



— RESTAURANT —

**(1er pis Recinte Tennis Vic)**  
Accés per escala exterior lateral  
[www.restaurantidoni.com](http://www.restaurantidoni.com)  
Tel 93.883.27.01

## **MENÚ DINARS/SOPARS EMPRESA 2017**

### **MENÚ Nº1**

#### **PICA PICA INDIVIDUAL a taula**

Vaset de tàrtar de tonyina adobat, amb crema de guacamole i ceba cruixent.  
Bombó de foie i figues amb reducció de pedro ximenes.  
Pannacotta d'espínacs amb tocs de crema de bacallà, pinzellada de calçots i sorra de "kikos"

#### **ENTRANT**

Caneló de pollastre de pagès, amb foie i tòfona, amb crema de ceps, sorra de pernil i reducció de rostit.

#### **PRIMER PLAT**

Mini favetes confitades amb sopeta de iogurt de mel i mostassa, amb daus de pomes osmotitzades, amb cruixent de pa d'olives i anxova.

#### **SEGON PLAT A ESCOLLIR**

Melós de galta de vedella amb salsa oporto i parmentier de patata trufada amb mocador de romesco.

o

Suprema de lluç palangre a la Donostiarra, amb lilit de mil fulls de patates panaderes al forn.

O

Confit d'ànec amb reducció de salsa de pomes, sorra de festucs i fruites.

#### **POSTRES**

-Pastís de xocolata i galeta, amb cruixents d'avellana i sopeta de xocolata.

#### **BEGUDA**

-Vins D.O Catalunya  
-Aigua, pa  
-Cafès

**Preu del menú Nº1 – 35 € per persona (iva inclòs)**  
**NO INCLOU: altres begudes, caves ni licors.**



## **MENÚ N°2**

### **PICA PICA INDIVIDUAL a taula**

Vaset de tàrtar de tonyina adobat, amb crema de guacamole i ceba cruixent.  
Bombó de foie i figues amb reducció de pedro ximenes  
Panacota d'espínacs ,amb tocs de crema de bacallà,pinzellada de calçots i sorra de'' kikós''

### **ENTRANT**

Canelò de pollastre de pagès,amb foie i tòfona,amb crema de ceps,sorra de pernil i reducció de rostít.

### **PRIMER PLAT**

Mini favetes confitades amb sopeta de iogurt de mel i mostassa, amb daus de pomes osmotitzades, amb cruixent de pa d'olives i anxova.

### **SEGON PLATA ESCOLLIR**

Espatlla de xai sense feina,cuita a baixa temperatura, amb salsa de vi ranci i peres al vi.

o

Tataki de salmó, amb llit d'arròs salvatge a l'estil oriental, i reducció de salsa de taronja.

O

Mitjana d'entrecot de vedella fet a la brasa,amb guarnició.

### **POSTRES**

Pastís de xocolata i galeta amb cruixents d'avellana i sopa de xocolata

### **BEGUDA**

-Vins Segura Viudas D.O Catalunya

-Aigua,pa

-Cafès

**Preu del menú N°2 – 40 € per persona ( iva inclòs)**

**NO INCLOU: altres begudes,caves ni licors**



## **MENÚ N°3**

### **PICA PICA INDIVIDUAL a taula**

Vaset de tàrtar de tonyina adobat, amb crema de guacamole i ceba cruixent.  
Bombó de foie i figues amb reducció de pedro ximenes  
Panacota d'espínacs amb tocs de crema de bacallà, pinzellada de calçots, i sorra de "kikos"

### **ENTRANT**

Canelò de de pop amb amb fons de salsa de "piquillos" i pols de pebre vermell

### **PRIMER PLAT**

Mini favetes confitades amb sopeta de iogurt de mel i mostassa, amb daus de pomes osmotitzades, amb cruixent de pa d'olives i anxova.

### **SEGON PLATA ESCOLLIR**

Filet de vedella amb salsa demiglace de ratafia, amb guarnició de parmentier de patata trufada i bolets saltats.

o

Suprema de turbot a la Donostiarra amb llit de mil fulls de patates panaderas al forn.

O

Magret d'ànec a la brasa, amb reducció de fruits vermells, sorra de festucs i fruites.

### **POSTRES**

-Pastís de xocolata i galeta amb cruixents d'avellana i sopa de xocolata

### **BEGUDA**

-Vins Segura Viudas D.O Catalunya

-Aigua, pa

-Cafès

**Preu del menú N°3 – 45 € per persona (iva inclòs)**

**NO INCLOU: altres begudes, caves ni licors**