

nou Manolín

Menú

Jamón ibérico de bellota José Luis con pan cristal
Tomate, variedades y texturas con sartina ahumada
Buñuelos de bacalao

Verduras de temporada con crema de quesos
de Dénia encbollados a la manera tradicional

...

Arroz de verdura y magro
y
Arroz de atún y gambas

...

Asado con coulis de frambuesa y papel de remolacha

...

Café e infusiones

Wine

Blanco. Lan D-12, crianza D.O. Rioja.
Blanco. Loes, verdejo D.O. Ribera del Duero

**nou
Manolín**

Viernes, 22 de noviembre del 2019



MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL DE 8 A 20 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...

Salmón noruego marinado con yogurt cítrico y wakame
Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada
Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel
Buñuelos de bacalao (1 por persona)

...

Arroz con verduras y magro
o
Costillas Villena (con ajitos tiernos)
o
Raya a la andaluza

...

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 38'20€ (IVA inc.)
pescado 48'40€ (IVA inc.)
carne 49'20€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

arroz 48'20€ (IVA inc.)
pescado 58'40€ (IVA inc.)
carne 59'20€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 2

Plantón: cerveza, martini, vino...

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

...

Arroz con verduras y magro

y

Arroz de atún y gambas

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 37'60€ (IVA inc.)

pescado 43'40€ (IVA inc.)

carne 41'20€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

arroz 47'60€ (IVA inc.)

pescado 53'40€ (IVA inc.)

carne 51'20€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 3

Plantón: cerveza, martini, vino...

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada
Buñuelos de bacalao (1 por persona)
Salmón noruego marinado con yogurt cítrico y wakame
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz de verdura y magro
y
Arroz de atún y gambas

...

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:
40'70€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
50'70€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 4

Plantón: cerveza, martini, vino...

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada
Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel
Pajaritos de la huerta
Patatitas de río

...

Merluza en salsa verde
o
Entrecotte Villena

...

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 45'90€ (IVA inc.)
carne 46'30€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
pescado 55'90€ (IVA inc.)
carne 56'30€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 5

Plantón: cerveza, martini, vino...

Sepionets plancha con sus all i olis
Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel
Berenjenas fritas con salmorejo
Buñuelos de bacalao (1 por persona)

...

Pez ballesta a la espalda
o
Costillas Villena

...

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:
pescado 49'80€ (IVA inc.)
carne 48'50€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
pescado 59'80€ (IVA inc.)
carne 58'50€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 6

Plantón: cerveza, martini, vino...

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Colmenillas con foie y huevo a baja temperatura

...

Salmonete de roca con escabeche de zanahorias
o
Escalopines al foie con salsa de pasas

...

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 56'30€ (IVA inc.)
carne 51'80€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
pescado 66'30€ (IVA inc.)
carne 61'80€ (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 grupo de menos de 20 comensales, estamos a su disposición para cualquier modificación al respecto.

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.