



**EVENTOS RESTAURANTE PÖPULI.  
MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL. MÁS DE 20 PERSONAS.  
OCTUBRE 2019 – ABRIL 2020**

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 del menú es por persona.

Telf.: 965 616 425

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

Menú I

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Láminas de alcachofas fritas

Paté de la campiña francesa

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Croqueta de cocido (1 por persona)

...

Arroz al horno

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate caliente

...

Café o infusión

**Opción sin bebida.**

Precio 37'40€ IVA incluido

**Opción con bebida.**

Precio 47'40€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Menú 2

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Swarovski de ensaladilla rusa con anchoas

Pulpo asado con salsa de Monastrell

Patatitas de río

Paté de la campiña francesa

...

Merluza en salsa verde

o

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

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

...

Café o infusión

**Opción sin bebida.**

Precio (pescado) 47'50€ IVA incluido

Precio (carne) 43'70€ IVA incluido

**Opción con bebida.**

Precio (pescado) 57'50€ IVA incluido

Precio (carne) 53'70€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Menú 3

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Croqueta de cocido

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Quisquilla hervida de la bahía alicantina

...

Alcachofas y cardos con panceta Joselito

...

Arroz con verdura y magro

o

Merluza en salsa verde

o

Costillas Villena

...

Brownie de chocolate con helado de mantecado

...

Café o infusión

**Opción sin bebida.**

Precio (arroz) 48'70€ IVA incluido  
Precio (pescado) 59'70€ IVA incluido  
Precio (carne) 58'80€ IVA incluido

**Opción con bebida.**

Precio (arroz) 58'70€ IVA incluido  
Precio (pescado) 69'70€ IVA incluido  
Precio (carne) 68'80€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Menú 4

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Quisquilla hervida de la bahía alicantina

Coppa ibérica Joselito con pan cristal

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz con verduras y magro

y

Arroz con atún y gambas

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate caliente

...

Café o infusión

**Opción sin bebida.**

Precio 51'20€ IVA incluido

**Opción con bebida.**

Precio 61'20€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Menú 5

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Coppa ibérica Joselito

Pan cristal

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

...

Crema de espárragos trigueros con huevo a baja temperatura

...

Arroz con atún y gambas

o

Pescado de lonja

o

Entrecotte Villena

...

La torrija de Javier con helado de pera

...

Café o infusión

**Opción sin bebida.**

Precio (arroz) 53'40€ IVA incluido

Precio (pescado) 63'60€ IVA incluido

Precio (carne) 57'60€ IVA incluido

**Opción con bebida.**

Precio (arroz) 63'40€ IVA incluido

Precio (pescado) 73'60€ IVA incluido

Precio (carne) 67'60€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

### **Información adicional.**

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

### **Menú**

Consulte con nuestro personal las opciones de pescado de lonja.

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 más de 20 comensales, estamos a su disposición para cualquier modificación al respecto.

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

Solo se admitirá 1 tipo 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.

La opción de bebida en estos menús, incluye 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.