a la prevenció de la parasitosis per Anisakis.

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Benvolguts clients: Els nostres plats poden contenir al·lèrgens o traces d'al·lèrgens.

Si us plau, si desitgeu informació sobre els ingredients dels nostres plats, consulteu amb el nostre personal de sala.



Empreses

Informació i reserves:
Beatriz Estornell
eventos.badalona@rafaelhotels.com