

# του Μανολίν





## **MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL DE 21 A 40 COMENSALES JUNIO - SEPTIEMBRE 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 ser modificados debido a la estacionalidad de los productos. Los entrantes de estos menús son servidos al centro de la mesa, un plato cada 4 comensales.

Todos nuestros menús incluyen una bebida de bienvenida.

El precio del menú es por persona.

Telf.: 965.616.425  
Email: [eventos@noumanolin.com](mailto:eventos@noumanolin.com)  
[www.grupogastronou.com](http://www.grupogastronou.com)

Calle Villegas, 3  
03001 Alicante

# nou Manolín

## Menú I

Plantón: cerveza, martini, vino...

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada  
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional  
Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel  
Patatitas de río

...

Arroz al horno

o

Txipirones rellenos en su tinta

o

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

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

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

### Precio sin bebida:

arroz 36'80€ (IVA inc.)

pescado 45'60€ (IVA inc.)

carne 43'40€ (IVA inc.)

### Precio con bebida:

arroz 46'80€ (IVA inc.)

pescado 55'60€ (IVA inc.)

carne 53'40€ (IVA inc.)

# nou Manolín

## Menú 2

Plantón: cerveza, martini, vino...

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada  
Burrata con pisto  
Swarovski de ensaladilla con anchoa  
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz al horno  
y  
Arroz de atún y gambas

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate caliente

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.  
Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja  
Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio sin bebida:  
42'30€ (IVA inc.)

Precio con bebida:  
52'30€ (IVA inc.)

# nou Manolín

## Menú 3

Plantón: cerveza, martini, vino...

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada  
Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel  
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Merluza con crema untuosa de espárragos  
o  
Entrecotte Villena (con ajitos tiernos)

...

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

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.  
Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja  
Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio sin bebida:  
pescado 45'30€ (IVA inc.)  
carne 45'80€ (IVA inc.)

Precio con bebida:  
pescado 55'30€ (IVA inc.)  
carne 55'80€ (IVA inc.)

# nou Manolín

## Menú 4

Plantón: cerveza, martini, vino...

Salmón noruego con yogurt cítrico y wakame  
Mejillones a la crema de cebolla  
Burrata con pisto

...

Salmonete de roca con escabeche de zanahorias  
o  
Solomillo con salsa de boletus y foie

...

Leche frita flambeada con helado de turrón

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.  
Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja  
Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio sin bebida:  
pescado 47'60€ (IVA inc.)  
carne 48'10€ (IVA inc.)

Precio con bebida:  
pescado 57'60€ (IVA inc.)  
carne 58'10€ (IVA inc.)

# **NOU Manolín**

## **Información adicional**

Nuestro departamento de eventos le proporcionará una ayuda profesional y personalizada.

## **Menú**

Consulte con nuestro personal las opciones de pescado de lonja.

El menú deberá ser confirmado con el restaurante con una antelación, mínima, de 7 días antes de la fecha de la reserva.

Este menú ha sido especialmente diseñado para grupos de más de 20 comensales, pero menos de 40 comensales, estamos a su disposición para cualquier modificación al respecto. Para mesas entre 21 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 de 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.

Para un mejor funcionamiento del servicio y del evento en general, en el caso de existir algún tipo de alergia o intolerancia alimenticia entre los clientes, el responsable del grupo deberá comunicarlo al restaurante con una antelación, mínima, de 5 días. Si no se cumple este plazo, el restaurante se reserva el derecho a no adaptar el menú a dietas especiales.

Solo se admitirá 1 tipo de menú por mesa.

## **Horario**

En las celebraciones que tengan lugar al mediodía, pueden disfrutar de nuestras instalaciones hasta las 18.30 horas.

En las celebraciones que tengas lugar por la noche, se convendrá el horario de cierre.

## **Otros servicios**

No deje de consultarnos cualquier servicio que crea necesario para el éxito del 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.