



**EVENTOS RESTAURANTE PÖPULI.
MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL. 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 puedes 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 15 49 05

Email: eventos@noumanolin.com

Menú I

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Ensalada de alcachofas con virutas de parmesano

Paté de la campiña francesa

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Croqueta de cocido (1 por persona)

...

Arroz al horno

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate

...

Café o infusión

Opción sin bebida.

Precio 37'70€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio 47'70€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Menú 2

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Salchichón de Vic Riera

Pan cristal

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Tomate de temporada con bonito murciano, capellanes y sardina ahumada

...

Arroz con verduras y magro

y

Arroz a banda

...

Torrija de Javier con helado de peras al vino

...

Café o infusión

Opción sin bebida.

Precio 42'30€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio 52'30€ 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: martinis, cerveza, vino...

Swarovski de ensaladilla rusa con anchoas

Láminas de alcachofas fritas

Patatitas de río

Paté de la campiña francesa

...

Txipirones rellenos en su tinta

o

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

Brownie de chocolate con helado de mantecado

...

Café o infusión

Opción sin bebida.

Precio (pescado) 45'10€ IVA incluido

Precio (carne) 42'90€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio (pescado) 55'10€ IVA incluido

Precio (carne) 52'90€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Menú 4

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Paté de la campiña francesa

Tomate de temporada con bonito murciano, capellanes y sardina ahumada

Croquetas de cocido (1 por persona)

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz de atún y gambas

o

Merluza en salsa verde

o

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

Torrija de Javier con helado de peras al vino

...

Café o infusión

Opción sin bebida.

Precio (arroz) 46'80€ IVA incluido

Precio (pescado) 50'60€ IVA incluido

Precio (carne) 46'80€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio (arroz) 56'80€ IVA incluido

Precio (pescado) 60'60€ IVA incluido

Precio (carne) 56'80€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Menú 5

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan cristal

Ensalada de alcachofas con virutas de parmesano

Croquetas de cocido

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz con atún y gambas

o

Pescado de lonja en rustidera

o

Entrecot de añejo a la crema de cabrales

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate caliente

...

Café o infusión

Opción sin bebida.

Precio (arroz) 50'00€ IVA incluido
Precio (pescado) 55'20€ IVA incluido
Precio (carne) 54'20€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio (arroz) 60'00€ IVA incluido
Precio (pescado) 65'20€ IVA incluido
Precio (carne) 64'20€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Menú 6

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Tomate de temporada con bonito murciano, capellanes y sardina ahumada

...

Crema de espárragos trigueros con huevo a baja temperatura

...

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

Brownie de chocolate con helado de mantecado

...

Café o infusión

Opción sin bebida.

Precio 54'90€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio 64'90€ IVA incluido

Bebida incluida en el menú:

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Menú 7

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Paté de la campiña francesa

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Pulpo asado con salsa de Monastrell

...

Alcachofas y cardos con panceta Joselito

...

Pescado de lonja en rustidera

...

Torrija de Javier con helado de pera

...

Café o infusión

Opción sin bebida.

Precio 61'20€ IVA incluido

Opción con bebida.

Precio 71'20€ 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

Consulte con nuestro personal las opciones de pescado de lonja.

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.

Todos nuestros menús incluyen 1 botella de vino cada 3 personas a elegir entre tinto y blanco.

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.