



36 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 32,73 €

Menú empresa Navidad 1

APERITIVOS

Virutas de jamón serrano con mini-chapata y tomate
Brocheta de tomate con mozzarella y aceite de albahaca
Mini tartaleta de marisco con su caviar
Surtido de croquetas de la casa

PLATO PRINCIPAL (a elegir un plato)

Solomillo ibérico de cerdo con reducción de vino Marsala y sus chips
o
Lubina a la plancha con verduritas al vapor

POSTRE

Cremoso de queso con velo de cítricos y mango

Surtidos de turrone

Aguas minerales
Vino blanco Viña Heredad Blanc de Blancs DO Penedès
Vino tinto Solar Viejo crianza DO Rioja
Cava Aria Brut Nature Segura Viudas
Cafés e infusiones

Tarifas 2016 - Se aplicará el IVA vigente en la fecha del servicio

Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por anisakis.

REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Estimados clientes: Nuestros platos pueden contener alérgenos o trazas de alérgenos.

Por favor, si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, consulte con nuestro personal de sala.



Empresas

Información y reservas:

Beatriz Estornell

eventos.badalona@rafaelhotels.com



40 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 36,36 €

Menú empresa Navidad 2

APERITIVOS

Virutas de jamón serrano con mini-chapata y tomate
Brocheta de tomate con mozzarella y aceite de albahaca
Mini tartaleta de marisco con su caviar
Surtido de croquetas de la casa
Brocheta de morcilla, ciruela y manzana

ENTRANTE

Ensalada tibia de setas con jamón de pato y reducción de Módena

PLATO PRINCIPAL (a elegir un plato)

Lomos de dorada con salsa de chalota al cava
o
Entrecote de ternera con gratén de patata y parmentier de calabaza

POSTRE

Brownie de chocolate y nueces con helado de frambuesa

Surtidos de turrone

Aguas minerales
Vino blanco Viña Heredad Blanc de Blancs DO Penedès
Vino tinto Solar Viejo crianza DO Rioja
Cava Aria Brut Nature Segura Viudas
Cafés e infusiones

Tarifas 2016 - Se aplicará el IVA vigente en la fecha del servicio

Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por anisakis.

REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Estimados clientes: Nuestros platos pueden contener alérgenos o trazas de alérgenos.

Por favor, si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, consulte con nuestro personal de sala.

Empresas

Información y reservas:

Beatriz Estornell

eventos.badalona@rafaelhotels.com





40 €

IVA incluido

Precio por persona
Precio sin IVA: 36,36 €

Menú empresa Navidad 3

APERITIVOS

Virutas de jamón serrano con mini-chapata y tomate
Brocheta de tomate con mozzarella y aceite de albahaca
Mini tartaleta de marisco con su caviar
Surtido de croquetas de la casa
Brocheta de morcilla, ciruela y manzana

ENTRANTE

Carpaccio de piña con tartar de patata, lagostinos y sus brotes verdes

PLATO PRINCIPAL (a elegir un plato)

Confit de pato con reducción de Oporto y gratén de patata
o
Tronco de merluza a la crema de ajos tiernos y su crujiente de panceta

POSTRE

Cremoso de arroz con leche con helado de canela

Surtidos de turrone

Aguas minerales
Vino blanco Viña Heredad Blanc de Blancs DO Penedès
Vino tinto Solar Viejo crianza DO Rioja
Cava Aria Brut Nature Segura Viudas
Cafés e infusiones

Empresas

Tarifas 2016 - Se aplicará el IVA vigente en la fecha del servicio

Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por anisakis.

REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Estimados clientes: Nuestros platos pueden contener alérgenos o trazas de alérgenos.

Por favor, si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, consulte con nuestro personal de sala.



Información y reservas:
Beatriz Estornell
eventos.badalona@rafaelhoteles.com



44 €

IVA incluido
Precio por persona
Precio sin IVA: 40 €

Menú empresa Navidad 4

APERITIVOS

Virutas de jamón serrano con mini-chapata y tomate
Brocheta de tomate con mozzarella y aceite de albahaca
Mini tartaleta de marisco con su caviar
Surtido de croquetas de la casa
Brocheta de morcilla, ciruela y manzana

ENTRANTE

Ensalada de verduras y frutos del mar con balsámico de algas

PLATO PRINCIPAL (a elegir un plato)

Solomillo de buey con salsa de mostaza a la antigua y gratén de patata
o
Lomo de salmón con salsa de azafrán y patata confitada

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de voileta y lágrima de frutos rojos

Surtidos de turrone

Aguas minerales
Vino blanco Viña Heredad Blanc de Blancs DO Penedès
Vino tinto Solar Viejo crianza DO Rioja
Cava Aria Brut Nature Segura Viudas
Cafés e infusiones

Tarifas 2016 - Se aplicará el IVA vigente en la fecha del servicio

Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por anisakis.

REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Estimados clientes: Nuestros platos pueden contener alérgenos o trazas de alérgenos.

Por favor, si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, consulte con nuestro personal de sala.

Empresas

Información y reservas:
Beatriz Estornell
eventos.badalona@rafaelhoteles.com

