



VİPİ



**MENÚ PICOTEO  
OCTUBRE 2021 - MAYO 2022  
A PARTIR DE 8 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](mailto:eventos@noumanolin.com)  
[www.grupogastronou.com](http://www.grupogastronou.com)

Avd. Óscar Esplá, 30  
03003 Alicante



## Menú I

Swarovski de huevo con jamón (1 por persona)  
Ensalada de alcachofas con virutas de parmesano  
Patatitas de río  
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional  
Croquetas de bechamel (1 por persona)  
Pajaritos de la huerta  
Merluza albardada  
Albóndigas al vino

...

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:  
40'50€ (IVA inc.)

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



## Menú 2

Tomate trinchado con salazón  
Rovellones estofados con huevos ecológicos fritos  
Croquetas de bechamel (1 por persona)  
Nuestras bravas  
Láminas de alcachofas fritas  
Merluza albardada  
Solomillo trinchado con ajetes

...

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:  
46'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:  
56'00€ (IVA inc.)



### Menú 3

Gambas blancas hervidas de la bahía alicantina  
Tomate con anchoas del Cantábrico  
Salchichón de Vic  
Swarovski de guacamole con salmón (1 por persona)  
Rovellones estofados con huevos ecológicos fritos  
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:  
56'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:  
66'00€ (IVA inc.)



## Menú 4

Jamón ibérico de bellota Joselito  
Tomate trinchado con salazón  
Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)  
Pajaritos de la huerta  
Buñuelo de bacalao (1 por persona)  
Sepionets a plancha con sus all i olis  
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:  
57'50€ (IVA inc.)

Precio con bebida:  
67'50€ (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.