





MENÚ PLATO PRINCIPAL NOVIEMBRE - DICIEMBRE 2022

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

Avd. Óscar Esplá, 30
03003 Alicante

Menú Poligola

Burrata ahumada con pisto y frutos secos

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Croqueta de bechamel (1 por persona)

...

Arroz al horno

...

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: 50'00€/pax (IVA inc.)

Menú Cenizo

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)

Berenjenas fritas con salmorejo

Buñuelo de bacalao (1 por persona)

Huevos ecológicos rotos con gambitas

...

Arroz de pieles de bacalao

o

Lomo de bacalao con nuestro pil pil

o

Rabo de vaca deshuesado

...

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:

op. arroz: 60'00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 69'00€/pax (IVA inc.)

op. carne: 65'00€/pax (IVA inc.)

Menú Rompepiedra

Burrata, tomates macerados y emulsión de albahaca

Croqueta de bechamel (1 por persona)

Alcachofas y berberechos con emulsión de ajo asado

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz con verdura y magro

y

Arroz con atún y gambas

o

Lomo de salmonete en souquet

o

Solomillo de vaca con salsa portobello y yema de huevo

...

Tarta de limón

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio:

op. arroz: 64'00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 70'00€/pax (IVA inc.)

op. carne: 73'00€/pax (IVA inc.)

Menú Alazor

Tomate trinchado con anchoas del Cantábrico

Salchichón de Vic Riera

Sepionets plancha con sus all i olis

Pajaritos de la huerta

...

Arroz a banda

y

Arroz de verdura y magro

o

Pescado de lonja a la brasa y reducción de monastrell

o

Solomillo vacuno estilo Villena (con ajos tiernos)

...

Cremoso de chocolate y avellana

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio:

op. arroz: 65'50€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 74'00€/pax (IVA inc.)

op. carne: 77'00€/pax (IVA inc.)

Menú Campanera

Jamón ibérico de bellota Joselito
Gambas blancas hervidas de la bahía alicantina
Swarovski de guacamole con salmón
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz de pieles de bacalao
y
Arroz de verduras y magro
o
Pescado de lonja a la brasa y reducción de monastrell
o
Solomillo de vaca con salsa portobello y yema de huevo

...

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: 76'00€/pax (IVA inc.)
op. pescado: 87'00€/pax (IVA inc.)
op. carne: 90'00€/pax (IVA inc.)



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.

Telf.: 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