



RESTAURANTE PIRIPI. MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL. 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 entrantes de estos menús serán servidos al centro de mesa, un plato cada 4 comensales. El precio de estos menús es por persona.

Telf.: 965.616.425

Email: eventos@noumanolin.com



Menú 1

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

Tomate Raf con salazón y aguacate

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Patatitas de río

Croquetas de jamón [1 por persona]

...

Arroz al horno

...

Tarta tatin con helado de mantecado

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: crianza D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas

Precio [con arroz] 48'20€ IVA incluido



Menú 2

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Hígado de pato con compota de naranja e higos

Sepionets plancha con sus all i olis

Anchoa de bota con tomate de Mutxamel

...

Arroz atún y gambas

y

Arroz de verdura y magro

...

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: crianza D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas

Precio (con arroz) 50'60 IVA incluido



Menú 3

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Denton en sashimi con asadillo de pimientos

Croquetas de jamón [1 por persona]

...

Presas ibéricas con caramelo de cardamomo

o

Rapitos en rustidera

...

Texturas de chocolate y café

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: crianza D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas

Precio [con carne] 50'10€ IVA incluido
[con pescado] 56'90€ IVA incluido



Menú 4

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Tomate de Raf con salazón y aguacate

Buñuelos de bacalao (1 por persona)

Sepionets plancha con sus all i olis

Boquerones a la espalda

...

Arroz de verduras y magro

y

Arroz con atún y gambas

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate caliente

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: crianza D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas

Precio 58'60€ IVA incluido



Menú 5

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Berenjenas fritas con salmorejo

Denton en sashimi con asadillo de pimientos

Buñuelos de bacalao [1 por persona]

...

Crema de espárragos trigueros con huevo escalfado

...

Arroz de verduras y magro

o

Presas ibéricas con caramelo de cardamomo

o

Merluza de pintxo, espinacas baby salteadas y caldo a la importancia

...

Tarta de limón, merengue, chocolate blanco y hierbabuena

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: crianza D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas

Precio	[con arroz]	56'00€ IVA incluido
	[con carne]	61'70€ IVA incluido
	[con pescado]	66'90€ IVA incluido



Menú 6

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Tartar de atún rojo con crema de cítricos

Hígado de pato con compota de naranja e higos

Pajaritos de la huerta

Las bravas del Piripi

...

Lomo de salmonete en suquet

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

vino tinto crianza

refrescos, aguas, cervezas

Precio (con pescado) 56'80€ IVA incluido
(con carne) 58'10€ IVA incluido



Menú 7

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan catalana

Tomate Raf con salazón y aguacate

Calamarcitos de Denia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz de verdura y magro

y

Arroz de rape y almejas

o

Solomillo de vaca, con emulsión de portobello, huevo y trufa

o

Denton de nuestra lonja

...

Tarta tatin con helado de mantecado

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

vino blanco verdejo

vino tinto crianza

refrescos, aguas, cervezas

Precio	[con arroz]	59'60€ IVA incluido
	[con carne]	70'40€ IVA incluido
	[con pescado]	69'40€ IVA incluido



Menú 8

Plantón: Cervezas, martinis, vinos...

Quisquilla hervida de la bahía alicantina

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan catalana

Anchoa del Cantábrico con tomate

Hígado de pato con compota de naranja e higos

...

Solomillo de vaca, con emulsión de portobello, huevo y trufa

o

Denton de nuestra lonja

...

Leche frita flameada al Grand Marnier con helado de turrón

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

vino blanco verdejo

vino tinto crianza

refrescos, aguas, cervezas

Precio 79'40€ IVA incluido



Información de interés.

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

Menú

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.

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 30 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 30 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.

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.

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