



45 €

IVA inclòs  
Preu per persona

## Menú especial Any Nou

### APERITIUS

Maki de salmó fumat i formatge cremós amb caviar  
Xarrup de brandada de bacallà amb confitura de piquillos  
Broqueta de tomàquet cherry i boqueró amb oli verd  
Blini de mousse de foie amb ou de guatlla, codony i anet  
Cruixent de carrillera amb crema de Mòdena  
Daus de bacallà en tempura amb allioli de curri  
Assortiment de croquetes de la casa

### ENTRANT

Carpaccio de pinya amb tàrtar de patata, llagostins i vinagreta de fruits secs

### PLAT PRINCIPAL (a triar una opció)

Confit d'ànec amb salsa de fruits vermells i compota de carbassa  
o  
Llom de bacallà confitat amb velouté de remolatxa i brots verds

### POSTRE

Mousse de coco combinat amb cremós de mango, maracujà, pinya i llima

Dolços nadalencs i neules

Aigües minerals

Vi blanc Viña Heredad Xarel.lo DO Penedès

Vi negre Solar Viejo crianza DO Rioja

Cava Aria Brut Nature Segura Viudas

Cafès i infusions

Tarifes 2018 – S'aplicarà l'IVA vigent en la data del servei

El nostre establiment compleix el que s'estableix en el R.D. 1420/2006 relatiu a la prevenció de la parasitosis per Anisakis.

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Benvolguts clients: Els nostres plats poden contenir al·lèrgens o traces d'al·lèrgens.

Si us plau, si desitgeu informació sobre els ingredients dels nostres plats, consulteu amb el nostre personal de sala.



Any Nou

Informació i reserves:  
**Beatriz Estornell**  
eventos.badalona@rafaelhotels.com