



42 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 38,18 €

## Menú 1

### ENTRANTE

Cocktail de frutos del mar sobre tartar de patata con aceite de cilantro

### PLATO PRINCIPAL (a elegir un plato) (\*)

Lubina rellena de setas y gambas con pil pil de crustáceos

ó

Meloso de ternera al vino tinto con Parmentier de patata violeta

### POSTRE

Cúpula de piña colada con crujiente de chocolate

Surtido de turrónes variado

Agua mineral

Vino blanco Viña Heredad Xarel.lo DO Penedès

Vino tinto Solar Viejo crianza DO Rioja

Cava Aria Brut Nature Segura Viudas

Café e infusiones

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

Menús válidos a partir de 20 comensales, para menos consultar condiciones.

(\*) El plato principal se debe elegir con antelación de al menos 10 días a la fecha del banquete.

Tarifas 2018 - 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:

**Beatriz Estornell**

eventos.badalona@rafaelhoteles.com



47 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 42,73 €

## Menú 2

### APERITIVOS

Brocheta de salmón ahumado, mango y mozzarella  
Vasito de crema de atún con huevo de codorniz  
Brocheta de pollo yakitori con sésamo  
Langostino crujiente con salsa romesco  
Surtido de croquetas variadas

### ENTRANTE

Tataki de melón infusionado en almíbar de mojito con langostinos, mezclum, emulsión de remolacha

### PLATO PRINCIPAL (a elegir un plato) (\*)

Suprema de merluza a la crema de ajos tiernos con crujiente de puerro  
ó  
Lingote de cordero a baja temperatura con puré de boniato y crujiente de tomate

### POSTRE

Cúpula de mango con emulsión de frutos rojos  
Surtido de turrón variado

Agua mineral  
Vino blanco Viña Heredad Xarel.lo DO Penedès  
Vino tinto Solar Viejo crianza DO Rioja  
Cava Aria Brut Nature Segura Viudas  
Cafés e infusiones

Los menús son cerrados y deben ser iguales para todo el grupo.  
Menús válidos a partir de 20 comensales, para menos consultar condiciones.  
(\*) El plato principal se debe elegir con antelación de al menos 10 días a la fecha del banquete.

Tarifas 2018 - 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:

**Beatriz Estornell**

eventos.badalona@rafaelhoteles.com



49 €

IVA incluido

Precio por persona  
Precio sin IVA: 44,55 €

## Menú 3

### APERITIVOS

Brocheta de salmón ahumado, mango y mozzarella  
Vasito de crema de atún con huevo de codorniz  
Brocheta de pollo yakitori con sésamo  
Langostino crujiente con salsa romesco  
Surtido de croquetas variadas

### ENTRANTE

Crema de marisco con tartar de vieiras

### PLATO PRINCIPAL (a elegir un plato) (\*)

Lomo de corvina con puré de celerí y aceite de jamón ibérico  
ó  
Solomillo ibérico a baja temperatura con salsa a la pimienta verde

### POSTRE

Mousse de chocolate blanco glaseado con velo de frambuesas  
Surtido de turrones variado

Agua mineral  
Vino blanco Viña Heredad Xarel.lo DO Penedès  
Vino tinto Solar Viejo crianza DO Rioja  
Cava Aria Brut Nature Segura Viudas  
Cafés e infusiones

Los menús son cerrados y deben ser iguales para todo el grupo.  
Menús válidos a partir de 20 comensales, para menos consultar condiciones.  
(\*) El plato principal se debe elegir con antelación de al menos 10 días a la fecha del banquete.

Tarifas 2018 - 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:  
**Beatriz Estornell**  
eventos.badalona@rafaelhoteles.com



54 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 49,09 €

## Menú 4

### APERITIVOS

Brocheta de salmón ahumado, mango y mozzarella  
Vasito de crema de atún con huevo de codorniz  
Brocheta de pollo yakitori con sésamo  
Langostino crujiente con salsa romesco  
Surtido de croquetas variadas

### ENTRANTES

Ensalada de alcachofas, habitas confitadas con jamón de pato y crema de Módena

### PLATO PRINCIPAL (a elegir un plato) (\*)

Lomo de bacalao confitado sobre crema de piquillos y sus brotes verdes  
ó  
Medallones de solomillo de ternera con salsa de Café Paris

### POSTRE

Finger de té verde, maracuyá y cremoso de yuzu con glaseado de chocolate blanco  
Surtido de turrónes variado

Agua mineral  
Vino blanco Viña Heredad Xarel.lo DO Penedès  
Vino tinto Solar Viejo crianza DO Rioja  
Cava Aria Brut Nature Segura Viudas  
Cafés e infusiones

Los menús son cerrados y deben ser iguales para todo el grupo.  
Menús válidos a partir de 20 comensales, para menos consultar condiciones.  
(\*) El plato principal se debe elegir con antelación de al menos 10 días a la fecha del banquete.

Navidad

Tarifas 2018 - 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