



**EVENTOS RESTAURANTE PÓPULI.
PICOTEO.
JUNIO – SEPTIEMBRE 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 puedes sufrir modificaciones debido a la estacionalidad de los productos.

Todos los platos de estos menús se sirven a compartir 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 picoteo I

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Tomate de Mutxamel con bonito murciano, capellanes y sardina ahumada

Coppa ibérica Joselito

Pan catalana

Pajaritos de la huerta

Swarovski de ensaladilla con anchoas (1 por persona)

Croqueta de calamar (1 por persona)

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Degustación de arroz de verduras y magro

...

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

...

Café o infusión

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio 49'40€ IVA incluido

Menú picoteo 2

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Burrata con su ensalada de rúcula

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Coppa ibérica Joselito

Pan catalana

Paté de la campiña francesa

Pajaritos de la huerta

Croqueta de calamar (1 por persona)

Chuletitas de conejo con ajos tiernos

...

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

...

Café o infusión

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio 50'80€ IVA incluido

Menú picoteo 3

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Tiradito de pargo con boniato asado

Patatitas de río

Croqueta de calamar (1 por persona)

Pajaritos de la huerta

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Entrecot Villena (con ajitos tiernos)

...

Tarta de chocolate con sorbete de cereza

...

Café o infusión

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio 55'30€ IVA incluido

Menú picoteo 4

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Croqueta de calamar (1 por persona)

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)

Coppa ibérica Joselito

Pan cristal

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Paté de la campiña francesa

Pulpo asado con salsa de monastrell

Patatitas de río

Chuletitas de conejo con ajitos tiernos

...

La torrija de Javier con helado de peras al vino

...

Café o infusión

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio 58'50€ IVA incluido

Menú picoteo 5

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Paté de la campiña francesa

Coppa ibérica Joselito

Pan catalana

Pulpo asado con salsa de monastrell

Patatas de río

Croquetas de cocido (1 por persona)

Merluza albardada

Magret de pato con salsa de uvas

...

La torrija de Javier con helado de peras al vino

...

Café o infusión

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio 59'10€ IVA incluido

Información adicional.

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.

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

Horarios

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.

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.