



49 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 44,54 €

Menú especial 25 Diciembre

APERITIVOS

Maki de salmón ahumado y queso crema con su caviar
Chupito de brandada de bacalao con confitura de piquillos
Brocheta de tomate cherry y boquerón en aceite verde
Blini de mousse de foie con huevo de codorniz, membrillo y eneldo
Crujiente de carrillera con crema de Módena
Dados de bacalao en tempura con ali-oli de curri
Surtido de croquetas de la casa

ENTRANTE

Sopa tradicional de galets y *carn d'olla*

PLATO PRINCIPAL (a elegir un plato)

Paletilla de cordero asada a baja temperatura con rissoto de trigo en su jugo
o
Medallón de rape en suquet de almejas y gambitas con toques anisados

POSTRE

Lingote de opera con coulis de albaricoque y sus frutos rojos

Dulces navideños y neulas

Agua mineral

Vino blanco Viña Heredad Xarel.lo 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) N° 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@rafaelhoteles.com