



1er pis Recinte Tennis Vic
(Accés per escala exterior)

info@restaurantidoni.com
Tel 93.883.27.01

MENÚ SANT ESTEVE 2018

MENÚ N°1

APERITIU DE BENVINGUDA per persona

- Sushi de tonyina amb chutney de mango, amb maionesa de wasabi i cítrics
- Tarteleta cruixent de Chilli, amb guacamole, i dau de salmó marinat.
- Oliva gordal farcida amb crema d'anxoves i gelatina de vermut.

ENTRANT

- Crema de ceps, amb galet farcit de pollastre i xitaques, amb reducció de rostit.

PRIMER PLAT

- Caneló de peix i marisc, amb embolcall de làmines de carbassó, amb salsa americana i gamba flamejada

SEGON PLAT escollir amb antelació

- Cua de bou sense feina, cuita al buit a baixa temperatura 12h, amb canela de crema d'orellanes, napada amb la seva salsa, i tirabecs escaldats.
O
- Llom de bacallà gratinat, amb fons de suquet de peix, escopinyes, i mongetes de ganxet.

POSTRES escollir amb antelació

- Brownie de xocolata i nous amb sopeta de xocolata i fruits vermells.
O
- Gelats de torró amb neules i sponges de xocolata i entrebancs de torrons.

-Vins Segura Viudas D.O Catalunya.

-Aigua, pa

- NO inclòs al menú, altres begudes, licors, cafès, ni caves

Preu del menú N°1 – 40€ per persona (iva inclòs)

- **La reserva quedarà oficialment confirmada un cop realitzada una paga i senyal**
- **Es cobraran els comensals confirmats 48h avanç del dinar/sopar, si son menys dels confirmats, igualment hauran de ser abonats.**
- **Farem els possibles per respectar el menú pactat amb el client però degut a la qualitat exigida als nostres proveïdors, és possible que alguns dels plats, per causes alienes al restaurant, poguessin ser canviats a última hora per un altre de igual categoria**



MENÚ N°2

TASTETS per persona

- Sushi de tonyina amb chutney de mango, amb maionesa de wasabi i cítrics
- Tarteleta cruixent de Chilli amb guacamole i dau de salmó marinat.
- Oliva gordal farcida amb crema d'anxoves i gelatina de vermut.

- Coca cruixent de chantilly de foie, amb compota de peres al vi, amb daus de pomes caramel·litzades i mil fulls de parmesà`.
- Sopa miso amb gambes vermelles ofegades i alga codium, amb virutes de katsuobushi (tonyina seca fumada).
- Gyoza (ravioli japonès) de pop, amb espècies shishimi togarashi., i reducció de rostit.

SEGON PLAT escollir amb antelació

- Filet de vedella, amb medalló de foie i salsa Oporto, amb tirabecs escaldats.
O
- Rap en suquet i ametlles, amb llit de parmentier de patata, i tocs de maionesa d'all.

POSTRES escollir amb antelació

- Brownie de xocolata i nous amb sopeta de xocolata i fruits vermells.
O
- Gelats de torró amb neules i esponges de xocolata i entrebanques de torrons.

- Vi blanc Cop de Vent D.O Empordà
- Vi negre Mas d'Aranyó D.O Penedès
- Aigua, pa

- NO inclòs al menú, altres begudes, licors, cafès, ni caves.

Preu del menú N2 – 50 € per persona (iva inclòs)

- **La reserva quedarà oficialment confirmada un cop realitzada una paga i senyal**
- **Es cobraran els comensals confirmats 48h abans del dinar/sopar, si son menys dels confirmats, igualment hauran de ser abonats.**
- **Farem els possibles per respectar el menú pactat amb el client, però degut a la qualitat exigida als nostres proveïdors, és possible que alguns dels plats, per causes alienes al restaurant, poguessin ser canviats a última hora per un altre de igual categoria.**

MENÚ INFANTIL

fins a 12 anys

Aperitiu a taula x compartir

Variat de xips
Mini croquetes pernil
Olives farcides

Plat combinat

Escalopa de pollastre + macarrons bolonyesa + patates fregides.

Postres

Gelat o pastís xocolata

Beguda

Refresc o aigua.

Preu festius 18,00€ (iva inclòs)

ELS MENÚS NO ES PODEN COMPARTIR.



A TENIR EN COMPTE:

- Forma de pagament, al contat o tarja de crèdit.
- Un tiquet únic per colla, aconsellem recollir els diners uns dies abans, i al mateix dia del dinar/sopar, abans de començar, es liquida tot l'import.
 - Un únic menú per banquet.
- Per formalitzar la reserva es demanarà al client una paga i senyal.
- Confirmar el nº de comensals 48h abans de l'event, i en cas de ser menys comensals acordats en les últimes 48h, aquests hauran de ser abonats.
- Per a grups de més de 25 comensals s'han d'escollir els plats amb 10 dies d'antelació i comunicar-ho al restaurant.
- En sopars d'empresa del MES DE DESEMBRE dies 14 i 21 NO està permès portar DJ o similar, a no ser, que el sopar no s'escaigui en els dos divendres d'aquest mes, amb més afluència de gent.
- Farem els possibles per respectar el menú pactat amb el client però degut a la qualitat exigida als nostres proveïdors, és possible que alguns dels plats, per causes alienes al restaurant, poguessin ser canviats a última hora per un altre de igual categoria.
- Els recordem que les consumicions que pugin prendre abans de començar l'àpat, no estan incloses en el preu del menú i seran anotades a la factura, a no ser que se'ns avisi del contrari.
- Muntatge de taules rodones/imperials, segons convingui al restaurant, reservem taula, NO ubicació.
- Avisar al restaurant si hi ha alguna persona amb al·lèrgies alimentàries o intoleràncies.



www.restaurantidoni.com
info@restaurantidoni.com

Tel 93.883.27.01

-Hora de tancament del restaurant:
Celebracions migdia, fins les 18h
Celebracions de nit fins les 2h
A partir d'aquestes hores consultar.

Att.
La Direcció.