





MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL MAYO - JUNIO 2021

DE 6 A 20 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. Los entrantes de estos menús son servidos al centro de la 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

Ensalada de alcachofas con rúcula y parmesano
Huevos ecológicos rotos con puntilla
Patatitas de río
Buñuelo de bacalao (1 por persona)

...

Arroz al horno

...

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:
38'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
48'00€ (IVA inc.)



Menú 2

Tomate trinchado con salazón
Croqueta de bechamel (1 por persona)
Sepionets plancha
Láminas de alcachofas fritas

...

Arroz con atún y gambas
y
Arroz de verdura y magro

...

Helado de queso fresco con coulis de frutos rojos

...

Café o infusión

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

Precio sin bebida:
40'70€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
50'70€ (IVA inc.)



Menú 3

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)
Tortilla vaga de patata, gambas blancas y sobrasada
Pajaritos de la huerta
Nuestras bravas

...

Lomo de salmonete en souquet
o
Paletilla de cabrito lechal

...

tarta tatín 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:
pescado 48'80€ (IVA inc.)
carne 52'10€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
pescado 58'80€ (IVA inc.)
carne 62'10€ (IVA inc.)



Menú 4

Salchichón de Vic Riera
Pan cristal
Tomate trinchado con salazón
Buñuelos de bacalao (1 por persona)
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz al horno
y
Arroz con rape y almejas
o
Entrecotte de añejo al gusto
o
Pescado de lonja

...

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:

arroz 47'50€ (IVA inc.)
pescado 55'00€ (IVA inc.)
carne 56'80€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

arroz 57'50€ (IVA inc.)
pescado 65'00€ (IVA inc.)
carne 66'00€ (IVA inc.)



Menú 5

Jamón ibérico de bellota Joselito
Pan cristal
Quisquilla hervida de la bahía alicantina
Huevos ecológicos rotos con puntilla
Patatitas de río
Croqueta de bechamel (1 por persona)

...

Pescado de lonja
o
Solomillo de vaca con salsa portobello y yema de huevo

...

Helado de queso fresco con coulis de frutos rojos

...

Café o infusión

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

Precio sin bebida:
pescado 60'50€ (IVA inc.)
carne 62'50€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
pescado 70'50€ (IVA inc.)
carne 72'50€ (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 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 18.30 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.