



49 €

IVA inclòs
Preu per persona

Menú especial Nit de Nadal

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 bacallà amb confitura de pebrot escalivat i brots verds

PLAT PRINCIPAL (a triar una opció)

Melós de vedella amb reducció de vi negre i parmentier de patata trufada
o
Suprema de reig amb salsa de cava, patata confitada i caviar

POSTRE

Semi esfera de mousse de màmec amb emulsió de fruits vermells

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 2017 – 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.

Nit de Nadal

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

