



**EVENTOS RESTAURANTE NOU MANOLÍN.
MENÚ PICOTEO.
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 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

Menú picoteo 1

Plantón: martinis, vino, cerveza...

Patatitas de río

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Croquetas de jamón [1 por persona]

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada

Verduras de temporada con crema de quesos

Swarovski de ensaladilla rusa con anchoa

Merluza albardada

Albóndigas al vino

...

Leche frita flambeada con helado de turrón

...

Café e infusiones

Opción sin bebida.

Precio 41'00€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio 51'00€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:
Cerveza, refrescos y agua.
Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja
Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Menú picoteo 2

Plantón: martinis, vino, cerveza...

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Verduras de temporada con crema de queso

Salmón noruego marinado con yogurt cítrico y wakame

Buñuelos de bacalao (máximo 20 pax) o croquetas de jamón (1 por persona)

Degustación de arroz con verdura y magro

Costilla de cerdo Duroc con salsa teriyaki y maíz

...

Leche frita flambeada con helado de turrón

...

Café e infusiones

Opción sin bebida.

Precio 43'40€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio 53'40€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:
Cerveza, refrescos y agua.
Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja
Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Menú picoteo 3

Plantón: martinis, vino, cerveza...

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada

Patatitas de río

Buñuelos de bacalao [1 por persona] [máximo 20 pax]

Croqueta de jamón [1 por persona]

Raya a la andaluza con mayonesa de mojo

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

Biscuit glacé de turrón con chocolate caliente

...

Café e infusiones

Opción sin bebida.

Precio 45'60€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio 55'60€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:
Cerveza, refrescos y agua.
Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja
Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Menú picoteo 4

Plantón: martinis, vino, cerveza...

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan cristal

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada

Croquetas de jamón [1 por persona]

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Patatitas de río

Raya a la andaluza con mayonesa de mojo

Entrecotte Villena

...

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

...

Café e infusiones

Opción sin bebida.

Precio 54'80€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio 64'80€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:
Cerveza, refrescos y agua.
Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja
Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Menú picoteo 5

Plantón: martinis, vino, cerveza...

Tomate, variedades y texturas, con sardina ahumada

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan cristal

Quisquilla hervida de la bahía alicantina

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Verduras de temperatura con crema de quesos

Raya a la andaluza con mayonesa de mojo

Costillar de cerdo Duroc con salsa teriyaki y maíz

...

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

...

Café e infusiones

Opción sin bebida.
Precio 56'70€ IVA incluido

Opción con bebida.
Precio 66'70€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:
Cerveza, refrescos y agua.
Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja
Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

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.

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