



nipi



MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL 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

Avd. Óscar Esplá, 30
03003 Alicante



Menú I

Plantón: cerveza, martini, vino...

Tomate de temporada con salazón y aguacate
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Patatitas de río
Croquetas de jamón (1 por persona)

...

Arroz al horno

...

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:
35'90€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
45'90€ (IVA inc.)



Menú 2

Plantón: cerveza, martini, vino...

Tomate de temporada con salazón y aguacate
Milhoja de foie y anguila
Sepionets plancha

...

Arroz con atún y gambas
y
Arroz de verdura y magro

...

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:

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.)



Menú 3

Plantón: cerveza, martini, vino...

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)

Tataki de pescado de lonja con setas de temporada

Puntilla de calamar con huevo frito

...

Salmonete en souquet

o

Cochinillo confitado y crujiente con crema de patatas

...

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:

pescado 45'70€ (IVA inc.)

carne 48'30€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

pescado 55'70€ (IVA inc.)

carne 58'30€ (IVA inc.)



Menú 4

Plantón: cerveza, martini, vino...

Tomate de temporada con salazón y aguacate
Buñuelos de bacalao (1 por persona)
Sepionets plancha
Boquerones a la espalda

...

Arroz de verdura y magro
y
Arroz con 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:
46'20€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
56'20€ (IVA inc.)



Menú 5

Plantón: cerveza, martini, vino...

Tomate de temporada con salazón y aguacate

Tortilla vaga de patata, changurro y sobrasada

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Pajaritos de la huerta

Buñuelos de bacalao (1 por persona)

...

Arroz de verduras y magro

o

Bacalao pil pil con berberechos

o

Cochinillo confitado y crujiente con crema de patatas

...

Sorbet de frutas

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio sin bebida:

arroz 43'10€ (IVA inc.)

pescado 56'00€ (IVA inc.)

carne 55'80€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

arroz 53'10€ (IVA inc.)

pescado 66'00€ (IVA inc.)

carne 65'80€ (IVA inc.)



Menú 6

Plantón: cerveza, martini, vino...

Tartar de atún rojo con crema de cítricos

Milhoja de foie y anguila

Pajaritos de la huerta

Las bravas del Piripi

...

Salmonete en souquet

o

Entrecotte Villena

...

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:

pescado 51'60€ (IVA inc.)

carne 52'90€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

pescado 61'60€ (IVA inc.)

carne 62'90€ (IVA inc.)



Menú 7

Plantón: cerveza, martini, vino...

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan catalana

Tomate de temporada con salazón y aguacate

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz de verdura y magro

y

Arroz de rape y almejas

o

Lubina con reducción de cítricos

o

Solomillode vaca con emulsión de portobello, huevo y trufa

...

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:

arroz 48'20€ (IVA inc.)

pescado 62'00€ (IVA inc.)

carne 59'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

arroz 58'20€ (IVA inc.)

pescado 72'00€ (IVA inc.)

carne 69'000€ (IVA inc.)



Menú 8

Plantón: cerveza, martini, vino...

Quisquilla hervida de la bahía alicantina

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan catalana

Tomate con anchoas del Cantábrico

Puntilla de calamar con huevo frito

...

Bacalao pil pil con berberechos

o

Solomillo de vaca con emulsión de portobello, huevo y trufa

...

Leche frita flambeada al Grand Marnier 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 67'30€ (IVA inc.)
carne 68'90€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

pescado 77'30€ (IVA inc.)
carne 78'90€ (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 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.