

---

# BAZKARIA

# COMIDA COLEGIAL

# 2024

---

Sorteo de regalos  
Baile con DJ & Copas

---

**12 JULIO 2024**  
14,15h

---



**Restaurante Hotel de Londres**

Más Información - Informazio Gehiago

[www.icagi.net](http://www.icagi.net) / [secretaria@icagi.net](mailto:secretaria@icagi.net)

Tel: 943 440 118

**¡No faltes! Ez zaitez falta!**

Organiza - Antolatzailea

Colabora - Laguntzailea



**ICAGI**

ILUSTRE COLEGIO DE LA ABOGACÍA DE GIPUZKOA  
GIPUZKOAKO ABOKATUEN ELKARGO PRESTUA

G A  
G E



# ICAGI

ILUSTRE COLEGIO DE LA ABOGACÍA DE GIPUZKOA  
GIPUZKOAKO ABOKATUEN ELKARGO PRESTUA

## Comida Colegial 2024 Elkargokideen bazkaria

Las tarjetas para la comida, se enviarán mediante correo electrónico previo pago de la cantidad de **27,5€ (IVA incluido)** para los colegiados/colegiadas con menos de 6 años de antigüedad y **38,5 € (IVA incluido)** para el resto de los Colegiados/Colegiadas. (Acompañantes de colegiados-as: **78,10 euros IVA incluido**)

El pago se puede hacer por transferencia en la cuenta de ABANCA o QR **ES60 2080 3615 4630 4009 0867**. Será necesario enviar el justificante para la inscripción a: [secretaria@icagi.net](mailto:secretaria@icagi.net)

O mediante este QR:



Fecha límite de inscripción: Hasta el 8 de julio de 2024.

**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.

Bazkariako txartelak posta elektronikoz bidaliko dira, ordainketa egin ondoren: **27,5 euro (BEZ barne)** Elkargoko kide duela 6 urte baino gutxiago egin ziren elkargokideentzat, eta **38,5 euro (BEZ barne) gainerakoentzat**. (Elkargokideekin datozenek: **78,10 euro BEZ barne**)

ABANKA erakundearen **ES60 2080 3615 4630 4009 0867** kontuan transferentzia eginez. Beharrezkoa izango da egiaztatzea aurkeztea izena emateko: [secretaria@icagi.net](mailto:secretaria@icagi.net)

Edo QR honen bidez:

Izena emateko azken eguna: 2024ko uztailaren 8a.

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

**12 de julio de 2024ko uztailaren 12an**



# ICAGI

ILUSTRE COLEGIO DE LA ABOGACÍA DE GIPUZKOA  
GIPUZKOAKO ABOKATUEN ELKARGO PRESTUA

## Comida Colegial

## Elkargokideen bazkaria

### 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

-----

- Crujiente de hongos y puerro sobre crema de marisco.
- Merluza asada con patata panadera y refrito tradicional (1/2 ración).
- Carrilleras de ternera con su jugo ligado y puré de boniato.
- Torrija gratinada al Baileys con helado.

BEBIDAS;

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

### MENU VEGETARIANO

Surtido de pinchos  
(servido a la llegada modo cocktail)

Brocheta de champiñones

Mini 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

### MENUA

Askotariko pintxo donostiarrak  
(iristean zerbitzatuko dira, koktel modura)

Mahai erdian zerbitzatuko dira:

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

-----

- Onddo eta porruen karraskaria itsaski kremaren gainean
- Legatz errea panadera patatekin eta olio erre tradizionalarekin (anoa 1/2)
- Txahal-masailak bere saltsa lodituarekin eta boniato-purearekin
- Torrija Baileysekin gratinatuta, izozkiarekin

EDARIAK:

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

### BARAZKI MENUA

Askotariko pintxo  
(iristean zerbitzatuko dira, koktel modura)

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

-----

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