



40 €

IVA incluido  
Precio por persona

## Menú especial 25 Diciembre

### 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

Sopa tradicional de galets y *carn d'olla*

### PLATO PRINCIPAL (a elegir un plato)

Pollo de corral en salsa de ciruelas y piñones al estilo Badiu  
o  
Suprema de merluza con ajos tiernos y gulas

### POSTRE

Crème brûlée al aroma de tomillo con sorbete de limón

Surtidos de turrone

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.



25 Diciembre

Información y reservas:  
**Beatriz Estornell**  
eventos.badalona@rafaelhotels.com