

---

# BAZKARIA COMIDA COLEGIAL 2022

---

Sorteo de regalos  
Baile con DJ & Copas

---

## 27 DE MAYO 2022

---



**Restaurante Hotel de Londres**

Más Información - Informazio Gehiago

[www.icagi.net](http://www.icagi.net)

Tel: 943 440 118

¡No faltes! Ez zaitez falta!

Organiza - Antolatzaile

Colabora - Laguntzaile



**ICAGI**

ILUSTRE COLEGIO DE LA ABOGACÍA DE GIPUZKOA  
GIPUZKOAKO ABOKATUEN ELKARGO PRESTUA





# ICAGI

ILUSTRE COLEGIO DE LA ABOGACÍA DE GIPUZKOA  
GIPUZKOAKO ABOKATUEN ELKARGO PRESTUA

## Comida Colegial

## Elkargokideen bazkaria

27 de mayo de 2022 ko maiatzaren 27an

# 2022

Las tarjetas para la comida, se enviarán mediante correo electrónico previo pago de la cantidad de **25 euros para los Colegiados/colegiadas** con menos de 6 años de antigüedad y **35 euros para el resto de los Colegiados/Colegiadas**. (Acompañantes de colegiados-as: 63 euros)

El pago se puede hacer por transferencia en la cuenta de ABANCA  
ES60 2080 3615 4630 4009 0867. Será necesario enviar el justificante para la inscripción.

Fecha límite de inscripción: Hasta el 20 de mayo de 2022.

**Menu:** Además del menú general se ofrece un menú vegetariano. Ambos en la página siguiente. A la hora de reservar habrá que incluir si se opta por el vegetariano.

Bazkarirako txartelak posta elektronikoz bidaliko dira, ordainketa egin ondoren: **25 euro** 6 urtetik beherako antzinatasuna duten elkargokideek, eta **35 euro gainerako elkargokideek**. (Elkargokideekin datozenek: 63 euro)

ABANKA erakundearen  
ES60 2080 3615 4630 4009 0867  
kontuan transferentzia eginez. Beharrezkoa izango da egiaztatzea aurkeztea izena emateko.

Izena emateko azken eguna: 2022ko maiatzaren 20a.

**Menua:** menu orokorraz gain, barazki menua eskaintzen da. Biak hurrengo orrialdean. Erreserbatzeko orduan, begetarianoa aukeratzeko dela adierazi beharko da.



#### MENU

Surtido de pintxos donostiarras  
(servido a la llegada modo cocktail)

Para servir en centro de mesa:

- Pico de jamón ibérico
- Cucharilla de pulpo con mahonesa de pimentón
- Brochetas de gamba con vinagreta tradicional
- Bandejeta de salmón noruego con queso fresco y eneldo
- Chupito de crema de puerro con dados de foie y aceite de oliva virgen

-----

- Risotto cremoso de hongos con yema de huevo de corral
- Merluza asada con pil-pil de txangurro a la donostiarra (1/2 ración)
- Solomillo de cerdo asado sobre puré de apio nabo
- Hojaldre de manzana recién horneado con helado de nata

BEBIDAS;

- Agua mineral
- Vino blanco Viña Perelada
- Vino Rosado Navarro Las Campañas
- Tinto Rioja Bordón
- Café y Copa.

#### MENUA

Askotariko pintxo donostiarrak  
(iristean zerbitzatuko dira, koktel modura)

Mahai erdian zerbitzatuko dira:

- Urdaiazpiko iberikoa
- Olagarro-koilaratxoa piperrauts-maionesarekin
- Ganba-broxtak ozpin-olio tradizionalarekin
- Izokin norvegiarra, gazta freskoarekin eta anetarekin
- Porru-kremazko txupittoa, foie-zatitxoekin eta oliba-olio birjinarekin

-----

- Onddo-risotto krematsua etzeko arrautza-gorringoarekin
- Legatz errea, donostiar erara prestatutako txangurru pil-pilarekin (errazio 1/2)
- Txerri-azpizun errea, arbi-apioz egindako purearen gainean
- Sagar-hostopil labetik atera berria esnegain izozkiarekin

EDARIAK:

- Ur minerala
- Viña Perelada ardo zuria
- Las Campañas ardo gorri nafarra
- Bordón Errioxako ardo beltza
- Kafea eta kopa

#### MENU VEGETARIANO

Surtido de pinchos  
(servido a la llegada modo cocktail)

Bbrocheta de champiñones

Mmini ensalada de alga wacame con sésamo

Cucharilla de risotto al curry

Crema de calabaza con espuma de remolacha

-----

- Timbal de quinoa y brócoli con crema de puerro
- Panaché de verduras con refrito de ajo negro
- Berenjena rellena de hongos
- crema de yogurt con semillas de chía y frutos rojos

#### BARAZKI MENUA

Askotariko pintxo  
(iristean zerbitzatuko dira, koktel modura)

- Txanpiñoien brotxeta
- Wacame alga sesamozko entsalada txikia
- Risotto koilaratxoa kurryan
- Erremolatxa-aparra duen kalabazakrema

-----

- Kinoa eta brokoliko tinbala porru kremarekin
- Barazki panachea baratxuri beltzaren errefritoarekin
- Onddoz betetako berenjena
- Jogurt-krema, txia-haziekin eta fruitu gorriekin