



**EVENTOS RESTAURANTE PÓPULI.  
MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL. HASTA 20 COMENSALES.  
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.

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 15 49 05  
Email: [eventos@noumanolin.com](mailto:eventos@noumanolin.com)

Menú I

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Burrata con su ensalada de rúcula

Paté de la campiña francesa

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Croqueta de cocido (1 por persona)

...

Arroz al horno

...

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 47'30 € IVA incluido**

Menú 2

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Swarovski de ensaladilla rusa con anchoas

Berenjenas fritas con salmorejo

Patatitas de río

Paté de la campiña francesa

...

Txipirones rellenos en su tinta

o

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

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 (opción pescado) 53'00€ IVA incluido  
(opción carne) 50'20€ IVA incluido**

Menú 3

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Coppa ibérica Joselito

Pan cristal

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Tomate de Mutxamel con bonito murciano, capellanes y sardina ahumada

...

Arroz con verduras y magro  
y  
Arroz a banda

...

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 54'60€ IVA incluido**

Menú 4

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Paté de la campiña francesa

Tomate de Mutxamel con bonito murciano, capellanes y sardina ahumada

Croquetas de cocido (1 por persona)

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz de atún y gambas

o

Merluza en salsa verde

o

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

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 (con arroz) 56'80€ IVA incluido  
(con pescado) 60'60€ IVA incluido  
(con carne) 56'80€ IVA incluido**

Menú 5

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Tomate de Mutxamel con bonito murciano, capellanes y sardina ahumada

...

Ajolanco con tartar de dentón y helado de aceite

...

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

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 61'30€ IVA incluido**

Menú 6

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Coppa ibérica

Pan cristal

Tiradito de pargo con boniato asado

Croquetas de cocido

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz con atún y gambas

o

Pescado de lonja en rustidera

o

Entrecot de añojo a la crema de cabrales

...

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 (con arroz) 61'30€ IVA incluido  
(con pescado) 66'50€ IVA incluido  
(con carne) 65'50€ IVA incluido**

Menú 7

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Paté de la campiña francesa

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Berenjenas fritas con salmorejo

...

Ajoblanco con tartar de dentón y helado de aceite

...

Pescado de lonja en rustidera

...

Torrija de Javier con helado de pera

...

Café o infusión

Incluido en el menú:

*Bodega*

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

**Precio 66'00€ IVA incluido**

Menú 8

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Tomate con anchoas del Cantábrico

Paté de la campiña francesa

Tiradito de pargo con bonito asado

...

Salmorejo cordobés

...

Merluza en salsa verde

...

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 66'30€ IVA incluido**

## **Información adicional.**

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

### **Menú**

Consulte con nuestro personal las opciones de pescado de lonja.

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.