





MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL OCTUBRE 2021 - MAYO 2022

DE 8 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

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)
Rovellones estofados con huevos ecológicos rotos
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 con sus all i olis
Láminas de alcachofas fritas

...

Arroz con atún y gambas
y
Arroz de verdura y magro

...

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 sin bebida:
40'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
50'00€ (IVA inc.)



Menú 3

Salchichón de Vic Riera
Ensalada de alcachofas con virutas de parmesano
Buñuelos de bacalao (1 por persona)
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz al horno
y
Arroz con rape y almejas
o
Lomo de salmonete en souquet
o
Entrecotte al gusto

...

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 45'00€ (IVA inc.)
pescado 55'00€ (IVA inc.)
carne 58'50€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

arroz 55'00€ (IVA inc.)
pescado 65'00€ (IVA inc.)
carne 68'50€ (IVA inc.)



Menú 4

Jamón ibérico de bellota Joselito
Gambas blancas hervidas de la bahía alicantina
Swarovski de guacamole con salmón
Rovellones estofados con huevos ecológicos rotos

...

Lubina con almejas a la bilbaína
o
Solomillo de vaca con salsa portobello y yema de huevo

...

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 sin bebida:
pescado 69'00€ (IVA inc.)
carne 72'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
pescado 79'00€ (IVA inc.)
carne 82'00€ (IVA inc.)



Información adicional

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

Menú

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.