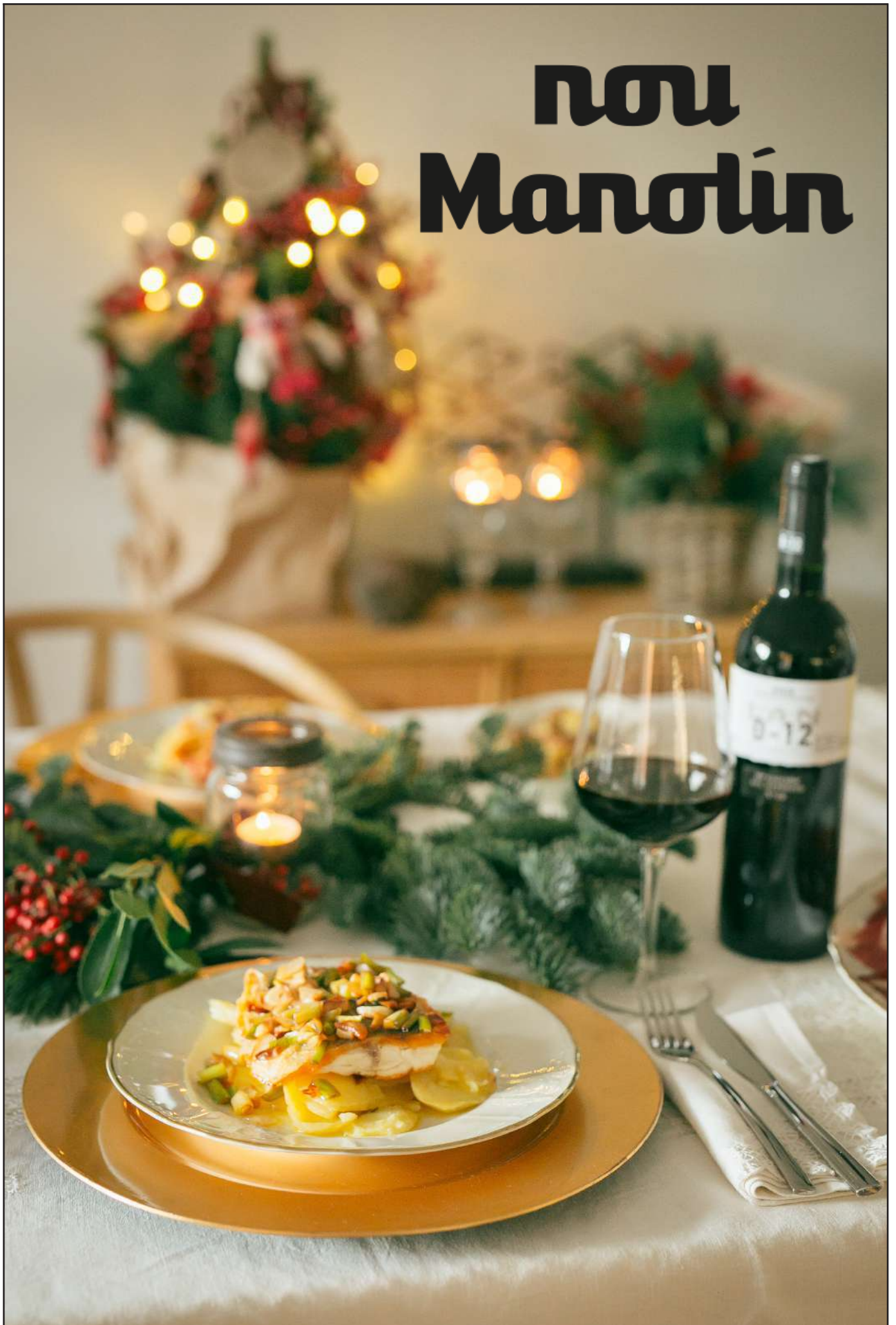


Now Manolín





**MENÚ PICOTEO
NAVIDADES 2021
A PARTIR DE 8 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.

El menú seleccionado debe ser confirmado con una antelación, mínima, de una semana antes de la fecha de la reserva.

Estos menús estarán disponibles en nuestro establecimiento desde el 10 al 25 de diciembre.

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

Calle Villegas, 3
03001 Alicante

nou Manolín

Menú I

Tomate trinchado con salazón
Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)
Croqueta de bechamel (1 por persona)
Láminas de alcachofas fritas
Rovellones estofados con huevos ecológicos fritos (hasta 20 pax)
Mejillones con salsa de curry rojo
Raya en adobo
Albóndigas al vino

...

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: 50'00€ (IVA incluido)

nou Manolín

Menú 2

Swarovski de huevo con jamón (1 por persona) (hasta 20 pax)

Ensalada de alcachofas con virutas de parmesano

Buñuelo de bacalao (1 por persona) (hasta 20 pax)

Patatitas de río

Rovellones estofados con huevos ecológicos fritos (hasta 20 pax)

Pajaritos de la huerta

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Degustación de arroz de verduras y magro

...

Torrija con helado de nata

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio: 52'00€ (IVA incluido)

nou Manolín

Menú 3

Burrata ahumada con pisto y frutos secos
Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)
Cardos y alcachofas con panceta Joselito
Croqueta de bechamel (1 por persona)
Mejillones con salsa de curry rojo
Sepionets plancha con sus all i olis
Pulpo a la brasa con puré
Entrecotte Villena

...

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: 59'50€ (IVA incluido)

nou Manolín

Menú 4

Jamón ibérico de bellota Joselito
Gambas blancas hervidas de la bahía alicantina
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Buñuelo de bacalao (1 por persona) (hasta 20 pax)
Cardos y alcachofas con panceta Joselito (hasta 20 pax)
Lomo de vaca gallega 1 kg

...

Milhojas con crema y salsa de caramelo

...

Café o infusión

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

Precio: 80'00€ (IVA incluido)

NOU 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 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.

Todos los menús están disponibles sin bebida incluida por 10'00€ menos en el precio indicado.

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.