



25 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 22,73 €

Copa de bienvenida

FRÍOS

Pizarra de jamón ibérico con picos de Jerez
Pizarra de queso manchego de oveja
Brochetas de perlas de mozzarella con tomatitos mini y aceite de finas hierbas
Lomo embuchado con regañas
Tartaleta rellena de txaka

CALIENTES

Gambas orly
Surtido de croquetas caseras
Mini brioche de morcilla
Pinchito de choricito al vino
Surtido de hojaldritos variados
Brochetas de verduras con pollo marinado al curry
Minipizza caprichosa

POSTRES

Cremas caseras batidas
Sorbete de limón a la hierbabuena

Agua mineral, refrescos, cervezas, vino de la casa y cava
Café y dulces de Navidad

Duración cóctel: 50 minutos
Mínimo 30 personas. Para extender horarios, rogamos consulten suplementos.

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.

Navidad

Información y reservas:
Begoña Quirós
b.quirós@rafaelhoteles.com





29 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 26,36 €

Copa de Navidad 1

FRÍOS

Pincho de bocconcini con bocartes y tomatitos cherry
Vol-au-vent relleno de crema de aguacate y tomatitos amarillos
Cucharita de mejillón escabechado y salpicón de marisco
Verrine de crema mascarpone y almendrillo
Jamón ibérico con picos de Jerez
Cuñas de queso manchego de oveja

CALIENTES

Estación de arroces (arroz a banda, arroz murciano y arroz negro)
Degustación de croquetas caseras
Minipizzas variadas
Brochetitas de verduras con pollo marinado al curry
Brocheta de butifarra y champiñón marinada al pesto
Minihamburguesas de morcilla y cebolla
Envueltos de hojaldres variados
Pincho de chistorra de Arbizu con pimientos de piquillo
Delicias de queso frito
Langostinos a la gabardina

POSTRES

Bocaditos dulces
Rosquillas de Alcalá
Brochetitas de fruta fresca
Sorbete de limón a la hierbabuena

Agua mineral, refrescos, cervezas, vino de la casa y cava
Café y dulces de Navidad

Duración cóctel: 2 horas

Mínimo 30 personas. Para extender horarios, rogamos consulten suplementos.

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) N° 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.

Navidad

Información y reservas:

Begoña Quirós

b.quirós@rafaelhoteles.com





32 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 29,09 €

Copa de Navidad 2

FRÍOS

Pizarra de jamón ibérico con picos de Jerez

Pizarra de queso manchego de oveja

Brochetas de perlas de mozzarella con tomatitos mini y aceite de finas hierbas

Lomo embuchado con regañas

Pan de olivas con chacina ibérica, tomate y aceite de oliva

CALIENTES

Estación de arroces (arroz a banda, arroz murciano y arroz negro)

Kalamaki de pollo y verduras

Tosta de pan con guacamole y anchoas

Surtido de croquetas caseras

Cucharita de escalibada de pimientos con ventresca

Brochetita de butifarra y champiñón marinado en pesto

Tosta de calabacín con queso brie

Minipizzeta de cebolla y atún

Brocheta de solomillo en adobo moruno

POSTRES

Cremas batidas

Bocaditos de nata

Sorbete de limón a la hierbabuena

Agua mineral, refrescos, cervezas, vino de la casa y cava

Café y dulces de Navidad

Duración cóctel: 2 horas

Mínimo 30 personas. Para extender horarios, rogamos consulten suplementos.

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.



Navidad

Información y reservas:

Begoña Quirós

b.quirós@rafaelhoteles.com



43 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 39,09 €

Menú 1

CÓCTEL DE BIENVENIDA

FRÍO	Jamón ibérico con picos de Jerez Cuñas de queso manchego de oveja Tartaleta rellena de txaka Brochetas de perlas de mozzarella con tomatitos mini y aceite de finas hierbas
CALIENTE	Surtido de croquetas caseras Gambas orly Minibrioche de morcilla

ENTRANTES para compartir (cada 4 personas)

Escalibada tradicional con ventresca de atún y rúcula
Surtido de croquetas caseras

SEGUNDO

Solomillo de ternera en salsa de Oporto, vol-au-vent relleno
de sasifi al parmesano y cebollitas glaseadas

POSTRE

Bizcocho de Santiago relleno de crema de vainilla y yema tostada

Agua mineral, refrescos, cervezas, vino de la casa y cava
Café y dulces de Navidad

Mínimo 30 personas

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.



Navidad

Información y reservas:

Begoña Quirós

b.quirós@rafaelhoteles.com



44 €

IVA incluido
Precio por persona
Precio sin IVA: 40 €

Menú 2

PRIMERO

Tulipa de brotes tiernos sobre mousse de foie caramelizado y mojete de tomate

PESCADO

Lomos de dorada con ragouth de setas y salsa de purrusalda

CARNE

Carrillada de Ibéricos al vino tinto de Madrid y crema suave de patata trufada

POSTRE

Tarta tradicional costrada alcaláína

Agua mineral, refrescos, cervezas, vino de la casa y cava

Café y dulces de Navidad

Mínimo 30 personas

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) N° 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.

Navidad

Información y reservas:
Begoña Quiros
b.quiros@rafaelhoteles.com





46 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 41,82 €

Menú 3

ENTRANTES para compartir (cada 4 personas)

Surtido de embutidos ibéricos con queso manchego y picos de Jerez
Escalibada tradicional con ventresca de atún y rúcula
Surtido de croquetas caseras

PRIMERO

Bisquet de cigalitas y langostinos a la riojana

SEGUNDO

Tacos de solomillo ibérico con salsa de trufa,
gratén de patata y bouquet de judías Bobby

POSTRE

Bizcochada de Chinchón, arropo de manzana, granada y uvas pasas

Agua mineral, refrescos, cervezas, vino de la casa y cava
Café y dulces de Navidad

Mínimo 30 personas

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) N° 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.



Navidad

Información y reservas:

Begoña Quiros

b.quiros@rafaelhoteles.com



48 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 43,64 €

Menú 4

CÓCTEL DE BIENVENIDA

- FRÍO** Jamón ibérico con picos de Jerez
Cuñas de queso manchego de oveja
Tartaleta rellena de txaka
Brochetas de perlas de mozzarella
con tomatitos mini y aceite de finas hierbas
- CALIENTE** Surtido de croquetas caseras
Gambas orly
Minibrioche de morcilla

PRIMERO

Sopa de purrusalda con dados de queso ahumado
y huevas de mujol negro con ciboulette

SEGUNDO

Pierna de lechazo al horno al estilo manchego y su guarnición

POSTRE

Coulant de chocolate tibio sobre coulis de naranja

Agua mineral, refrescos, cervezas, vino de la casa y cava

Café y dulces de Navidad

Mínimo 30 personas

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.

Navidad

Información y reservas:

Begoña Quirós

b.quirós@rafaelhoteles.com





50 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 45,45 €

Menú 5

ENTRANTES para compartir (cada 4 personas)

Surtido de embutidos ibéricos con queso manchego y picos de Jerez

Langostinos y gambas al natural

Espárragos verdes a la plancha con bilbaína de ibéricos

Surtido de croquetas caseras

SEGUNDO

Chuleta de ternera blanca con patatas duquesa
y pimientos del piquillo rellenos de sanfaina

POSTRE

Tradicional costrada alcaláina

Agua mineral, refrescos, cervezas, vino de la casa y cava

Café y dulces de Navidad

Mínimo 30 personas

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.



Navidad

Información y reservas:
Begoña Quirós
b.quirós@rafaelhoteles.com



Servicios adicionales

MÚSICA DISCO MÓVIL

Primera hora	600 €
Segunda hora	Sin cargo
Tercera hora y sucesivas	200 €

BARRA LIBRE*

Primera hora	10 €
Segunda hora y sucesivas	7 €

Suplemento sorbete	2 €
--------------------	-----

IVA incluido
Precio por persona

* Barra libre: mínimo 30 personas.
El servicio de música va inseparable de la barra libre.

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) N° 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.



Navidad

Información y reservas:
Begoña Quirós
b.quirós@rafaelhoteles.com