

# nou Manolín

## Menú

Jamón ibérico de bellota José Luis con pan cristal  
Tomate, variedades y texturas con sartina ahumada  
Buñuelos de bacalao

Verduras de temporada con crema de quesos  
de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Aroz de verdura y magro  
y  
Aroz de atún y gambas

...

Asado con coulis de frambuesa y papel de remolacha

...

Café e infusiones

## Wine

Blanco. Lan D-12, crianza D.O. Rioja.  
Blanco. Loes, verdejo D.O. Ribera del Duero

**nou  
Manolín**

Viernes, 22 de noviembre del 2019



## **MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL DE 8 A 20 COMENSALES OCTUBRE 2021 - MAYO 2022**

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.

Telf.: 965.616.425  
Email: [eventos@noumanolin.com](mailto:eventos@noumanolin.com)  
[www.grupogastronou.com](http://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 sin bebida:  
37'50€ (IVA inc.)

Precio con bebida:  
47'50€ (IVA inc.)

# 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 Villena (con ajitos tiernos)

...

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 sin bebida:

arroz 39'00€ (IVA inc.)  
pescado 49'00€ (IVA inc.)  
carne 52'50€ (IVA inc.)

### Precio con bebida:

arroz 49'00€ (IVA inc.)  
pescado 59'00€ (IVA inc.)  
carne 62'50€ (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 huevo ecológico frito

...

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 sin bebida:  
43'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:  
53'00€ (IVA inc.)

# 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  
Entrecotte Villena (con ajitos tiernos)

...

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:  
pescado 57'00€ (IVA inc.)  
carne 60'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:  
pescado 67'00€ (IVA inc.)  
carne 70'00€ (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  
Solomillo de vacuno con salsa de boletus y foie

...

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 sin bebida:  
pescado 56'00€ (IVA inc.)  
carne 59'50€(IVA inc.)

Precio con bebida:  
pescado 66'00€ (IVA inc.)  
carne 69'50€ (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 sin bebida:  
pescado 72'00€ (IVA inc.)  
carne 75'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:  
pescado 82'00€ (IVA inc.)  
carne 85'00€ (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.

## **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.