



49 €

IVA incluido

Precio por persona

Precio sin IVA: 44,54 €

Menú especial San Esteban

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

Canelones de carn d'olla con bechamel de foie

PLATO PRINCIPAL (a elegir un plato)

Solomillo de cerdo con reducción de Pedro Ximénez y ragout de setas
o
Merluza a la marinera con mejillones y tomatitos confitados

POSTRE

Dúo de chocolates con crujiente de chocolate y coulis de maracuyá

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) 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.



San Esteban

Información y reservas:

Beatriz Estornell

eventos.badalona@rafaelhoteles.com