



**nou
Manolín**

nou Manolín

MENÚS PLATO PRINCIPAL DE 8 A 20 COMENSALES NOVIEMBRE- DICIEMBRE 2022

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

Calle Villegas, 3
03001 Alicante

Menú Palmito

Burrata ahumada con pisto y frutos secos
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Croqueta de bechamel (1 por persona)

...

Arroz de verdura y magro
o
Rodaballo a la brasa
o
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:

op. arroz: 52'00€/pax (IVA inc.)
op. pescado: 60'00€/pax (IVA inc.)
op. carne: 60'00€/pax (IVA inc.)

Menú Naranja

Salchichón de Vic Riera y caña de lomo de bellota
Mejillones con salsa de curry rojo
Nuestras bravas
Croqueta de bechamel (1 por persona)

...

Arroz con pieles de bacalao
o
Rodaballo a la beurre blanc
o
Magret de pato con salsa de fruta de temporada

...

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: 56'50€/pax (IVA inc.)
op. pescado: 63'50€/pax (IVA inc.)
op. carne: 63'50€/pax (IVA inc.)

Menú Lavándula

Tomate trinchado con salazón
Berenjenas fritas con salmorejo
Patatitas de río

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz a banda
y
Arroz con conejo y caracoles

o
Rodaballo con puré de turrón y vinagreta de mango

o
Solomillo de vacuno 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:

op. arroz: 60'00€/pax (IVA inc.)
op. pescado: 64'00€/pax (IVA inc.)
op. carne: 71'00€/pax (IVA inc.)

Menú Feijoa

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)
Ensalada de burrata con tomate rosa y albahaca
Buñuelo de bacalao (1 por persona)
Huevos ecológicos rotos con gambitas

...

Arroz de atún y gambas
y
Arroz de verdura y magro

o
Lubina a la beurre blanc

o
Solomillo de vacuno con salsa de boletus y foie

...

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:

op. arroz: 62'00€/pax (IVA inc.)
op. pescado: 70'00€/pax (IVA inc.)
op. carne: 73'00€/pax (IVA inc.)

Menú Ciprés

Burrata ahumada con pisto y frutos secos
Swarovski de guacamole y salmón (1 por persona)
Mejillones con salsa de curry rojo
Pulpo a la brasa con puré

...

Fideua con sepionets y alcachofas
y
Arroz con pieles de bacalao
o
Corvina a la brasa
o
Entrecote 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:

op. arroz: 64'00€/pax (IVA inc.)
op. pescado: 68'00€/pax (IVA inc.)
op. carne: 72'00€/pax (IVA inc.)

Menú Cerezo

Swarovski de huevo con jamón (1 por persona)
Tomate trinchado con salazón
Berenjenas fritas con salmorejo
Sepionets plancha con sus all i olis

...

Arroz de pieles de bacalao
y
Arroz de verdura y magro
o
Salmonete de roca con escabeche de zanahorias
o
Solomillo a la brasa

...

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:

op. arroz: 67'00€/pax (IVA inc.)
op. pescado: 78'00€/pax (IVA inc.)
op. carne: 81'00€/pax (IVA inc.)

Menú Lino

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

...

Salmorejo marino con caballa y berberechos

...

Arroz a banda
y
Arroz de verdura y magro
o
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:

op. arroz: 73'50€/pax (IVA inc.)
op. pescado: 83'00€/pax (IVA inc.)
op. carne: 86'00€/pax (IVA inc.)

nou Manolín

Información adicional

El menú elegido deberá ser confirmado con una antelación mínima de 7 días, antes de la fecha de la reserva.

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.

Tel.: 965.616.425

Email: eventos@noumanolin.com

www.grupogastronou.com



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

La cancelación total del evento no tendrá coste alguno siempre y cuando se realice con una antelación mínima de 4 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.

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