



PÓPULI bistrō

PÓPULIbistrō

**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

Vial Flora de España, 36
03016 Alicante

PÓPULIbistrō

Menú I

Plantón: cerveza, martini, vino...

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)

Burrata con pisto y tomate confitado

Croqueta de cocido (1 por persona)

Patatas de río

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Merluza albardada

Albóndigas al vino

...

Brownie de chocolate con helado de mantecado

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio sin bebida:

36'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

46'00€ (IVA inc.)

PÓPULIbistrō

Menú 2

Plantón: cerveza, martini, vino...

Tomate de temporada con bonito murciano, capellanes y sardina ahumada

Salchichón de Vic Riera

Pan catalana

Berenjenas fritas con salmorejo

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)

Croqueta de calamar (1 por persona)

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Degustación de arroz de verdura y magro

...

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:

38'60€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

48'60€ (IVA inc.)

PÓPULIbistrō

Menú 3

Plantón: cerveza, martini, vino...

Tomate de temporada con bonito murciano, capellán y sardina ahumada

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Caña de lomo de bellota

Pan catalana

Paté de la campiña francesa

Pajaritos de la huerta

Croqueta de calamar (1 por persona)

Albóndigas al vino

...

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:
40'70€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
50'70€ (IVA inc.)

PÓPULIbistrō

Menú 4

Plantón: cerveza, martini, vino...

Burrata con pisto y tomate confitado

Patatas de río

Croqueta de cocido (1 por persona)

Pajaritos de la huerta

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Pulpo asado con salsa de Monastrell

Entrecotte Villena (con ajitos tiernos)

...

Brownie de chocolate con helado de mantecado

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio sin bebida:

43'20€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

53'20€ (IVA inc.)

PÓPULIbistrō

Menú 5

Plantón: cerveza, martini, vino...

Croqueta de calamar (1 por persona)

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan cristal

Berenjenas fritas con salmorejo

Paté de la campiña francesa

Pulpo asado con salsa de monastrell

Patatas de río

Entrecotte Villena (con ajitos tiernos)

...

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:
50'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
60'00€ (IVA inc.)

PÓPULIbistrō

Menú 6

Plantón: cerveza, martini, vino...

Paté de la campiña francesa
Quisquilla hervida de la bahía alicantina
Pulpo asado con salsa de monastrell
Berenjenas fritas con salmorejo
Croqueta de cocido (1 por persona)
Merluza albardada
Magret de pato con salsa de uvas

...

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:
52'40€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
62'40€ (IVA inc.)

PÓPULIbistrō

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 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.