



PŌPULI bistrō

PÖPULIbistrō

**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

www.grupogastronou.com

Vial Flora de España, 36
03016 Alicante

PÖPULI 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.)

PÖPULI 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.)

PÖPULI 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.)

PÖPULI 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 lechola 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.)

PÖPULI 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 lechola y gambas

o

Pescado de lonja

o

Entrecote de añejo 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.)

PÖPULI 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.)

PÖPULI 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.)

PÖPULI 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.