



PÖPULIbistrō

PÖPULIbiströ

**MENÚ PICOTEO
ABRIL - 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 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. 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

Vial Flora de España, 36
03016 Alicante

PÖPULI bistrō

Menú I

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)

Ensalada de alcachofas con rúcula y parmesano

Croqueta de cocido (1 por persona)

Patatitas de río

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Merluza albardada

Albóndigas al vino

...

Brownie de chocolate 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:

36'40€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

46'40€ (IVA inc.)

PÖPULI bistrō

Menú 2

Tomate de temporada con bonito murciano, visolet y sardina ahumada
Salchichón de Vic Riera
Pan catalana
Láminas de alcachofas fritas (hasta 20 pax)
Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)
Croqueta de calamar (1 por persona)
Mejillones con salsa de curry rojo
Degustación de arroz de verdura y magro

...

Biscuit glacée de turrón con galleta praliné

...

Café o infusión

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

Precio sin bebida:
37'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
47'00€ (IVA inc.)

PÖPULI biströ

Menú 3

Tomate de temporada con bonito murciano, visolet y sardina ahumada
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Caña de lomo de bellota
Pan catalana
Paté de la campiña francesa
Pajaritos de la huerta
Cardos y alcachofas con panceta Joselito
Albóndigas al vino

...

Torrija con helado de avellana

...

Café o infusión

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

Precio sin bebida:
43'70€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
53'70€ (IVA inc.)

PÖPULI bistrō

Menú 4

Ensalada de alcachofas con rúcula y parmesano
Patatitas de río
Swarovski de aguacate con salmón ahumado
Croqueta de cocido (1 por persona)
Pajaritos de la huerta
Mejillones con salsa de curry rojo
Pulpo asado con salsa de Monastrell
Entrecotte Villena (con ajitos tiernos)

...

Biscuit glacée de turrón con galleta praliné

...

Café o infusión

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

Precio sin bebida:
44'10€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
54'10€ (IVA inc.)

PÖPULI bistrō

Menú 5

Jamón ibérico de bellota Joselito
Pan cristal
Croqueta de calamar (1 por persona)
Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)
Patatitas de río
Láminas de alcachofas fritas (hasta 20 pax)
Paté de la campiña francesa
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Entrecotte Villena (con ajitos tiernos)

...

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:
50'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
60'00€ (IVA inc.)

PÖPULI bistrō

Menú 6

Quisquilla hervida de la bahía alicantina
Swarovski de aguacate con salmón ahumado
Láminas de alcachofas fritas (hasta 20 pax)
Paté de la campiña francesa
Pulpo asado con salsa de monastrell
Merluza albardada
Magret de pato con salsa de uvas

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate caliente

...

Café o infusión

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

Precio sin bebida:
52'50€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
62'50€ (IVA inc.)

PÖPULI bistrō

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 de estos menús incluye una botella de vino cada 3 personas a elegir entre tinto y blanco.

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.