

nou Manolín

Menú

Jamón ibérico de bellota José Luis con pan cristal
Tomate, variedades y texturas con sartina ahumada
Buñuelos de bacalao

Verduras de temporada con crema de quesos
de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Aroz de verdura y magro
y
Aroz de atún y gambas

...

Asado con coulis de frambuesa y papel de remolacha

...

Café e infusiones

Wine

Blanco. Lan D-12, crianza D.O. Rioja.
Blanco. Loes, verdejo D.O. Ribera del Duero

**nou
Manolín**

Viernes, 22 de noviembre del 2019



**MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL
DE 6 A 20 COMENSALES
NOVIEMBRE 2020 - ABRIL 2021**

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.

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

Swarovski de aguacate con salmón ahumado (1 por persona)
Mejillones con salsa de curry rojo
Rovellons estofados con huevo y calamarcitos
Croqueta de bechamel (1 por persona)

...

Arroz a banda
y
Arroz de verdura y magro

...

Nuestro flan con su chantilly

...

Café o infusión

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

Precio sin bebida:
37'20€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
47'20€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 2

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada
Láminas de alcachofas fritas
Patatitas de río
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz de atún y gambas
y
Arroz al horno
o
Raya a la mantequilla negra
o
Cochinillo confitado y crujiente con crema de patatas

...

Helado de queso fresco con coulis de frutos rojos

...

Café o infusión

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

Precio sin bebida:

arroz 39'00€ (IVA inc.)
pescado 46'10€ (IVA inc.)
carne 47'80€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

arroz 49'00€ (IVA inc.)
pescado 56'10€ (IVA inc.)
carne 57'80€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 3

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)
Buñuelo de bacalao (1 por persona)
Cardos y alcachofas con panceta Joselito
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz de rape y almejas
y
Arroz de verdura y magro

...

Buñuelos de chocolate con helado de coco y lima

...

Café o infusión

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

Precio sin bebida:
43'90€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
53'90€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 4

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada
Mejillones con salsa de curry rojo
Pajaritos de la huerta
Patatitas de río

...

Raya a la mantequilla negra
o
Entrecotte Villena (con ajitos tiernos)

...

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:
pescado 44'80€ (IVA inc.)
carne 45'20€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
pescado 54'80€ (IVA inc.)
carne 55'20€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 5

Swarovski de aguacate con salmón ahumado (1 por persona)
Láminas de alcachofas fritas
Colmenillas con foie y huevo a baja temperatura
Sepionets plancha con sus all i olis

...

Salmonete de roca con escabeche de zanahorias
o
Cochinillo confitado y crujiente con crema de patatas

...

Nuestro flan con su chantilly

...

Café o infusión

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

Precio sin bebida:
pescado 56'10€ (IVA inc.)
carne 54'90€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
pescado 66'10€ (IVA inc.)
carne 64'90€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 6

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan cristal

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Crema de espárragos trigueros con huevo a baja temperatura

...

Lubina con salsa de avellanas

o

Solomillo de vacuno con salsa de boletus y foie

...

Helado de queso fresco con coulis de frutos rojos

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio sin bebida:

pescado 64'00€ (IVA inc.)

carne 61'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

pescado 74'00€ (IVA inc.)

carne 71'00€ (IVA inc.)

noú **Manolín**

Información adicional

Nuestro departamento de eventos le proporcionará una ayuda profesional y personalizada.

Menú

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.

La opción con bebida incluye una botella de vino, a elegir entre tinto y blanco, cada 3 personas.

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.