



PŌPULI bistrō

**PÓPULI**bistrō

**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](mailto:eventos@noumanolin.com)  
[www.grupogastronou.com](http://www.grupogastronou.com)

Vial Flora de España, 36  
03016 Alicante

# **PÓPULI**bistrō

## Menú I

Plantón: cerveza, martini, vino...

Burrata con pisto y tomate confitado

Paté de la campiña francesa

Croqueta de cocido (1 por persona)

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

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:

37'40€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

47'40€ (IVA inc.)

# PÓPULI bistrō

## Menú 2

Plantón: cerveza, martini, vino...

Salchichón de Vic Riera

Pan cristal

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Tomate de temporada con bonito murciano, capellanes y sardina ahumada

...

Arroz con verduras y magro

y

Arroz a banda

...

Torrija de Javier con helado de avellana

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio sin bebida:  
42'30€ (IVA inc.)

Precio con bebida:  
52'30€ (IVA inc.)

# PÓPULI bistrō

## Menú 3

Plantón: cerveza, martini, vino...

Swarovski de ensaladilla rusa con anchoa (1 por persona)

Berenjenas fritas con salmorejo

Patatitas de río

Paté de la campiña francesa

...

Txipirones rellenos en su tinta

o

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

Tarta de chocolate con sorbete de cereza

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

### Precio sin bebida:

pescado 44'40€ (IVA inc.)

carne 42'20€ (IVA inc.)

### Precio con bebida:

pescado 54'40€ (IVA inc.)

carne 52'20€ (IVA inc.)

# PÓPULI bistrō

## Menú 4

Plantón: cerveza, martini, vino...

Paté de la campiña francesa

Tomate de temporada con bonito murciano, capellanes y sardina ahumada

Croquetas de cocido (1 por persona)

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz de atún y gambas

o

Merluza en salsa verde

o

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

La torrija de Javier con helado de avellana

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

### Precio sin bebida:

arroz 46'80€ (IVA inc.)

pescado 50'60€ (IVA inc.)

carne 46'80€ (IVA inc.)

### Precio con bebida:

arroz 56'80€ (IVA inc.)

pescado 60'60€ (IVA inc.)

carne 56'80€ (IVA inc.)

# PÓPULI bistrō

## Menú 5

Plantón: cerveza, martini, vino...

Jamón ibérico de bellora Joselito

Pan cristal

Burrata con pisto y tomate confitado

Croquetas de cocido (1 por persona)

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz con atún y gambas

o

Pescado de lonja

o

Entrecotte de añojo a la crema de cabrales

...

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 49'70€ (IVA inc.)

pescado 54'90€ (IVA inc.)

carne 53'90€ (IVA inc.)

### Precio con bebida:

arroz 59'70€ (IVA inc.)

pescado 64'90€ (IVA inc.)

carne 63'90€ (IVA inc.)

# PÓPULI bistrō

## Menú 6

Plantón: cerveza, martini, vino...

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Tomate de temporada con bonito murciano, capellanes y sardina ahumada

...

Salmorejo cordobés

...

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

La torrija de Javier con helado de avellana

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio sin bebida:  
49'30€ (IVA inc.)

Precio con bebida:  
59'30€ (IVA inc.)

# **PÓPULI**bistrō

## Menú 7

Plantón: cerveza, martini, vino...

Paté de la campiña francesa  
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional  
Pulpo asado con salsa Monastrell

...

Ajoblanco con tartar de gamba roja

...

Pescado de lonja en rustidera

...

La torrija de Javier con helado de avellana

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio sin bebida:  
59'60€ (IVA inc.)

Precio con bebida:  
69'60€ (IVA inc.)

# **PÓPULI**bistrō

## **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.

Solo se admitirá 1 tipo de menú por mesa.

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.

## **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.