



VİPİ



**MENÚ PICOTEO
MAYO - JUNIO 2021
A PARTIR DE 6 PAX**

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. Todos los platos de estos menús se sirven a compartir al centro de mesa, un plato cada 4 comensales.

El precio del menú es por persona.

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

Avd. Óscar Esplá, 30
03003 Alicante



Menú I

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)

Patatitas de río

Tortilla vaga de patata, gambas blancas y sobrasada

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Croquetas de bechamel (1 por persona)

Láminas de alcachofas fritas

Merluza albardada

Albóndigas al vino

...

Helado de turrón

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio sin bebida:

38'60€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

48'60€ (IVA inc.)



Menú 2

Tomate trinchado con salazón
Huevos ecológicos rotos con puntilla
Croquetas de bechamel (1 por persona)
Nuestras bravas
Láminas de alcachofas fritas
Solomillo trinchado con ajetes
Merluza albardada

...

Tarta tatin con helado de mantecado

...

Café o infusión

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

Precio sin bebida:
45'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
55'00€ (IVA inc.)



Menú 3

Tomate con anchoas del Cantábrico
Salchichón de Vic
Pan cristal
Láminas de alcachofas fritas
Croquetas de bechamel (1 por persona)
Tortilla vaga de patata, gambas blancas de Santa Pola y sobrasada
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Pescadito frito de la lonja de Santa Pola
Degustación de arroz con verdura y magro

...

Tarta de limón

...

Café o infusión

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

Precio sin bebida:
49'70€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
59'70€ (IVA inc.)



Menú 4

Jamón ibérico de bellota Joselito
Pan cristal
Ensalada de alcachofas con rúcula y parmesano
Swarovski de mantequilla de vaca gallega con anchoa (1 por persona)
Pajaritos de la huerta
Buñuelo de bacalao (1 por persona)
Sepionets a plancha
Boquerones a la espalda
Entrecotte Villena (con ajitos tiernos)

...

Tarta tatin con helado de mantecado

...

Café o infusión

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

Precio sin bebida:
58'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
68'00€ (IVA inc.)



Información adicional

Nuestro departamento de eventos le proporcionará una ayuda profesional y personalizada.

Menú

Consulte con nuestro personal las opciones de pescado de lonja.

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 grupos reducidos por lo que puede variar dependiendo del número de comensales.

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 18.30 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.