

nou Manolín





MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL MÁS DE 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

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

...

Arroz al horno

o

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:

arroz 35'00€ (IVA inc.)

pescado 45'30€ (IVA inc.)

carne 45'80€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

arroz 45'00€ (IVA inc.)

pescado 55'30€ (IVA inc.)

carne 55'80€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 2

Plantón: cerveza, martini, vino...

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada
Clóchinas a la crema de cebolla
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz al horno

o

Txipirones rellenos en su tinta

o

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

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:

arroz 33'90€ (IVA inc.)

pescado 42'70€ (IVA inc.)

carne 40'50€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

arroz 43'90€ (IVA inc.)

pescado 52'70€ (IVA inc.)

carne 50'50€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 3

Plantón: cerveza, martini, vino...

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

....

Ajoblanco con tartar de gamba y helado de aceite

...

Arroz con atún y gambas
y
Arroz al horno

...

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:
45'50€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
55'50€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 4

Plantón: cerveza, martini, vino...

Quisquilla hervida de la bahia alicantina
Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Ajoblanco con tartar de gamba y helado de aceite

...

Merluza con crema untuosa de espárragos

o

Solomillo con salsa de boletus y foie

...

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 58'20€ (IVA inc.)

carne 61'70€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

pescado 68'20€ (IVA inc.)

carne 71'70€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 5

Plantón: cerveza, martini, vino...

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan catalana

Quisquilla hervida de la bahía alicantina

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada

...

Degustación de arroz con verdura y magro

...

Cordero de Castilla al horno

...

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:

67'50€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

77'50€ (IVA inc.)

noú **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 40 comensales, estamos a su disposición para cualquier modificación al respecto.

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.