



**RESTAURANTE PIRIPI. MENÚ PICOTEO.
NOVIEMBRE 2019 – ABRIL 2020.**

Las tapas son una costumbre típica del país, llegando a convertirse en una seña de identidad española. El Piripi es pionero y referente en ese sentido, teniéndolas como una de las grandes protagonistas en sus eventos, almuerzos y comidas. Estaremos encantados de atenderles personalmente y servirles de guía en la elaboración de su menú.

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 platos de este menú van servidos al centro de la mesa, un plato cada cuatro personas. El precio de estos menús es por persona.

Telf.: 965.616.425

Email: eventos@noumanolin.com



Menú picoteo 1

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

Swarovski de ensaladilla rusa con anchoa [1 por persona]

Patatitas de río

Hígado de pato con compota de naranja e higos

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Croquetas de jamón [1 por persona]

Láminas de alcachofas fritas

Merluza albardada

Albóndigas al vino

...

Leche frita flameada al Grand Marnier con helado de turrón

...

Café e infusiones

Opción sin bebida.

Precio 37'60€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio 47'60€ 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 2

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

Tomate de temporada con salazón y aguacate

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Croquetas de jamón [1 por persona]

Las bravas del Piripi

Láminas de alcachofas fritas

Solomillo trinchado con ajetes

Merluza albardada

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate caliente

...

Café e infusiones

Opción sin bebida.

Precio 41'40€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio 51'40€ 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: Cervezas, martinis, vinos

Hígado de pato con compota de naranja e higos

Ensalada de alcachofas con virutas de parmesano

Brioche de rabo de vaca estofado [1 por persona]

Láminas de alcachofas fritas

Croquetas de jamón [1 por persona]

Alcachofas y berberechos con emulsión de ajo asado

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Degustación de arroz con verdura y magro

...

Tarta de limón, merengue, chocolate blanco y hierbabuena

...

Café e infusiones

Opción sin bebida.

Precio 44'00€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio 54'00€ 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 4

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

Tomate con anchoas del Cantábrico

Swarovski de ensaladilla con anchoa de bota [1 por persona]

Hígado de pato con compota de naranja e higos

Láminas de alcachofas fritas

Buñuelos de bacalao [1 por persona]

Boquerones a la espalda

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Merluza albardada

...

Helado de queso con coulis de frambuesa y papel de remolacha

...

Café e infusiones

Opción sin bebida.

Precio 47'10€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio 57'10€ 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: Cervezas, martinis, vinos

Tataki de pescado de lonja y setas de temporada

Buñuelos de bacalao [1 por persona]

Tosta enriquecida ibérica

Boquerones a la espalda

Alcachofas y berberechos con emulsión de ajo asado

Merluza albardada

Solomillo trinchado con ajetes

...

Helado de queso fresco con coulis de frambuesa

...

Café e infusiones

Opción sin bebida.

Precio 51'00€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio 61'00€ 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 6

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan cristal con tomate

Láminas de alcachofas fritas

Hígado de pato con compota de naranja e higos

Las bravas del Piripi

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Croquetas de jamón [1 por persona]

Merluza albardada

Albóndigas al vino

...

Leche frita flameada al Grand Marnier con helado de turrón

...

Café e infusiones

Opción sin bebida.

Precio 55'60€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio 65'60€ 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 7

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

Quisquilla hervida de la bahía alicantina

Jamón ibérico de bellota Joselito y salchichón de Vic Riera

Pan cristal con tomate

Hígado de pato con compota de naranja e higos

Láminas de alcachofas fritas

Croquetas de jamón [1 por persona]

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Pescaíto frito de la lonja de Santa Pola

Entrecot Villena [con ajitos tiernos]

...

Tarta tatin templada con helado de mantecado

...

Café e infusiones

Opción sin bebida.

Precio 62'70€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio 72'70€ 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.

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