



**EVENTOS RESTAURANTE NOU MANOLIN.  
MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL. HASTA 40 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 a compartir al centro de mesa, un plato cada 4 comensales. El precio de estos menús es por persona.

t. 965.616.425

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

Menú 1 (hasta 40 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Salmón noruego marinado con yogurt cítrico y wakame

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Patatitas de río

...

Arroz al horno

o

Txipirones rellenos en su tinta

o

Costillar de cerdo Duroc con salsa teriyaki y maíz

...

Helado de turrón

...

Café e infusiones

**Opción sin bebida.**

Precio [arroz] 37'00€ IVA incluido

Precio [pescado] 45'80€ IVA incluido

Precio [carne] 42'40€ IVA incluido

**Opción con bebida.**

Precio [arroz] 47'00€ IVA incluido

Precio [pescado] 55'80€ IVA incluido

Precio [carne] 52'40€ 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 (hasta 40 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada

Verdura de temporada con crema de quesos

Swarovski de ensaladilla con anchoa

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz de atún y gambas  
y  
Arroz al horno

...

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

...

Café e infusiones

**Opción sin bebida.**

Precio 40'50€ IVA incluido

**Opción con bebida.**

Precio 50'50€ IVA incluido

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

Menú 3 (hasta 40 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada

...

Merluza con crema untuosa de espárragos

o

Entrecotte Villena

...

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

...

Café e infusiones

**Opción sin bebida.**

Precio (pescado) 45'30€ IVA incluido

Precio (carne) 45'80€ IVA incluido

**Opción con bebida.**

Precio (pescado) 55'30€ IVA incluido

Precio (carne) 55'80€ 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 (hasta 40 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Salmón noruego marinado con yogurt cítrico y wakame

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Verduras de temporada con crema de quesos

...

Salmonete de roca con escabeche de zanahorias

o

Solomillo con salsa de boletus y foie

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate caliente

...

Café e infusiones

**Opción sin bebida.**

Precio [pescado] 48'50€ IVA incluido

Precio [carne] 49'00€ IVA incluido

**Opción con bebida.**

Precio [pescado] 58'50€ IVA incluido

Precio [carne] 59'00€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Menú 5 (hasta 40 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

Salmón noruego marinado con yogurt cítrico y wakame  
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional  
Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

...

Alcachofas y cardos con panceta Joselito

...

Arroz al horno  
y  
Arroz con atún y gambas  
o  
Merluza con crema untuosa de espárragos  
o  
Costillas Villena

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate caliente

...

Café e infusiones

**Opción sin bebida.**

Precio [arroz] 49'20€ IVA incluido  
Precio [pescado] 56'30€ IVA incluido  
Precio [carne] 55'40€ IVA incluido

**Opción con bebida.**

Precio [arroz] 59'20€ IVA incluido  
Precio [pescado] 66'30€ IVA incluido  
Precio [carne] 65'40€ IVA incluido

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

Menú 6 (hasta 40 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Mejillones a la crema de cebolla

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Pulpo, mole verde y verduritas

...

Alcachofas y cardos con panceta Joselito

...

Merluza con crema untuosa de espárragos

o

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

Leche frita flambeada con helado de turrón

...

Café e infusiones

**Opción sin bebida.**

Precio [pescado] 59'50€ IVA incluido

Precio [carne] 55'80€ IVA incluido

**Opción con bebida.**

Precio [pescado] 69'50€ IVA incluido

Precio [carne] 65'80€ 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**

Este menú ha sido especialmente diseñado para grupos entre 20 y 40 comensales, estamos a su disposición para cualquier modificación al respecto.

La disponibilidad de los arroces tendrá que ser consultada con nuestro equipo de cocina.

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 una semana de antelación a la fecha de la reserva.

Para mesas superiores a 30 comensales se deberá seleccionar solamente una de las opciones para plato principal.

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.

### **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