



38 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 34,54 €

Menú 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensalada de escarola y tomate cherry con beicon y queso gorgonzola

Hojalre de verdura con queso de cabra gratinado

Rulos de salmón ahumado rellenos de frutos del mar y aguacate con aceite de cebollino

PLATO PRINCIPAL (a elegir un plato)

Confit de pato con arroz basmati, pasas, piñones y salsa de melocotón

Escalopines de ternera blanca con salsa de cerveza negra y verduritas crujientes

Medallones de solomillo ibérico asado con patatas panadera y salteado de champiñones

Lubina con lombarda braseada y daditos de manzana

Lomo de dorada con salsa de almendras

POSTRES (a elegir un plato)

Delicia de chocolate con coulis de caramelo

Tartaleta fina de manzana con polvo de canela

Soufflé helado de mandarina

Dulces navideños y café

Agua mineral

Vino blanco Etcétera DO Rueda

Vino tinto Solar Viejo crianza DO Rioja

Cava Aria Brut Classic

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:

Belén Baglietto

b.baglietto@rafaelhotels.com



43 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 39,09 €

Menú 2

APERITIVO DE BIENVENIDA

Cuchara de guacamole con salmón ahumado
Crujiente de verduras con salsa agridulce
Vinos, refrescos y cervezas

PRIMER PLATO (a elegir un plato)

Crema de setas con almendras tostadas y aceite de albahaca
Ensalada de escarola y tomate cherry con jamón de pato y anchoas
Timbal de pimientos y berenjenas asados con queso de cabra gratinado y vinagreta de frutos secos

PLATO PRINCIPAL (a elegir un plato)

Jamoncitos de pintada asados en su jugo relleno de foie y hongos
Entrecote a la parrilla con pastel de patata y queso suave
Confit de pato con arroz basmati, pasas, piñones y salsa de melocotón
Merluza al horno con crujiente ibérico sobre cama de verduras
Lubina con lombarda braseada y daditos de manzana

POSTRES (a elegir un plato)

Delicia de chocolate con helado de mandarina
Mouse de coco con mango sobre carpaccio de piña
Tarta de frambuesa con frutos rojos y helado de chocolate blanco

Dulces navideños y café

Agua mineral
Vino blanco Etcétera DO Rueda
Vino tinto Solar Viejo crianza DO Rioja
Cava Aria Brut Classic

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) 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:

Belén Baglietto

b.baglietto@rafaelhoteles.com



58 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 52,73 €

Menú 3

APERITIVO DE BIENVENIDA (en mesa)

Cucurucho de jamón de bodega al corte

Piruleta de queso parmesano

PRIMER PLATO

Ensalada de langostinos sobre compota de mango con almendras garrapiñadas

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de buey a la parrilla con patatas asadas

POSTRE

Mousse de naranja

Dulces navideños y café

Agua mineral

Vino blanco Etcétera DO Rueda

Vino tinto Solar Viejo crianza DO Rioja

Cava Aria Brut Classic

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:

Belén Baglietto

b.baglietto@rafaelhoteles.com