



**EVENTOS RESTAURANTE NOU MANOLIN.  
MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL. HASTA 20 COMENSALES.  
OCTUBRE 2018 – MAYO 2019**

En este documento encontrará nuestra propuesta gastronómica para la celebración de su evento.

Todos nuestros menús son personalizables a gusto del cliente, por lo que no dude en hacernos llegar sus indicaciones.

Solo utilizamos productos frescos y de temporada para la elaboración de nuestros menús por lo que pueden sufrir modificaciones debido a la estacionalidad de los productos.

t. 965200368

f. 965 217 007

[eventos@noumanolin.com](mailto:eventos@noumanolin.com)

Menú 1 (hasta 20 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Salmón de Alaska marinado con yogurt cítrico y wakame

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Láminas de alcachofas fritas

Croquetas de jamón

...

Txipirones rellenos en su tinta

o

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

Helado de turrón

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

*Bodega*

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio (con txipirones)  
(con magret)

54'50€ IVA incluido  
52'40€ IVA incluido

Menú 2 (hasta 20 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada

Buñuelos de bacalao

Sepionets plancha con sus all i olis

Mejillones con salsa verde aromática y curry

• • •

Arroz de verdura y magro

y

Arroz de atún y gambas

• • •

Helado de queso fresco con coulis de frambuesa y papel de remolacha

• • •

Café e infusiones

Incluido en el menú:

*Bodega*

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

**Precio**

**53'10€ IVA incluido**

Menú 3 (hasta 20 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Mejillones con salsa verde aromática y curry

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz de verduras y magro

y

Arroz de atún y gambas

o

Merluza con crema untuosa de espárragos

o

Costilla de cerdo Duroc con salsa teriyaki y maíz

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate caliente

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

*Bodega*

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

<b>Precio</b>	<b>(con arroz)</b>	<b>51'40€ IVA incluido</b>
	<b>(con pescado)</b>	<b>58'80€ IVA incluido</b>
	<b>(con carne)</b>	<b>53'90€ IVA incluido</b>

Menú 4 (hasta 20 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Salmón de Alaska marinado con yogurt cítrico y wakame

Foie de pato en escabeche con gelatina de Moscatel

Pajaritos de la huerta

Patatitas de río

...

Merluza con crema untuosa de espárragos

o

Entrecotte Villena

...

Helado de queso fresco con coulis de frambuesa y papel de remolacha

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

*Bodega*

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

**Precio [con merluza]  
[con entrecotte]**

**56'10€ IVA incluido  
61'10€ IVA incluido**

Menú 5 (hasta 20 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Mejillones con salsa verde aromática y curry

Láminas de alcachofas fritas

Salmón de Alaska marinado con yogurt cítrico y wakame

...

Salmonete de roca con escabeche de zanahorias

o

Escalopines al foie con salsa de pasas

...

Leche frita flambeada con helado de turrón

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

*Bodega*

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio [con pescado]  
[con carne]

64'40€ IVA incluido  
59'90€ IVA incluido

Menú 6 (hasta 20 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Tomate con anchoas del Cantábrico

Láminas de alcachofas fritas

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

. . .

Puerro con untuoso de merluza

. . .

Arroz con verduras y magro

o

Costillas Villena

o

Parpatana de atún

. . .

Leche, cacao, avellanas y azúcar...

. . .

Café e infusiones

Incluido en el menú:

*Bodega*

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio	(con arroz)	53'00€ IVA incluido
	(con pescado)	63'10€ IVA incluido
	(con carne)	65'90€ IVA incluido

Menú 7 (hasta 20 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Ensalada de cogollos, atún y mayonesa a la brasa

Ostra escabechada con granizado de manzana y vodka

Buñuelos de bacalao

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Crema de espárragos trigueros con huevo a baja temperatura

...

Arroz con atún y gambas

o

Merluza con crema untuosa de espárragos

o

Costillas Villena

...

Biscuit glacé de turrón con chocolate caliente

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

*Bodega*

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio	(con arroz)	71'40€ IVA incluido
	(con pescado)	75'20€ IVA incluido
	(con carne)	74'30€ IVA incluido



Menú 8 (hasta 20 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Quisquilla hervida de la bahía alicantina

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan catalana

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Alcachofas y cardos con panceta Joselito

...

Bacalao negro con salsa de ortiguillas

o

Solomillo con salsa de boletus y foie

...

Leche frita flambeada con helado de turrón

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

*Bodega*

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio (con pescado)  
(con carne)

86'30€ IVA incluido

88'10€ IVA incluido

### **Información de interés.**

Nuestro departamento de Eventos le proporcionará una ayuda profesional y personalizada.

#### **Menú**

Este menú ha sido especialmente diseñado para grupos de menos de 20 comensales, estamos a su disposición para cualquier modificación al respecto.

Solo se admitirá 1 tipología de menú por mesa.

Para mesas entre 20 y 40 comensales, el responsable de la reserva deberá facilitarle al restaurante un listado en el que se indique el plato principal seleccionado por número de comensales con anterioridad a su llegada.

Para mesas superiores a 40 comensales se deberá seleccionar solamente una de las opciones para plato principal.

#### **Vino**

Nuestro responsable de eventos le indicará la bodega incluida en el menú.

Si desea cambiar el vino o alguna referencia en concreto no dude en hacérselo saber a nuestro responsable.

#### **Salones**

En las celebraciones que tengan lugar al mediodía, pueden disfrutar de nuestras instalaciones hasta las 19.00 h.

En las celebraciones que tengan lugar por la noche se convendrá el horario de cierre.

Les podemos ofrecer también una vinoteca con mesa de catas donde podrán disfrutar de gratos y divertidos momentos entre amigos, compañeros de trabajo, familiares... y de una sala de fiestas para realizar diferentes tipos de celebraciones, presentación de productos...

#### **Minuta personalizada**

Un recuerdo actual de su celebración.

#### **Otros servicios**

No deje de consultarnos cualquier servicio que crea necesario para el éxito de su evento.

Nuestros precios incluyen, minutas para los invitados y seating protocolo.

Nuestros precios no incluyen arreglos florales y/o elementos de decoración ajenos al restaurante.

### **Premios concedidos a Nou Manolín:**

Premio 'Alimentos de España' al mejor restaurante de España, concedido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Premio 'Al mejor restaurante de la comunidad Valenciana', concedido por la Generalitat Valenciana

Premio 'Mejor restaurante del país', según los lectores de la 'hoja del lunes'

Premio al mérito turístico, concedido por el Ayuntamiento de Alicante

Medalla de oro al trabajo a Vicente Castelló, concedido por el ministerio de trabajo y asuntos sociales.

Premio a las dos mejores barras de España, concedido por 'lo Mejor de la Gastronomía'.

Rafael G.Santos., San Sebastián

Medalla de Plata al Turismo, concedida por la Diputación Provincial de Alicante

Premio de la Asociación de la empresa familiar

Premio Antonio José Cabanilles a la Trayectoria Turística, concedido por el Ayuntamiento de Alicante

### **Guías gastronómicas**

Gourmertour 7,5

Repsol 

Michelin

Lomejordelagastronomía

Anuario gastronómico de Antonio Vergara

Restauradores