



40 €

IVA incluido
Precio por persona

Menú especial Nochebuena

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

Carpaccio de piña con mezclum de lechugas, langostinos y frutos secos

PLATO PRINCIPAL (a elegir un plato)

Pularda rellena de setas, foie y frutos secos con reducción de Oporto
o
Lenguadina rellena de marisco en suquet con almejas

POSTRE

Cremoso de queso con velo de cítricos y fruta de la pasión

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.



Nochebuena

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