



**nou
Manolín**

nou Manolín

MENÚS PLATO PRINCIPAL DE 8 A 20 COMENSALES OCTUBRE - DICIEMBRE 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.

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 jamón y bechamel (1 por persona)

...

Arroz abunda

y

Arroz de verdura y magro

o

Merluza de San Sebastian brasa con emulsión de guisantes y rúcula

o

Magret de pato con salsa de fruta de temporada

o

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:

op. arroz: 63'00€/pax. Sin bebida 53,00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 71'00€/pax. Sin bebida 61,00€/pax (IVA inc.)

op. magret: 68'00€/pax. Sin bebida 58,00€/pax (IVA inc.)

op. albóndigas: 58,50€/pax. Sin bebida 48,50€/pax (IVA inc.)

Menú Naranja

Salchichón de Vic Riera y caña de lomo de bellota

Mejillones con salsa de curry rojo

Croqueta de jamón y bechamel (1 por persona)

...

Arroz de verduras y magro

y

Arroz con salmonetes

o

Lubina a la pimienta

o

Solomillo 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:

op. arroz: 63,00€/pax. Sin bebida 53,00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 70,00€/pax. Sin bebida 60,00€/pax (IVA inc.)

op. carne: 70,00€/pax. Sin bebida 60,00€/pax (IVA inc.)

Menú Lavándula

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)

Berenjenas fritas con salmorejo

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz al horno

o

Salmonetes de roca de la lonja de Santa Pola con escabeche de zanahoria

o

Solomillo de vacuno Villena (con ajitos tiernos)

o

Canelones caseros

...

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: 65'00€/pax. Sin bebida 55,00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 76'00€/pax. Sin bebida 66,00€/pax (IVA inc.)

op. solomillo: 76'00€/pax. Sin bebida 66,00€/pax (IVA inc.)

op. canelones: 63,50€/pax. Sin bebida 53,50€/pax (IVA inc.)

Menú Feijoa

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)

Ensalada de burrata con tomate rosa y albahaca

Huevos ecológicos rotos con gambitas

...

Arroz de atún y gambas

y

Arroz de verdura y magro

o

Merluza con emulsión de guisantes y rúcula

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: 67'00€/pax. Sin bebida 57,00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 73'00€/pax. Sin bebida 63,00€/pax (IVA inc.)

op. carne: 76'00€/pax. Sin bebida 66,00€/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

...

Fideua con sepia y alcachofas
y
Arroz con pieles de bacalao

o

Salmonetes de roca de la lonja de Santa Pola con escabeche de zanahoria

o

Solomillo de vacuno 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:

<u>op. arroz:</u> 63'00€/pax.	Sin bebida 53,00€/pax (IVA inc.)
<u>op. pescado:</u> 72'00€/pax.	Sin bebida 62,00€/pax (IVA inc.)
<u>op. carne:</u> 72'00€/pax.	Sin bebida 62,00€/pax (IVA inc.)

Menú Cerezo

Swarovski de huevo con jamón (1 por persona)
Pajaritos de la huerta
Sepionets plancha con sus ali i olis

...

Arroz de pieles de bacalao
y
Arroz de verdura y magro

o

Salmonete de roca con escabeche de zanahorias

o

Cochinillo confitado y crujiente

...

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:

<u>op. arroz:</u> 66'00€/pax.	Sin bebida 56,00€/pax (IVA inc.)
<u>op. pescado:</u> 77'00€/pax.	Sin bebida 67,00€/pax (IVA inc.)
<u>op. carne:</u> 81'00€/pax.	Sin bebida 71,00€/pax (IVA inc.)

Menú Jacaranda

Salchichón de Vic Riera y caña de lomo de bellota
Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)
Huevos ecológicos rotos con gambitas

...

Arroz al horno

o

Salmonetes de roca de la lonja de Santa Pola con escabeche de zanahoria

o

Solomillo de vacuno Villena (con ajitos tiernos)

o

Canelones caseros

...

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:

<u>op. arroz:</u> 65'00€/pax.	Sin bebida 55,00€/pax (IVA inc.)
<u>op. pescado:</u> 76'00€/pax.	Sin bebida 66,00€/pax (IVA inc.)
<u>op. solomillo:</u> 76'00€/pax.	Sin bebida 66,00€/pax (IVA inc.)
<u>op. canelones:</u> 63,50€/pax.	Sin bebida 53,50€/pax (IVA inc.)

Menú Lino

Jamón ibérico de bellota (al centro)

...

Ceviche de corvina con helado de cilantro

o

Tartar de atún con crema de pistacho

...

Arroz de sepia y alcachofas

y

Arroz de verdura y magro

o

Lomo de lubina 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:

<u>op. arroz:</u> 76'00€/pax.	Sin bebida 66,00€/pax (IVA inc.)
<u>op. pescado:</u> 85'00€/pax.	Sin bebida 75,00€/pax (IVA inc.)
<u>op. carne:</u> 85'00€/pax.	Sin bebida 75,00€/pax (IVA inc.)

Menú Pedregoso

Quisquilla hervida (al centro)

...

Ajoblanco con tartar de gamba roja

o

Salmorejo marino con caballa y berberechos

...

Fideua con sepia y alcachofas

y

Arroz con pieles de bacalao

o

Salmonetes de roca de la lonja de Santa Pola con escabeche de zanahoria

o

Solomillo de vacuno 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: 77'00€/pax. Sin bebida 67,00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 85'00€/pax. Sin bebida 75,00€/pax (IVA inc.)

op. carne: 85'00€/pax. Sin bebida 75,00€/pax (IVA inc.)

Menú Calizo

Salchichón de Vic Riera y caña de lomo de bellota (al centro)

...

Bonito en escabeche con sopa de mango y fruta de la pasión

o

Colmenillas con foie y huevo a baja temperatura

...

Arroz de pieles de bacalao

y

Arroz de verdura y magro

o

Salmonete de roca con escabeche de zanahorias

o

Cochinillo confitado y crujiente

...

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: 70'00€/pax. Sin bebida 60,00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 81'00€/pax. Sin bebida 71,00€/pax (IVA inc.)

op. carne: 85'00€/pax. Sin bebida 75,00€/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