



**νού
Μανολίν**



**MENÚ PICOTEO
NOVIEMBRE 2020 - ABRIL 2021
A PARTIR DE 6 PAX**

En este documento encontrará nuestra propuesta gastronómica para la celebración de su evento.

Todos nuestros menús son personalizables a su gusto, 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.

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

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada
Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)
Croqueta de bechamel (1 por persona)
Láminas de alcachofas fritas
Rovellons estofados con huevo y calamarcitos
Mejillones con salsa de curry rojo
Merluza albardada
Albóndigas al vino

...

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:
37'60€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
47'60€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 2

Swarovski de aguacate con salmón ahumado (1 por persona)
Buñuelo de bacalao (1 por persona) (hasta 20 pax)
Patatitas de río
Láminas de alcachofas fritas
Pajaritos de la huerta
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Colmenillas con foie y huevo a baja temperatura
Degustación de arroz de verduras 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:
41'10€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
51'10€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 3

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada
Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)

Patatitas de río

Croqueta de bechamel (1 por persona)

Mejillones con salsa de curry rojo

Rovellons estofados con huevo y calamarcitos

Pescadito frito de la lonja de Santa Pola

Entrecote Villena

...

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:

44'70€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

54'70€ (IVA inc.)

nou **Manolín**

Menú 4

Jamón ibérico de bellota Joselito
Pan cristal
Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Buñuelo de bacalao (1 por persona) (hasta 20 pax)
Cardos y alcachofas con panceta Joselito
Nuestras bravas
Merluza albardada
Entrecotte Villena

...

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:
55'70€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
65'70€ (IVA inc.)

NOU Manolín

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.

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 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.