



45 €
IVA inclòs
Preu per persona

Menú especial Reis

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

Còctel de fruits del mar sobre tàrtar de patata amb oli de coriandre

PLAT PRINCIPAL (a triar una opció)

Fricandó de vedella amb carreretes a l'estil Badiu
o
Suprema de lluç a la crema d'allis tendres amb rovells d'espàrrecs verds

POSTRE

Pastis de xocolata amb mousse d'avellanes i cruixent

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

Reis

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.



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