

DINAR I PASSAR EL DIA A L'ILLOT GRAN 2017

A l'illot Gran us preparem uns menús basats en productes de temporada i de proximitat, per aquest motiu hi poden haver variacions de plats però sempre seguint la mateixa base. Tots els menús estan elaborats a la casa i el mateix dia.



La taula ja us la trobareu ben parada i els plats els servim tipus bufet.

Si necessiteu algun règim especial (celíacs, intoleràncies, vegetarians, etc.....) només cal que ens ho feu saber i us ho tindrem tot preparat.

Les begudes (gerres d'aigua i vins blancs i negres del Penedès) així com els cafès i infusions estan inclosos en el menú.



Si l'estada es realitza durant l'estiu es pot fer ús de la **piscina**. Aquest sempre ha d'estar pactat amb la persona responsable de la casa, que és qui us obrirà l'accés a la piscina. En cap cas es podrà fer ús de la piscina abans de les 10 del matí o més tard de les 8 del vespre, i sempre haurà d'estar supervisada per un adult, ja que no disposa de socorrista.

Venir a dinar a l'illot no vol dir que estigueu sols a tota la instal·lació, l'illot disposa de diferents espais perquè tothom estigui ben còmode. Si vosaltres teniu una necessitat especial no dubteu en informar-nos per trobar la millor opció.

L'horari establert d'estades d'un dia a l'illot Gran.



Entrada



Sortida

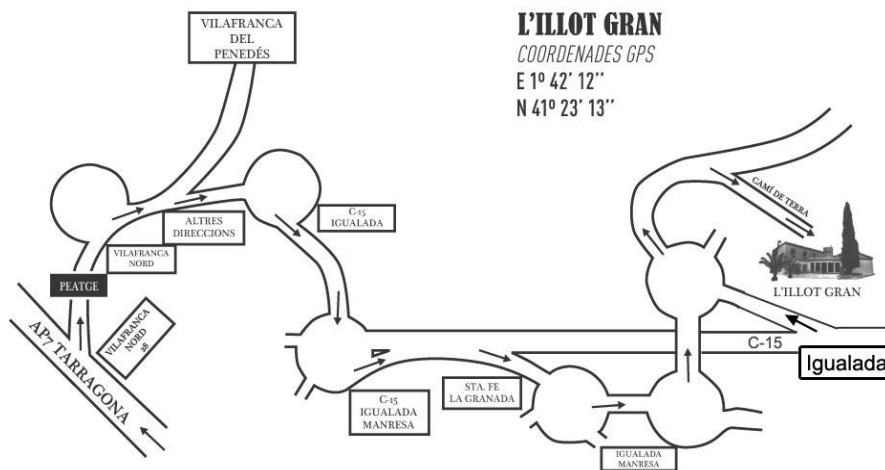


POBLACIÓ: Santa Fe del Penedès
COMARCA: Alt Penedès
PROVÍNCIA: Barcelona

Núm de registre: 506
Capacitat per a: 55 places
Habitacions de: 4 a 20 places
Menjadors: 1
Bany: comunitaris / privats
Sales d'activitats: 2 sales
Servei mèdic a Vilafranca: (5km)

Instal·lacions

- Habitacions de 4, 12, 16 i 24 places
- Sala amb tv
- Hall amb llar de foc i espai de jocs
- Sala polivalent
- Piscina
- Carpa de 150 m²
- Bany comunitaris / privats
- Bosc propi
- Entorn natural envoltat de vinyes i bosc
- Estació de tren a 2,5 km (a la Granada)



Menú Estrella

1er plats : Entrants de temporada sobre la taula

a l'hivern:

amanida de l'hort | torrada amb escalivada | fideuà de bolets |
pa de coca amb tomàquet i embotits del Penedès | paperines de
croquetes



a l'estiu:

amanida fresca de pasta amb cranc | torrada amb escalivada i tonyina | humus
amb torraderetes | paté d'advocat amb bastonets | pa de coca amb tomàquet i
embotits del Penedès

*El primer plat dels nens/es seran macarrons casolans

2on plat:

pollastre a la catalana

o

variati de carn a la brasa (botifarra blanca, cansalada i xistorra) amb patates o
mongetes

Postres: postres de l'illot a escollir

Preus

Adults..... 19€

Nens/es (de 3 a 12 anys)..... 12€

*10% d'IVA inclòs



Us voleu fer el menú a mida?

Aquí teniu diferents possibilitats amb els seus **suplements** sobre el preu base:

Canvis del segon plat:

Graellada de carn amb guarnició (xai/botifarra blanca i negre/pollastre i conill/cansalada/xistorra).....	5€
Fricandó de vedella.....	5€
Ternasco al forn.....	10€



Suplement d'aniversari (inclou un parament de taula especial, pastís com a postre i cava)

Adults..... 5€

Nens..... 3€

Menú Low Cost

1r plat: Amanida verda (adults) , Macarrons casolans

2n plat: Pollastre al forn

Postres: Fruita o flam

Pa, vi i aigua inclòs

Adults..... 14€

Nens/es (de 3 a 12 anys)..... 12€

10% d'IVA inclòs

MENÚS SEGONS TEMPORADA

Calçotades

Una bona calçotada amb 12 calçots ecològics i de Km 0 amb la seva salsa + porró de vi

A sobre taula:

Amanida verda

Variat de carn a la brasa (botifarra blanca, negra, xistorra i cansalada)

Patates al caliu, carxofes, mongetes i pa torrat

Postres de l'illot

Vi i cava del Penedès

Cafè i infusions



Calçotada adults..... 26€

Calçotada nens/es..... 14€

Xatonades

Xatonada

Variat de carn a la brasa (botifarra blanca, negra, xistorra i cansalada)

Patates al caliu, carxofes, mongetes i pa torrat

Postres de l'illot

Vi i cava del Penedès

Cafè i infusions



Adults..... 18€

Nens/es (de 3 a 12 anys)..... 12€

10% d'IVA inclòs