



## **RESTAURANTE PIRIPI. MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL. 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 entrantes de estos menús serán servidos al centro de mesa, un plato cada 4 comensales. El precio de estos menús es por persona.

Telf.: 965.616.425

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



## Menú 1

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

Tomate de temporada con salazón y aguacate

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Patatitas de río

Croquetas de jamón [1 por persona]

...

Arroz al horno

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate caliente

...

Café e infusiones

**Opción sin bebida.**  
Precio 35'90€ IVA incluido

**Opción con bebida.**  
Precio 45'90€ 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

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Hígado de pato con compota de naranja e higos

Sepionets plancha con sus all i olis

Ensalada de alcachofas con virutas de parmesano

...

Arroz atún y gambas  
y  
Arroz de verdura y magro

...

Helado de queso fresco con coulis de frambuesa

...

Café e infusiones

**Opción sin bebida.**  
Precio 38'90€ IVA incluido

**Opción con bebida.**  
Precio 48'90€ IVA incluido

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



### Menú 3

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Alcachofas y berberechos con emulsión de ajo asado

Tataki de pescado de lonja con setas de temporada

Swarovski de ensaladilla con anchoa [1 por persona]

...

Salmonete en suquet

o

Preso ibérica con caramelo de cardamomo

...

Helado de queso fresco con coulis de frambuesa

...

Café e infusiones

#### **Opción sin bebida.**

Precio [pescado] 45'00€ IVA incluido

Precio [carne] 40'60€ IVA incluido

#### **Opción con bebida.**

Precio [pescado] 55'00€ IVA incluido

Precio [carne] 50'60€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda



## Menú 4

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Tomate de temporada con salazón y aguacate

Buñuelos de bacalao [1 por persona]

Sepionets plancha con sus all i olis

Boquerones a la espalda

...

Arroz de verduras y magro

y

Arroz con atún y gambas

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate caliente

...

Café e infusiones

### **Opción sin bebida.**

Precio 46'20€ IVA incluido

### **Opción con bebida.**

Precio 56'20€ 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: Cervezas, martinis, vinos.

Ensalada de alcachofas con virutas de parmesano

Pajaritos de la huerta

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Buñuelos de bacalao [1 por persona]

...

Crema de espárragos trigueros con huevo escalfado

...

Arroz de verduras y magro

o

Merluza de pintxo, espinacas baby salteadas y caldo a la importancia

o

Preso ibérica con caramelo de cardamomo

...

Tarta de limón, merengue, chocolate blanco y hierbabuena

...

Café e infusiones

### **Opción sin bebida.**

Precio [arroz] 49'60€ IVA incluido  
Precio [pescado] 60'60€ IVA incluido  
Precio [carne] 55'40€ IVA incluido

### **Opción con bebida.**

Precio [arroz] 59'60€ IVA incluido  
Precio [pescado] 70'60€ 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

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Tartar de atún rojo con crema de cítricos

Hígado de pato con compota de naranja e higos

Pajaritos de la huerta

Las bravas del Piripi

...

Salmonete en suquet

o

Entrecotte Villena

...

Tarta tatin con helado de mantecado

...

Café e infusiones

### **Opción sin bebida.**

Precio (pescado) 50'50€ IVA incluido

Precio (carne) 51'80€ IVA incluido

### **Opción con bebida.**

Precio (pescado) 60'50€ IVA incluido

Precio (carne) 61'80€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda



## Menú 7

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan catalana

Tomate de temporada con salazón y aguacate

Calamarcitos de Denia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz de verdura y magro

y

Arroz de rape y almejas

o

Lubina con salsa de naranja y espardenyas

o

Solomillo de vaca, con emulsión de portobello, huevo y trufa

...

Tarta tatin con helado de mantecado

...

Café e infusiones

### **Opción sin bebida.**

Precio [arroz] 48'20€ IVA incluido  
Precio [pescado] 62'00€ IVA incluido  
Precio [carne] 59'00€ IVA incluido

### **Opción con bebida.**

Precio [arroz] 58'20€ IVA incluido  
Precio [pescado] 72'00€ IVA incluido  
Precio [carne] 69'00€ IVA incluido

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





## Menú 8

Plantón: Cervezas, martinis, vinos...

Quisquilla hervida de la bahía alicantina

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan catalana

Tomate con anchoas del Cantábrico

Hígado de pato con compota de naranja e higos

...

Bacalao ajoarriero

o

Solomillo de vaca, con emulsión de portobello, huevo y trufa

...

Leche frita flameada al Grand Marnier con helado de turrón

...

Café e infusiones

### **Opción sin bebida.**

Precio [pescado] 69'30€ IVA incluido

Precio [carne] 68'00€ IVA incluido

### **Opción con bebida.**

Precio [pescado] 79'30€ IVA incluido

Precio [carne] 78'00€ 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.

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