



RESTAURANTE PIRIPI. MENÚ PICOTEO. JUNIO – SEPTIEMBRE 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. El precio de estos menús es por persona.

Telf.: 965.616.425

Email: eventos@noumanolin.com



Menú picoteo 1

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

Patatitas de río

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Croquetas de jamón [1 por persona]

Berenjena fritas con salmorejo

Albóndigas al vino

Swarovski de ensaladilla rusa con anchoa [1 por persona]

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

Berenjenas fritas con salmorejo

Tomate Raf con salazón y aguacate

Solomillo trinchado con ajetes

Merluza albardada

...

Texturas de chocolate y café

...

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

Hígado de pato con compota de naranja e higos

Tomate Raf con salazón y aguacate

Brioche de rabo de vaca estofado [1 por persona]

Berenjenas fritas con salmorejo

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 55'90€ IVA incluido



Menú picoteo 4

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

Tomate Raf con salazón y aguacate

Hígado de pato con compota de naranja e higos

Berenjenas fritas con salmorejo

Buñuelos de bacalao [1 por persona]

Boquerones a la espalda

Swarovski de ensaladilla con anchoa de bota [1 por persona]

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 56,40€ IVA incluido



Menú picoteo 5

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

Denton en sashimi con asadillo de pimientos

Buñuelos de bacalao [1 por persona]

Brioche de rabo de vaca estofado [1 por persona]

Boquerones a la espalda

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 60'50€ IVA incluido



Menú picoteo 6

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

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

Pan cristal con tomate

Berenjenas fritas con salmorejo

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 60,80€ IVA incluido



Menú picoteo 7

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

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

Berenjenas fritas con salmorejo

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 72,90€ 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.

Todas las modificaciones realizadas en los menús, deberán ser aprobadas por el restaurante y respetar la estructura de los menús adjuntos en este documento.

El menú deberá ser confirmado con el restaurante con una antelación mínima de 7 días antes de la reserva.

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.

Todos nuestros menús incluyen 1 botella de vino cada 3 personas a elegir entre tinto y blanco.

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

Lomejordelagastronomía

Anuario gastronómico de Antonio Vergara

Restauradores