

## ***MENÚ DE NADAL***

(format degustació)

### **Vermut de Nadal**

Vermut Yzaguirre, cervesa o refresc  
Xips Artesanes  
Llauna de vermut de Nadal  
(gilda clàssica, olives, cloïsses)  
Pernil d'espàtlla ibèrica  
Formatge de cabra Bauma Garrotxa

### **Entrant:**

Escudella de Nadal amb galets i lingot de carn d'olla

### **Primer Plat:**

Caneló tradicional de carn de rostit, pollastre i foie, gratinat amb beixamel trufada, amb cruixents de parmesà i reducció de rostit.

### **Plats principals:**

#### **Plat de Peix**

Suquet de rap a la marinera, amb gamba vermella i cloïsses de Carril

#### **Plat de Carn**

Medallons de cabrit, cuit a baixa temperatura, sense feina, amb salsa de vi ranci, espàrrecs verds i bolets.

### **Postres**

Pastisset semi fred de llimona i mango amb crumble de gerds

### **Celler**

Vins D.O Penedès  
Cava als postres

Torrans i Cafès

80€ iva inclòs

---

### **NENS**

(fins a 12 anys)

Xips artesanes i mini croquetes de pernil  
Caneló tradicional de carn de rostit, pollastre i foie, gratinat amb beixamel trufada, amb cruixents de parmesà i reducció de rostit.  
Llom baix de vedella a la brasa, amb patates fregides  
Gelat  
30€

---

A partir de 12 anys és considerat adult



### **A TENIR EN COMPTE:**

- La reserva quedarà confirmada un cop hem rebut la paga i senyal corresponent al 50% del total, transferència, tarja de crèdit o efectiu, NO acceptem talons.
- L'import que quedi per abonar es farà al mateix dia al restaurant al acabar l'àpat, amb tarjeta de crèdit o efectiu, O 48h abanç amb transferència.
- Confirmar el nº de comensals 48h abans de l'event, i en cas de ser menys comensals acordats en les últimes 24h, aquests hauran de ser abonats.
- Els horaris d'aquestes propostes és de 13:00h a 18h i per sopar de 20.30 a 01:00 nit al excedir d'aquests horaris, significarà un increment de preu/hora
  - Per colles 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.
- El mes de DESEMBRE NO està permès portar DJ ,Equips de so, ni Projectors
- Qualsevol aliment forani (sobretot pastissos) que hagin set elaborats per una altre empresa o professional que no sigui del nostre restaurant, ha d'anar acompanyat d'un formulari que cal omplir i signar el dia abans com a molt tard, aquest fa referència al productor, transport, manipulació i ingredients. De no ser així NO es permetrà l'entrada de cap aliment manipulat a l'exterior del Restaurant Idoni.
- El Restaurant Idoni es reserva el dret de no autoritzar qualsevol activitat que no s'hagi comunicat amb anterioritat.
- 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.
  - Per a grups de més de 25 comensals s'han d'escollir els plats amb 10 dies d'antelació i comunicar-ho al restaurant.
- Els recordem que les consumicions que pugin prendre abans de començar l'àpat i de després, 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 de 8/10/12 persones x taula
- Avisar al restaurant si hi ha alguna persona amb al·lèrgies alimentàries o intoleràncies.

Preus vàlids 2022

Att.  
La Direcció.

[www.restaurantidoni.com](http://www.restaurantidoni.com)  
[info@restaurantidoni.com](mailto:info@restaurantidoni.com)

Tel 93.883.27.01

