



**νού
Μανολίν**



MENÚ PICOTEO 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. Todos los platos de estos menús se sirven a compartir al centro de 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...

Clóchinas con crema de cebolla
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Croquetas de jamón (1 por persona)
Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada
Patatitas de río
Swarovski de ensaladilla rusa con anchoa (1 por persona)
Merluza albardada
Albóndigas al vino

...

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:
38'80€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
48'80€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 2

Plantón: cerveza, martini, vino...

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

Salmón noruego marinado con yogurt cítrico y wakame
Buñuelos de bacalao (máx. para 20 pax) o croquetas de jamón (1 por persona)
Degustación de arroz con verdura y magro
Magret de pato con salsa de uvas negras

...

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:
44'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
54'00€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 3

Plantón: cerveza, martini, vino...

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada
Patatitas de río
Buñuelos de bacalao (1 por persona) (máximo 20 pax)
Croquetas de jamón (1 por persona)
Raya a la andaluza con mayonesa de mojo
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:
45'60€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
55'60€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 4

Plantón: cerveza, martini, vino...

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan cristal

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada

Croquetas de jamón (1 por persona)

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Patatitas de río

Raya a la andaluza

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:

54'80€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

64'80€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 5

Plantón: cerveza, martini, vino...

Tomate, variedades y texturas, con sardina ahumada

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan cristal

Quisquilla hervida de la bahía alicantina

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Burrata con pisto

Raya a la andaluza con mayonesa de mojo

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:

57'30€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

67'30€ (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 reducidos por lo que puede variar dependiendo del número de comensales.

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 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 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.