

MENÚ DE SANT ESTEVE 2022

Aperitiu individual per persona:

- Esfèric d'oliva verda amb sahimi togarashi
- Carxofa confitada i rostida, amb cremós de Royal de parmesà i encenalls de pernil ibèric.
- Carpaccio de gamba amb tocs d'allioli negre i esfèrics d'oli (a compartir)
- Duet de croquetes (Nero di Seppia i de pernil de gla)
- Caneló tradicional de carn de rostit, pollastre i foie, gratinat amb beixamel trufada, amb cruixents de parmesà i reducció de rostit.

SEGONS a escollir en el moment de la reserva

- Terrina d'espatlla de xai cuita a baixa temperatura, sense feina, amb parmentier de patata trufada i verduretes encurtides.
O
- Suquet de rap a la marinera, amb gamba vermella i cloïsses de Carril
O
- Entrecot de vedella madurat, fet a la brasa, amb guarnició.

POSTRES

- Semi fred de llimona i mango amb crumble de gerds

CELLER

- Vins D.O Penedès
(1 ampolla cada 4 persones)
- Aigua i pa

52€ per persona (iva incl)

En aquest menú no estan contemplades les begudes, licors, cafès o cerveses, que es puguin demanar abans, durant o després del àpat.

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
27€

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 l'import total, 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
info@restaurantidoni.com

Tel 93.883.27.01

