

**nou
Manolín**





MENÚS DE PICOTEO MARZO - ABRIL 2023

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.

Los platos marcados “hasta 20 pax” no podrán ser realizados para más de 20 comensales, por lo que deberán de ser sustituidos.

El precio del menú es por persona.

Telf.: 965.616.425

Email: eventos@noumanolin.com

www.grupogastronou.com

Calle Villegas, 3
03001 Alicante

Menú Endrino

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)

Croqueta de jamón y bechamel (1 por persona)

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Nuestras bravas

Mejillones con salsa de curry rojo

Pescadito de la bahía de Santa Pola frito

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: 52'00€ (IVA inc)

Menú Zarzamora

Burrata ahumada con pisto y frutos secos
Swarovski de guacamos y salmón (1 por persona)
Patatitas de río
Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel
Croqueta de jamón y bechamel (1 por persona)
Mejillones con salsa de curry rojo
Merluza albardada

...

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: 54'50€ (IVA inc)

Menú Asperilla

Ensaladilla rusa

Salchichón de Vic Riera y caña de lomo de bellota

Tomate trinchado con anchoas del Cantábrico

Pajaritos de la huerta (hasta 20 pax)

Pulpo a la brasa con puré

Mejillones con salsa de curry rojo

Magret de pato con salsa de fruta de temporada

...

Tarta de chocolate y helado de galleta (hasta 20 pax)

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio: 63'50€ (IVA inc)

Menú Limonero

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

Ensalada de burrata con tomate rosa y albahaca

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

Láminas de alcachofa fritas (hasta 20 pax)

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Boquerones a la espalda

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: 63'50€ (IVA inc)

Menú Agave

Burrata ahumada con pisto y frutos secos

Swarovski de guacamole y salmón (1 por persona)

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

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

Pajaritos de la huerta (hasta 20 pax)

Degustación de arroz de pieles de bacalao

Magret de pato con salsa de fruta de temporada

...

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: 65'00€ (IVA inc)

Menú Indiana

Gamba blanca hervida de la bahía alicantina

Jamón ibérico de bellota

Croqueta de bechamel (1 por persona)

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Pulpo a la brasa con puré

Huevos ecológicos rotos con gambitas (hasta 20 pax)

Entrecotte Villena (con ajitos tiernos)

...

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: 69'00€ (IVA inc)

Menú Salicaria

Jamón ibérico de bellota

Gambas blancas hervidas de la bahía alicantina

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

Pulpo a la brasa con puré

Pimientos de piquillo confitados

Chuleta de vaca a la brasa 1kg

...

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: 77'00€ (IVA inc)

nou Manolín

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 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.

Telf.: 965.616.425

Email: eventos@noumanolin.com

www.grupogastronou.com

nou **Manolín**

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

Para eventos hasta 30 comensales, el menú elegido deberá de ser confirmado con una antelación mínima de 7 días, la antelación mínima deberá de ser 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 para eventos hasta 30 comensales y de 14 días naturales, para eventos de mas de 30 comensales, antes de la fecha del evento (excluyendo sábados y domingos en ambos casos). 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.

Tel.: 965.616.425

Email: eventos@noumanolin.com

www.grupogastronou.com