

PÖPULI



PŌPULIbistrō

**MENÚS PARA COMPARTIR
NAVIDADES 2021**

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.

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.

Estos menús estarán disponibles en nuestro establecimiento desde el 10 al 25 de diciembre.

Telf.: 965.616.425

Email: eventos@noumanolin.com

www.grupogastronou.com

Vial Flora de España, 36

03016 Alicante

Menú I

Tomate con bonito murciano, visolet y sardina ahumada
Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)
Mejillones con salsa de curry rojo
Láminas de alcachofas fritas
Pulpo asado con salsa monastrell
Merluza albardada
Albóndigas al vino

...

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: 50'50€/pax (IVA inc.)

Menú 2

Burrata ahumada con pisto y frutos secos
Swarovski de guacamole y salmón (1 por persona)
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Pajaritos de la huerta
Buñuelo de bacalao (1 por persona)(hasta 20 comensales)
Cardos y alcachofas con panceta Joselito
Degustación de arroz a banda
Magret de pato con salsa de uvas negras

...

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: 58'00€/pax (IVA inc.)

Menú 3

Gamba blanca hervida de la bahía alicantina
Jamón ibérico Joselito
Croqueta de cocido (1 por persona)
Foie de perdiz escabechada
Pulpo asado con salsa monastrell
Rovellones estofados con huevo ecológicos fritos (hasta 20 pax)
Entrecotte Villena (con ajitos tiernos)

...

Torrija con helado

...

Café o infusión

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

Precio: 70'50€/pax (IVA inc.)

PŌPULI bistrō

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 3 cervezas, 3 refrescos, media botella de agua y 3 copas 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.

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.