

NAVIDAD 2026

Natale a Napoli

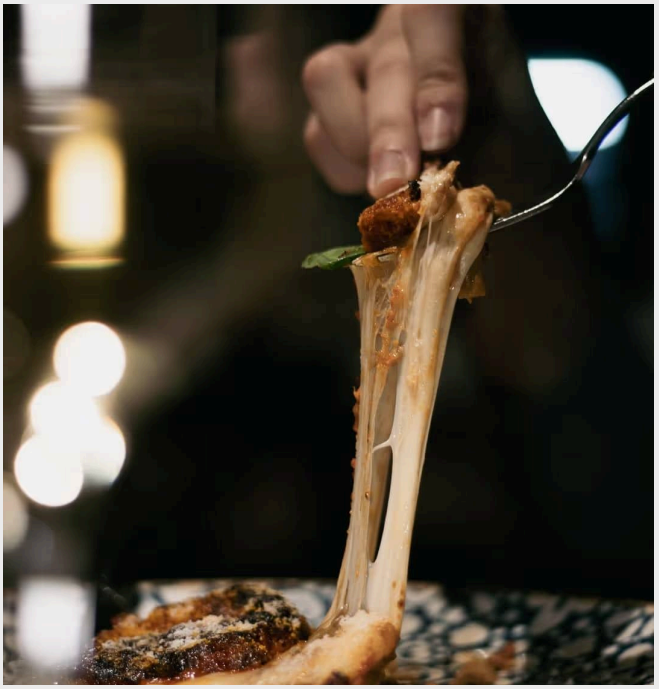
Comidas y cenas de Navidad, hasta 30 personas

LA CASA

Desde 1990 cocinando en el Poble Sec como se cocina en Nápoles

Este año, la cena de Navidad del equipo, de los amigos o de la familia se celebra en Nápoles sin salir del Paral·lel. Como en casa de Raffaele: todos juntos a la mesa, todo al centro y nadie con prisa.





El horno

De leña y piedra volcánica del Vesubio.

El producto

Tomates del piennolo, mozzarella, burrata y pasta traídos de Nápoles.

La masa

Fermenta de 2 a 5 días antes de entrar en el horno.

Raffaele

Napolitano, chef y anfitrión. Cocina como en su casa.

LOS MENÚS

Cuatro menús, todo al centro

Menús orientativos, no definitivos. Antipasti para compartir y un primer plato a elegir, con bebida y postre o café. El menú definitivo lo cerramos contigo.

30 €

por persona, IVA incluido

ANTIPASTI AL CENTRO

Insalata caprese

Bruschette alla napoletana

Arancini di riso

PRIMERO A ELEGIR

Rigatoni siciliana

Manfredi · con ricotta y ragù San Marzano

Pizza Tina Pica · berenjena frita y parmesano

Pizza prosciutto

Vino · Chardonnay o Nero d'Avola

35 €

por persona, IVA incluido

ANTIPASTI AL CENTRO

Carciofi fritti

Pizza burrata

Polpette di carne · al ragù San Marzano

PRIMERO A ELEGIR

Paccheri Valeria · alcachofas, guanciale, parmesano y provola

Risotto ai funghi · setas de temporada

Pizza prosciutto e funghi · o Pizza Tina Pica

Vino · Blanco, tinto o rosado

40 €

por persona, IVA incluido

ANTIPASTI AL CENTRO

Melanzane alla parmigiana

Burrata · con rúcula, tomates y parmesano

Carciofi fritti

PRIMERO A ELEGIR

Ziti Genovese · ragú de carne

Manfredi · con ragù San Marzano y ricotta

Pizza Manú

Vino · Blanco, tinto o rosado

50 €

por persona, IVA incluido

ANTIPASTI AL CENTRO

Melanzane alla parmigiana

Pizza tartufo nero

Carciofi fritti · con foie y cebolla caramelizada

Polpette di pesce spada · con tomate, olivas y alcaparras

PRIMERO A ELEGIR

Gnocchi ai frutti di mare · mejillones, almejas y calamar

Ziti Genovese · ragú de rabo de buey

Paccheri del Presidente · burrata, tomate cherry y pesto de pistacho

Vino · Blanco, tinto o rosado

BEBIDA, EN TODOS

Agua o refrescos, o vino: una botella por cada 4 personas

POSTRE, EN TODOS

Helado o tiramisú, o café

Alergias y vegetarianos: avísanos al reservar y cocina adapta el plato. Precios y platos orientativos, sujetos a cambios: contáctanos y cerramos contigo el menú definitivo.

CÓMO RESERVAR

Tú eliges el día. Nosotros nos encargamos del resto.

1 Pides tu fecha
En la web, por mensaje o por teléfono: día, mediodía o noche y cuántos seréis.

2 Confirmas con una señal
Del 30 % del total, que se descuenta de la cuenta final.

3 Eliges el menú
48 horas antes: el menú, el primer plato de cada uno y las alergias.

4 Bajas hasta 24 horas antes
Si alguien no puede venir, avísanos hasta 24 horas antes.

FECHAS
Todo diciembre, excepto la noche del 24, el día 25 y la noche del 31.

GRUPOS
Hasta 30 personas, en una mesa para 10 o en una mesa larga en la sala del fondo. No son espacios privados.

PLAZOS
Si reservas antes del 15 de noviembre, eliges fecha antes que nadie. Reservas hasta el 30 de noviembre o hasta completar.

Pide tu fecha

Angie · Grupos
+34 934 425 056 · bellanapoli@gmail.com
bellanapoli.es/navidad-grupos

Carrer de Margarit, 12-14 · 08004 Barcelona
Poble Sec, a un paso del Paral·lel

RISTORANTE
BELLA NAPOLI
di Raffaele