



40 €

IVA incluido
Precio por persona

Menú especial Año Nuevo

APERITIVOS

Maki de salmón y queso cremoso con albahaca y su caviar
Cucharita de foie, membrillo y polvo de pistachos
Carpaccio de presa ibérica con emulsión de curry y frutos secos
Tataki de atún marinado en soja con ajo blanco
Surtido de croquetas variadas de la casa
Brocheta de pollo teriyaki con reducción de miel y sésamo
Chupito de crema de crustáceos con toques de eneldo

ENTRANTE

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

PLATO PRINCIPAL (a elegir un plato)

Fricandó de ternera con senderuelas al estilo Badiu
o
Dorada a la plancha con salsa de chalotas al cava

POSTRE

Cremoso de chocolate al Grand Marnier con helado de naranja

Surtidos de turrones

Aguas minerales
Vino blanco Viña Heredad Blanc de Blancs DO Penedès
Vino tinto Solar Viejo Crianza DO Rioja
Cava Aria Brut Nature Segura Viudas
Cafés e infusiones

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.



Año Nuevo

Información y reservas:
Beatriz Estornell
eventos.badalona@rafaelhoteles.com