



40 €

IVA incluido
Precio por persona

Menú especial Reyes

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

Ensalada de codorniz en escabeche con sus brotes

PLATO PRINCIPAL (a elegir un plato)

Lomo de bacalao confitado con tomate concasse y su crujiente
o
Medallones de solomillo de buey con salsa de foie

POSTRE

Brownie con helado de canela y lágrima de frutos rojos

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 2017 - 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.



Reyes

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