

**MENÚ DE NADAL 2024**

**85€**

*(format degustació)*

**Vermut de Nadal**

Vermut Yzaguirre, cervesa o refresc  
Xips Artesanes i olives farcides.

-----

Croqueta foie amb compota de poma i cruixents 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

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

**Entrant:**

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

**Plat de Peix**

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

**Plat de Carn**

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

**Postres**

Escuma de coco, mojito, pinya i colis de mango amb cumbre de galeta i toffe

**Celler**

Vins amb DO  
Cava als postres

**Torrans ,neules i Cafès**

**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.

Entrecot de vedella a la brasa, amb patates fregides

Gelat

**38€**

-----

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 24h 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 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 2024

Att.  
La Direcció.

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

Tel 93.883.27.01

