



**EVENTOS RESTAURANTE NOU MANOLÍN.
MENÚ PLATO PRINCIPAL HASTA 20 COMENSALES.
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

t. 965.616.425

eventos@noumanolin.com

Menú 1 (hasta 20 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada

Verduras de temporada con crema de quesos

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Buñuelo de bacalao [1 por persona]

...

Arroz con verduras y magro

o

Costillas Villena

o

Raya a la andaluza

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate caliente

...

Café e infusiones

Opción sin bebida.

Precio [arroz] 36'90€ IVA incluido

Precio [pescado] 47'10€ IVA incluido

Precio [carne] 47'90€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio [arroz] 46'90€ IVA incluido

Precio [pescado] 57'10€ IVA incluido

Precio [carne] 57'90€ 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 (hasta 20 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Láminas de alcachofas fritas

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz de verduras y magro

y

Arroz de atún y gambas

o

Txipirones rellenos en su tinta

o

Costilla de cerdo Duroc con salsa teriyaki y maiz

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate caliente

...

Café e infusiones

Opción sin bebida.

Precio [arroz] 38'30€ IVA incluido

Precio [pescado] 44'10€ IVA incluido

Precio [carne] 40'70€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio [arroz] 48'30€ IVA incluido

Precio [pescado] 54'10€ IVA incluido

Precio [carne] 50'70€ 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 (hasta 20 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada

Buñuelos de bacalao [1 por persona]

Verduras de temporada con crema de quesos

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz de verdura y magro

y

Arroz de atún y gambas

...

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

...

Café e infusiones

Opción sin bebida.

Precio 39'40€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio 49'40€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Menú 4 (hasta 20 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Salmón noruego marinado con yogurt cítrico y wakame

Foie de pato en escabeche con gelatina de Moscatel

Pajaritos de la huerta

Patatitas de río

...

Merluza con salsa verde

o

Entrecotte Villena

...

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

...

Café e infusiones

Opción sin bebida.

Precio [pescado] 46'10€ IVA incluido

Precio [carne] 46'50€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio [pescado] 56'10€ IVA incluido

Precio [carne] 56'50€ 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 (hasta 20 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos...

Rovellons estofados con huevo y puntilla

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Láminas de alcachofas fritas

Buñuelos de bacalao (1 por persona)

...

Pez ballesta a la espalda

o

Costillas Villena

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate caliente

...

Café e infusiones

Opción sin bebida.

Precio (pescado) 49'10€ IVA incluido

Precio (carne) 47'80€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio (pescado) 59'10€ IVA incluido

Precio (carne) 57'80€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Menú 6 [hasta 20 pax]

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Alcachofas y cardos con panceta Joselito

...

Salmonete de roca con escabeche de zanahorias

o

Escalopines al foie con salsa de pasas

...

Leche frita flambeada con helado de turrón

...

Café e infusiones

Opción sin bebida.

Precio [pescado] 56'10€ IVA incluido

Precio [carne] 51'60€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio [pescado] 66'10€ IVA incluido

Precio [carne] 61'60€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Información 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.

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

Lomejordelagastromía

Anuario gastronómico de Antonio Vergara

Restauradores