



VİPİ



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

Avd. Óscar Esplá, 30
03003 Alicante



Menú I

Plantón: cerveza, martini, vino...

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)

Patatitas de río

Milhoja de foie y anguila

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Croquetas de jamón (1 por persona)

Berenjenas fritas con salmorejo

Merluza albardada

Albóndigas al vino

...

Sorbete de frutas

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio sin bebida:

38'10€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

48'10€ (IVA inc.)



Menú 2

Plantón: cerveza, martini, vino...

Tomate de temporada con salazón y aguacate
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Croquetas de jamón (1 por persona)
Las bravas del Piripi
Berenjenas fritas con salmorejo
Solomillo trinchado con ajetes
Merluza albardada

...

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:
42'50€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
52'50€ (IVA inc.)



Menú 3

Plantón: cerveza, martini, vino...

Tortilla vaga de patata, changurro y sobrasada
Tomate con anchoas del Cantábrico
Salchichón de Vic
Pan cristal
Berenjenas fritas con salmorejo
Croquetas de jamón (1 por persona)
Puntilla de calamar con huevo frito
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Degustación de arroz con verdura y magro

...

Sorbete de frutas

...

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.)



Menú 4

Plantón: cerveza, martini, vino...

Tomate con anchoas del Cantábrico
Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)
Milhoja de foie y anguila
Berenjenas fritas con salmorejo
Buñuelos de bacalao (1 por persona)
Boquerones a la espalda
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Merluza albardada

...

Helado de queso fresco con coulis de frambuesa

...

Café o infusión

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

Precio sin bebida:
47'60€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
57'60€ (IVA inc.)



Menú 5

Plantón: cerveza, martini, vino...

Tataki de pescado de lonja y setas de temporada
Buñuelos de bacalao (1 por persona)
Tomate de temporada con salazón y aguacate
Boquerones a la espalda
Puntilla de calamar con huevo frito
Merluza albardada
Solomillo trinchado con ajetes

...

Helado de queso fresco con coulis de frambuesa

...

Café o infusión

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

Precio sin bebida:
50'80€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
60'80€ (IVA inc.)



Menú 6

Plantón: cerveza, martini, vino...

Quisquilla hervida de la bahia alicantina
Jamón ibérico de bellota Joselito
Pan cristal
Milhoja de foie y anguila
Berenjenas fritas con salmorejo
Croquetas de jamón (1 por persona)
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Pescaíto frito de la lonja de Santa Pola
Entrecotte Villena (con ajitos tiernos)

...

Tarta tatín 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:
63'10€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
73'10€ (IVA inc.)



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.