



***MENÚ CAP D'ANY 2024***  
***RAÏM DE LA SORT/COTILLÓ/DISCJÒQUEI/COPES PEL BALL***  
***135€ (IVA INCL)***

***DARRERS CAPRICIS DE L'ANY***

Ostra a la Gallega amb pernil ibèric i caviaroli d'arbequina

Croqueta foie ,amb compota de poma i cruixent de parmesà.

Vieira, amb llenegues negres ofegades, amb la seva reducció fosca de carn.

Tàrtar de gamba vermella amb el seu corall i falsa oliva negra

Tastet d'arròs melós d'ànec, amb pomes dolces i pernil d'ànec, amb rovell d'ou cruixent.

***ESPECIAL DEL MAR***

Llamàntol sense feina, sobre parmentier de patata, suc de rostit amb fil de salsa americana, amb entrebancs de panxeta ibèrica.

***ESPECIAL DE LA TERRA***

Terrina de vedella, cuita a baixa temperatura, amb escalopí de foie, lacada amb salsa Pedro Ximenez, sorra de festucs i fruits vermells

***ÚLTIM DOLÇ DEL 2024***

-----

***CELLER ESPECIAL***

***PER ACOMPANYAL ELS CAFÈS***

***RESSOPÓ***

Assortit de coques de Vic

**VENDA D'ENTRADES A L'IDONI RESTAURANT 93.883.27.01**

**HORA D'ARRIBADA 21H, SOPAR A LES 21:30**

-----

**Nens fins a 12 anys 50€**  
**A partir de 12 anys és considerat com adult.**

Att.  
La Direcció.

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

Tel 93.883.27.01

