



28 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 25,45 €

Cóctel de bienvenida

FRÍOS

Jamón ibérico con picos de Jerez

Variedad de quesos

(queso manchego de oveja con picatostes y queso de cabra extremeño al pimentón)

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

Tartaleta rellena de *txaka*

Cucharita de mejillón escabechado y salpicón de verduras

CALIENTES

Gambas Orly

Surtido de croquetas caseras

Mini burger de morcilla y cebolla

Surtido de hojaldritos variados

Brochetitas de verduras con pollo marinado al curry

Pinchito de choricito al vino

Mini pizzas variadas

POSTRES

Brochetitas de fruta fresca

Mini bocaditos dulces

Crema de vainilla y perlitas de chocolate

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

Café y dulces de Navidad

Mínimo 30 personas.

Este servicio no sustituye un almuerzo o cena.

Duración máxima de 50 minutos.

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:

Begoña Quiros

b.quiros@rafaelhoteles.com



39 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 35,45 €

Cóctel de navidad 1

FRÍOS

Jamón ibérico con picos de Jerez
Queso manchego de oveja con picatostes
Chacina ibérica con regañas
Pincho de bocconcini con bocartes y tomatitos cherry
Cucharita rellena de pipirrana y sardina ahumada
Cucharita de mejillón escabechado y salpicón de verduras
Verrine de crema mascarpone y huevo hilado

CALIENTES

Estación de arroces (arroz a banda, murciano y arroz negro)
Gambas Orly
Degustación de croquetas caseras
Delicias de queso frito
Mini burger de morcilla y cebolla
Brochetitas de verduras con pollo marinado al curry
Hojaldres variados
Samosas de puerro y jamón dulce
Mini pizzas variadas
Pincho de chistorra de Arbizu y pimientos de Guernika

POSTRES

Mini bocaditos dulces
Brochetitas de fruta fresca
Sorbete de limón a la hierbabuena
Crema de vainilla y perlititas de chocolate

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

Mínimo 30 personas.

Duración máxima de 2 horas.

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:

Begoña Quirós

b.quirós@rafaelhoteles.com



42 €

IVA incluido

Precio por persona
Precio sin IVA: 38,18 €

Cóctel de navidad 2

FRÍOS

Degustación de embutidos ibéricos (jamón ibérico con picos de Jerez, queso Manchego de oveja con picatostes, chacina ibérica con regañás y lomo Ibérico)

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

Tartaleta rellena de *txaka*

Cucharita de mejillón escabechado y salpicón de verduras

Vol-au-vent relleno de crema de aguacate con tomatito mini amarillo

Brioche de crema de queso Gorgonzola y nueces

CALIENTES

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

Degustación de croquetas caseras

Delicias de queso frito

Gambas Orly

Hojaldres variados

Mini burger de morcilla y cebolla

Mini pizzas variadas

Pincho de chistorra de Arbizu y pimientos de Guernika

Samosas de puerro y jamón dulce

Brochetitas de verduras con pollo marinado al curry

Brocheta de cerdo marinada al estilo moruno

Bienmesabe gaditano

POSTRES

Mini bocaditos dulces

Brochetitas de fruta fresca

Sorbete de limón a la hierbabuena

Crema de vainilla y perlitas de chocolate

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

Café y dulces de Navidad

Mínimo 30 personas.

Duración máxima de 2 horas.

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:
Begoña Quirós
b.quirós@rafaelhoteles.com



44 €

IVA incluido
Precio por persona
Precio sin IVA: 40 €

Menú 1

CÓCTEL DE BIENVENIDA

FRÍO Jamón ibérico con picos de Jerez
Queso manchego de oveja con picatostes
Brochetas de perlas de mozzarella
con tomatitos mini y aceite de finas hierbas
Tartaleta rellena de *txaka*

CALIENTE Gambas Orly
Surtido de croquetas caseras
Surtido de hojaldritos variados

ENTRANTES (para compartir cada 4 personas)

Esqueixada tradicional con ventresca de atún y rúcula
Lacón de codillo a la gallega

PLATO PRINCIPAL

Medallones de solomillo de cerdo con roseta de patata y salsa de hongos

POSTRE

Costrada de Alcalá

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

Mínimo 30 personas

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:
Begoña Quirós
b.quirós@rafaelhoteles.com



48 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 43,63 €

Menú 2

PRIMERO

Gambas y langostinos al natural

PESCADO

Suprema de merluza con parisina de hortalizas y sopita de guisantes y hierbabuena

CARNE

Bifé de lomo de ternera con patatas al tomillo y pimientos de Guernika

POSTRE

Hojaldre con nata y frutas naturales

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

Café y dulces de Navidad

Mínimo 30 personas

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:

Begoña Quirós

b.quirós@rafaelhoteles.com



55 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 50 €

Menú 3

ENTRANTES (para compartir cada 4 personas)

Surtido de embutidos ibéricos con queso manchego y picatostes

Esqueixada tradicional con ventresca de atún y rúcula

Lacón de codillo a la gallega

PRIMERO

Bisque de marisco y langostinos a la riojana

SEGUNDO

Pierna de lechal asada a la antigua y su guarnición

POSTRE

Tarta de chocolate y nueces con cama de natillas caseras

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

Café y dulces de Navidad

Mínimo 30 personas

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:

Begoña Quirós

b.quirós@rafaelhoteles.com



55 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 50 €

Menú 4

ENTRANTES (para compartir cada 4 personas)

Surtido de embutidos ibéricos con queso manchego y picatostes

Esqueixada tradicional con ventresca de atún y rúcula

Lacón de codillo a la gallega

PRIMERO

Crema de boletus con sanfaina de verduras y crujiente de puerros

SEGUNDO

Medallones de solomillo de ternera con pastel de patata y cebollitas glaseadas al vino dulce

POSTRE

Costrada de Alcalá

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

Café y dulces de Navidad

Mínimo 30 personas

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:

Begoña Quirós

b.quirós@rafaelhoteles.com



55 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 50 €

Menú 5

ENTRANTES (para compartir cada 4 personas)

Surtido de embutidos ibéricos con queso manchego y picatostes

Aspenca tradicional con ventresca de atún y rúcula

Lacón de codillo a la gallega

PESCADO

Lomos de dorada al horno con langostinos y purrusalda de calabaza

CARNE

Solomillo de cerdo con roseta de patata y salsa de hongos

POSTRE

Pantxineta hojaldrada de crema y nata

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

Café y dulces de Navidad

Mínimo 30 personas

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:

Begoña Quirós

b.quirós@rafaelhoteles.com



60 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 54,55 €

Menú 6

ENTRANTES (para compartir cada 4 personas)

Surtido de embutidos ibéricos con queso manchego y picatostes

Esqueixada tradicional con ventresca de atún y rúcula

Lacón de codillo a la gallega

PESCADO

Suprema de salmón con risotto marinero y aceite de romero y limón

CARNE

Medallones de solomillo de ternera, quiche de Portobello pimentitos de Guernika

POSTRE

Tarta Maxim

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

Café y dulces de Navidad

Mínimo 30 personas

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:

Begoña Quirós

b.quirós@rafaelhoteles.com



Servicios adicionales

MÚSICA DISCO MÓVIL

Primera hora	500 €
Segunda hora	Sin cargo
Tercera hora y sucesivas	200 €

BARRA LIBRE*

Primera hora	10 €
Segunda hora y sucesivas	7 €

IVA incluido
Precio por persona

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

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:
Begoña Quirós
b.quirós@rafaelhoteles.com