



49 €

IVA inclòs
Preu per persona

Menú especial Sant Esteve

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

Canelons de carn d'olla amb beixamel de foie

PLAT PRINCIPAL (a triar una opció)

Filet de porc amb reducció de Pedro Ximénez i ragout de bolets
o
Lluç a la marinera amb musclos i tomàquets confitats

POSTRE

Duet de xocolates amb cruixent de xocolata i coulis de maracuià

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.



Sant Esteve

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