



RESTAURANT

2024

1er pis Recinte Tennis Vic
(Accés per escala exterior)
info@restaurantidoni.com
Tel 93.883.27.01

MENÚ DEGUSTACIÓ

Empresa nº 1 49€

APERITIU a taula individual

Les nostres patates gruixudes artesanes (a taula)
"Zamburiña" amb cremós de patata trufada, vel de cansalada ibèrica i reducció
de rostit.

Croqueta de foie amb pomes dolces i croqueta de calamar
Carxofa rostida amb sobrassada de Mallorca i rovell d'ou cruixent, amb
pinzellada de salsa de calçots.

Copa de tàrtar de salmó marinat, amb cremós d'alvocats, mango, alga wakame
i tobiko.

Escullir amb antel.lació

Llom de bacallà amb fons de crema de ceps i espinacs saltats.

O

Tarrina de porc Duroc sense feina cuit a baixa temperatura amb salsa Oporto
amb cremós de patata trufada i shiitakes.

Postre

Brownie de xocolata i anous amb gelat de vainilla.

Aigua, vins D.O Penedès ,pa i cafès

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

Horari Restaurant dinars 13h a 17h

Horari Restaurant sopar 21h fins 1 nit



MENÚ DEGUSTACIÓ

Empresa nº 2 55€

Les nostres patates gruixudes artesanes (a taula)
“Zamburiña” amb cremós de patata trufada, vel de cansalada ibèrica i reducció
de rostit.

Croqueta de foie amb pomes dolces i croqueta de calamar
Carxofa rostida amb sobrassada de Mallorca i rovell d’ou cruixent, amb
pinzellada de salsa de calçots.

Copa de tàrtar de salmó marinat, amb cremós d’avocats, mango, alga wakame
i tobiko.

Tastet de peix:

Suprema de llobarro amb salsa de safrà, i llit de rissoto especiat.

Tastet de carn:

Medallons de filet de vedella amb salsa Cafè París, i mini verduretes.

Postre

Tarén de poma

Aigua, vins D.O Penedès ,pa i cafès

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



A TENIR EN COMPTE:

- **La reserva quedarà confirmada un cop hem rebut la paga i senyal corresponent al 60% 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 24h 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 17h 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.**
- **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.**

Att.
La Direcció.

www.restaurantidoni.com
info@restaurantidoni.com

Tel 93.883.27.01

