



**RESTAURANTE PIRIPI. MENÚ PICOTEO.
MARZO 2019 – MAYO 2019.**

Las tapas son una costumbre típica del país, llegando a convertirse en una seña de identidad española. El Piripi es pionero y referente en ese sentido, teniéndolas como una de las grandes protagonistas en sus eventos, almuerzos y comidas.

Estaremos encantados de atenderles personalmente y servirles de guía en la elaboración de su menú.

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.

Los platos de este menú van servidos al centro de la mesa, un plato cada cuatro personas.

Telf.: 965.616.425

Email: eventos@noumanolin.com



Menú picoteo 1

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

Patatitas de río

Mejillones con salsa verde aromática y curry

Croquetas de jamón [1 por persona]

Láminas de alcachofas fritas

Albóndigas al vino

Swarovski de ensaladilla rusa con anchoa

Merluza albardada

...

Leche frita flameada al Grand Marnier 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 45'30€ IVA incluido



Menú picoteo 2

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Croquetas de jamón [1 por persona]

Las bravas del Piripi

Láminas de alcachofas fritas

Tomate Raf con salazón y aguacate

Solomillo trinchado con ajetes

Merluza albardada

...

Bizcocho de chocolate al vapor, crema de mandarina y helado de cacao al 70%

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio 53'80€ IVA incluido



Menú picoteo 3

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

Denton en sashimi con asadillo de pimientos

Buñuelos de bacalao

Brioche de rabo de vaca estofado

Mejillones con salsa verde aromática y curry

Tortilla vaga de patata, changurro y sobrasada

Solomillo trinchado con ajetes

Merluza albardada

...

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 58'80€ IVA incluido



Menú picoteo 4

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

Hígado de pato con compota de naranja e higos

Tomate Raf con salazón y aguacate

Mejillones con salsa verde aromática y curry

Láminas de alcachofas fritas

Croquetas de jamón [1 por persona]

Tortilla vaga de patata, changurro y sobrasada

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Degustación de arroz con verdura y magro

...

Tarta de limón, merengue, chocolate blanco y hierbabuena

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio 55'60€ IVA incluido



Menú picoteo 5

Tomate Raf con salazón y aguacate

Hígado de pato con compota de naranja e higos

Láminas de alcachofas fritas

Buñuelos de bacalao

Mejillones con salsa verde aromática y curry

Swarovski de ensaladilla con anchoa de bota

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Merluza albardada

...

Helado de queso 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 55,50€ IVA incluido



Menú picoteo 6

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

Jamón ibérico de bellota Joselito y salchichón de Vic “Riera”

Pan cristal con tomate

Láminas de alcachofas fritas

Hígado de pato con compota de naranja e higos

Las bravas del Piripi

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Croquetas de jamón [1 por persona]

Denton en sashimi con asadillo de pimientos

Merluza albardada

...

Leche frita flameada al Grand Marnier 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 61,60€ IVA incluido



Menú picoteo 7

Quisquilla hervida de la bahía alicantina

Jamón ibérico de bellota Joselito y salchichón de Vic “Riera”

Pan cristal con tomate

Hígado de pato con compota de naranja e higos

Láminas de alcachofas fritas

Croquetas de jamón [1 por persona]

Pescaíto frito de la lonja de Santa Pola

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Entrecot Villena [con ajitos tiernos]

...

Tarta tatin templada con helado de mantecado

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio 73,70€ IVA incluido



Información de interés.

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

Menú

Solo se admitirá 1 tipología de menú por mesa.

Para mesas superiores a 20 comensales habrán de ser sustituidos algunos elementos.

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 18.30 h.

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

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

Lomejordelagastromía

Anuario gastronómico de Antonio Vergara

Restauradores