



34 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 30,91 €

Menú 1

APERITIVO DE BIENVENIDA

Pincho de salmón marinado al eneldo y crema agria
Trío de crujientes de gambas y langostinos con salsa agridulce
Croquetas de jamón ibérico con salsa ligera de Cabrales
Cervezas, refrescos, vino tinto y blanco

ENTRANTE

Vichysoisse de puerros y zanahorias con quenel de mariscos y setas

PLATO PRINCIPAL

Merluza asada con langostinos y gratén de patatas y salsa al cava

POSTRE

Tiramisú con cacao, tierra de chocolate con almendras y crema de café

Dulces navideños

Agua mineral
Vino blanco Etcétera (DO Rueda)
Cava Aria Brut Nature
Café

Los menús son cerrados y deben ser iguales para todo el grupo

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:
eventos.madridnorte@rafaelhoteles.com



34 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 30,91 €

Menú 2

APERITIVO DE BIENVENIDA

Pincho de salmón marinado al eneldo y crema agria
Trío de crujientes de gambas y langostinos con salsa agridulce
Croquetas de jamón ibérico con salsa ligera de Cabrales
Cervezas, refrescos, vino tinto y blanco

ENTRANTE

Focaccia de pimientos y cebollas con aceitunas negras, orégano y queso gouda

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de cerdo con lombarda, pasas y salsa mostaza

POSTRE

Sopa de frutas con sorbete de limón natural

Dulces navideños

Agua mineral
Vino tinto Hacienda de Calavia crianza (DO Rioja)
Cava Aria Brut Nature
Café

Los menús son cerrados y deben ser iguales para todo el grupo

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:
eventos.madridnorte@rafaelhoteles.com



38 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 34,54 €

Menú 3

APERITIVO DE BIENVENIDA

Taquitos de tortilla española

Pincho de pulpo y patata confitada con aceite de pimentón y sal Maldón

Trío de crujientes de gambas y langostinos con salsa agridulce

Cervezas, refrescos, vino tinto y blanco

ENTRANTE

Ensalada de brotes con perlas de mozzarella y tomate seco
con rúcula y vinagreta de miel

PLATO PRINCIPAL

Lubina rellena de setas, maíz y espárragos trigueros con salsa verde

POSTRE

Alma de chocolate rellena de caramelo y crema de vainilla

Dulces navideños

Agua mineral

Vino blanco Vionta (DO Rías Baixas)

Cava Aria Brut Nature

Café

Los menús son cerrados y deben ser iguales para todo el grupo

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:
eventos.madridnorte@rafaelhoteles.com



45 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 40,91 €

Menú 4

APERITIVO DE BIENVENIDA

Taquitos de tortilla española

Pincho de pulpo y patata confitada con aceite de pimentón y sal Maldón

Trío de crujientes de gambas y langostinos con salsa agridulce

Cervezas, refrescos, vino tinto y blanco

ENTRANTE

Ensalada de lechugas con jamón de pato y tomates cherry con vinagreta de olivas

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera con gnocchis y ciruelas con salsa pimienta negra

POSTRE

Esfera de mouse rellena de manzana y grosella con mermelada de frutos rojos

Dulces navideños

Agua mineral

Vino blanco Vionta (DO Rías Baixas)

Vino tinto Hacienda de Calavia reserva (DO Rioja)

Cava Mia Moscato Pink

Café

Los menús son cerrados y deben ser iguales para todo el grupo

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:
eventos.madridnorte@rafaelhoteles.com



Servicios adicionales

MÚSICA DISCO MÓVIL

Dos horas	650 €
Hora extra	275 €
	IVA incluido

BARRA LIBRE

Dos horas	19,75 €
Hora extra	10,95 €
* El servicio de música va inseparable de la barra libre	IVA incluido
	Precio por persona

DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de autor están incluidos.

Navidad

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.

Información y reservas:
eventos.madridnorte@rafaelhoteles.com