



POPULI

PŌPULI bistrō

MENÚS PLATO PRINCIPAL DE 20 A 40 COMENSALES ENERO - MARZO 2024

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.

Los entrantes de estos menús son servidos al centro de la mesa, un plato cada 4 comensales.

El plato principal y el postre son servidos de manera individual.

Los menús que incluyen dos tipos de arroz, estos van servidos a modo degustación ambos en el mismo plato.

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

Menú Candelera

Burrata ahumada con pisto y frutos secos

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Croqueta de jamón y bechamel (1 por persona)

...

Arroz al horno

o

Merluza con crema untuosa de espárragos

...

Helado de queso fresco con fruta de temporada y Oporto

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio:

op. arroz: 58,00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 69'00€/pax (IVA inc.)

Menú Colicosa

Tomate con bonito murciano, visolet y sardina ahumada

Foie de perdiz en escabeche

Croqueta de jamón y bechamel (1 por persona)

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz al horno

o

Lubina al cava con almejas y avellana

o

Cochinillo confitado y crujiente

...

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:

op. arroz: 57'00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 68'00€/pax (IVA inc.)

op. carne: 72,00€/pax (IVA inc.)

Menú Albaida

Salchichón de Vic Riera

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Buñuelo de bacalao (1 por persona)

...

Arroz con atún y gambas

y

Arroz al horno

o

Lubina a la pimienta

o

Solomillo a la brasa

...

Tarta de queso

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio:

op. arroz: 62,00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 70'00€/pax (IVA inc.)

op. carne: 67,00€/pax (IVA inc.)

Menú Milamores

Burrata ahumada con pisto y frutos secos

Calamarcitos de Denia encebollados a la manera tradicional

Patatitas de río

...

Arroz a banda

y

Arroz de verduras y magro

o

Lubina al cava con almejas y avellana

o

Entrecotte Villena (con ajitos tiernos)

...

Tarta de chocolate

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio:

op. arroz: 58,00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 66,50€/pax (IVA inc.)

op. carne: 66,50€/pax (IVA inc.)

Menú Eucalipto

Swarovski de guacamole con salmón (1 por persona)

Salchichón de Vic Riera

Mejillones con salsa de curry rojo

...

Arroz con atún y gambas

y

Arroz de verdura y magro

o

Lubina brasa

o

Solomillo con salsa “Café de París”

...

Helado de queso fresco con fruta de temporada y oporto

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio:

op. arroz: 65'00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 71'00€/pax (IVA inc.)

op. carne: 71,00€/pax (IVA inc.)

Menú Jengibre

Burrata ahumada con pisto y frutos secos

Huevos ecológicos rotos con puntilla

Pajaritos de la huerta

...

Arroz de pieles de bacalao

y

Arroz de verduras y magro

o

Lubina al cava con almejas y avellana

o

Solomillo con salsa “Café de París”

...

Torrija con helado

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio:

op. arroz: 59'00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 72'00€/pax (IVA inc.)

op. carne: 70,00€/pax (IVA inc.)

PŌPULI bistrō

Información adicional

Todas las modificaciones realizadas deberán ser aprobadas por el restaurante y respetar la estructura propuesta en este dossier.

Solo se admitirá 1 tipo de menú por mesa.

Para mesas entre 16 y 20 comensales, el responsable de la reserva deberá facilitarle al restaurante un listado en el que se indique el plato principal seleccionado por número de comensales, con una semana de antelación a la fecha de la reserva.

Para mesas superiores a 20 comensales, se deberá seleccionar solamente una de las opciones de plato principal.

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 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.

Estos menús incluyen cerveza, refrescos, agua y media botella de vino por persona.

Todos nuestros menús están disponibles sin la bebida incluida por 10'00€ menos del precio marcado.

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, que en ningún caso podrá superar las 3.00 horas.

Telf.: 965.616.425

Email: eventos@noumanolin.com

www.grupogastronou.com

PŌPULI bistrō

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.

Política de cancelación

El menú elegido deberá ser confirmado con una antelación mínima de 10 días, antes de la fecha de la reserva.
De no ser así, el restaurante se reserva el derecho de modificar el menú contratado, no aceptar la contratación del menú o cancelar la reserva previa comunicación a los clientes. Estas medidas se aplicarán bajo el criterio del restaurante.

La cancelación total del evento no tendrá coste alguno siempre y cuando se realice con una antelación mínima de 7 días naturales (excluyendo sábados y domingos) antes de la fecha del evento. Transcurrido este plazo, el restaurante se reserva el derecho a cargar el importe correspondiente al 50% de los servicios contratados.

Se permite una variación de hasta 3 comensales hasta 48 horas antes del evento. En caso de no cumplirse este plazo o realizar la cancelación de más comensales de los indicados, no se realizará el descuento de dichos cubiertos en la factura final.
En caso de ampliación de la reserva, el restaurante se reserva el derecho de no atender a más de 5 comensales de los contratados.

Telf.: 965.616.425
Email: eventos@noumanolin.com
www.grupogastronou.com