



**ibai.**

u n a  
o s t e r i a  
c o n t e m -  
p o r à n i a

## **Menú Grups nº 1**

PREU PER PERSONA: 59 €  
i.v.a inclòs

Aperitiu de la casa

**Terrina de paté de campanya casolà**

Menú

**Canelons de la osteria amb foie gras i tòfona**

**Cueta de rap amb escalivada al forn de llenya**

Postre

**Coulant de xocolata**

**Pa de puntxes de sèsam**

Begudes

**Copa de cava Agustí Torelló i Mata**

**Vi negre Etxeita -d.oc. Rioja-**

**Aigua Mineral**

**Cafè i “Petits Fours”**



RESERVES: 902 520 522 \_ [reservas@sagardi.com](mailto:reservas@sagardi.com)





**ibai.**

u n a  
o s t e r i a  
c o n t e m -  
p o r à n i a

## Menú Grups nº 2

PREU PER PERSONA: 62 €  
i.v.a inclòs

### Aperitiu

Terrina de paté de campanya casolà

Ostres vives d'Arcachon

Croquetes de pernil ibèric

Grissini de romesco

Selecció d'olives

Pernil ibèric -d.o. Los Pedroches-, tallat a ganivet amb pa amb tomàquet

Anxoves del Cantàbric en oli d'oliva

### Menú

Jarret de xai brassejat al forn de llenya

### Postre

logurt artesà amb fruita de la passió

Pa de puntxes de sèsam

### Begudes

Copa de cava Agustí Torelló i Mata

Vi negre Etxeita -d.o.c. Rioja-

Aigua Mineral

Cafè i "Petits Fours"



RESERVES: 902 520 522 \_ [reservas@sagardi.com](mailto:reservas@sagardi.com)





**ibai.**

u n a  
o s t e r i a  
c o n t e m -  
p o r à n i a

## **Menú Grups nº 3**

PREU PER PERSONA: 57 €  
i.v.a inclòs

Aperitiu de la casa

**Terrina de paté de campanya casolà**

Menú

**Les verdures de l'hort amb romesco**

**"Txuletón" de bou a l'estil Irati amb patates fregides**

Postre

**Crema catalana**

**Pa de puntxes de sèsam**

Begudes

**Vi negre Etxeita -d.o.c. Rioja-**

**Aigua Mineral**

**Cafè i "Petits Fours"**



RESERVES: 902 520 522 \_ [reservas@sagardi.com](mailto:reservas@sagardi.com)

