

A photograph of a person in a dark green dress cutting a roasted pig's knuckle on a white plate. The plate also contains pineapple slices and butter. The background is a blurred Christmas tree with warm lights. The text 'nou Manolín' is overlaid on the right side of the image.

**nou
Manolín**



MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL DE 8 A 20 COMENSALES NAVIDADES 2021

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.

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

Swarovski de huevo con jamón (1 por persona)
Mejillones con salsa de curry rojo
Burrata ahumada con pisto y frutos secos
Croqueta de bechamel (1 por persona)

...

Arroz a banda
y
Arroz de verdura 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: 47'50€ (IVA incluido)

nou Manolín

Menú 2

Tomate trinchado con salazón
Láminas de alcachofas fritas
Patatitas de río
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz de atún y gambas
y
Arroz de verduras y magro
o
Salmonete de roca con escabeche de zanahorias
o
Entrecote al gusto

...

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:
arroz 50'00€ (IVA inc.)
pescado 64'50€ (IVA inc.)
carne 65'50€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 3

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)
Ensalada de alcachofas con virutas de parmesano
Buñuelo de bacalao (1 por persona)
Rovellones estofados con huevos ecológicos fritos

...

Arroz de rape y almejas
y
Arroz de verdura y magro

...

Tarta de chocolate con helado de galleta

...

Café o infusión

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

Precio: 53'00€ (IVA incluido)

nou Manolín

Menú 4

Burrata ahumada con pisto y frutos secos
Mejillones con salsa de curry rojo
Cardos y alcachofas con panceta Joselito
Pulpo a la brasa con puré

...

Lubina a la beurre blanc
o
Solomillo de vacuno a la brasa

...

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:
pescado 67'00€ (IVA inc.)
carne 76'50€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 5

Swarovski de huevo con jamón (1 por persona)

Tomate trinchado con salazón

Láminas de alcachofas fritas

Sepionets plancha con sus all i olis

...

Salmonete de roca con escabeche de zanahorias

o

Entrecotte al gusto

...

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:

pescado 72'00€ (IVA inc.)

carne 73'00€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 6

Jamón ibérico de bellota Joselito
Gamba blanca hervida de la bahía alicantina

...

Crema de espárragos trigueros con huevo a baja temperatura

...

Lubina a la beurre blanc
o
Solomillo de vacuno con salsa de boletus y foie

...

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:
pescado 83'00€ (IVA inc.)
carne 92'50€ (IVA inc.)

noú **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 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.

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 18.00 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.