



**EVENTOS RESTAURANTE PÖPULI.  
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 puedes sufrir modificaciones debido a la estacionalidad de los productos.

Todos los platos de estos menús se sirven a compartir 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 picoteo I

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)

Ensalada de alcachofas con virutas de parmesano

Croqueta de cocido (1 por persona)

Patatitas de río

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Merluza albardada

Albóndigas al vino

...

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

...

Café o infusión

**Opción sin bebida.**

Precio 35'10€ IVA incluido

**Opción con bebida.**

Precio 45'10€ 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 2

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Tomate de Mutxamel con bonito murciano, capellanes y sardina ahumada

Salchichón de Vic Riera

Pan catalana

Láminas de alcachofas fritas

Swarovski de ensaladilla con anchoas (1 por persona)

Croqueta de calamar (1 por persona)

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Degustación de arroz de verduras y magro

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate caliente

...

Café o infusión

**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 picoteo 3

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Burrata con su ensalada de rúcula

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Caña de lomo de bellota

Pan catalana

Paté de la campiña francesa

Pajaritos de la huerta

Croqueta de calamar (1 por persona)

Chuletitas de conejo con ajos tiernos

...

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

...

Café o infusión

**Opción sin bebida.**

Precio 40'90€ IVA incluido

**Opción con bebida.**

Precio 50'90€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Menú picoteo 4

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Ensalada de alcachofas con virutas de parmesano

Patatitas de río

Croqueta de calamar (1 por persona)

Pajaritos de la huerta

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Entrecot Villena (con ajitos tiernos)

...

Tarta de chocolate con sorbete de cereza

...

Café o infusión

**Opción sin bebida.**

Precio 42'00€ IVA incluido

**Opción con bebida.**

Precio 52'00€ 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 5

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Croqueta de calamar (1 por persona)

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)

Salchichón de Vic Riera

Pan cristal

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Paté de la campiña francesa

Pulpo asado con salsa de monastrell

Patatitas de río

Chuletitas de cabrito con ajitos tiernos

...

La torrija de Javier con helado de peras al vino

...

Café o infusión

**Opción sin bebida.**

Precio 48'40€ IVA incluido

**Opción con bebida.**

Precio 58'40€ 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 6

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Paté de la campiña francesa

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan catalana

Pulpo asado con salsa de monastrell

Patatas de río

Croquetas de cocido (1 por persona)

Merluza albardada

Magret de pato con salsa de uvas

...

La torrija de Javier con helado de peras al vino

...

Café o infusión

**Opción sin bebida.**

Precio 51'40€ IVA incluido

**Opción con bebida.**

Precio 61'40€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

### **Información adicional.**

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 tipo de menú por mesa.

Si desea cambiar el vino o tiene preferencia por alguna referencia, no dude en comunicárnoslo.

### **Horarios**

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.

### **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.