



PŌPULI bistrō

PÖPULIbistrō

**MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL
DE 6 A 20 COMENSALES
ABRIL - JUNIO 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. 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

Vial Flora de España, 36
03016 Alicante

PÖPULIbistrō

Menú I

Ensalada de alcachofas con rúcula y parmesano
Paté de la campiña francesa
Croqueta de cocido (1 por persona)
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz al horno

...

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:
37'70€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
47'70€ (IVA inc.)

PÖPULI bistrō

Menú 2

Tomate de temporada con bonito murciano, visolet y sardina ahumada

Salchichón de Vic Riera

Pan cristal

Mejillones con salsa de curry rojo

...

Arroz con verduras y magro

y

Arroz a banda

...

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:

40'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

50'00€ (IVA inc.)

PÖPULI bistrō

Menú 3

Swarovski de ensaladilla rusa con anchoa (1 por persona)

Láminas de alcachofas fritas

Patatitas de río

Paté de la campiña francesa

...

Rape en rustidera

o

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

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:

pescado 43'80€ (IVA inc.)

carne 42'90€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

pescado 53'80€ (IVA inc.)

carne 52'90€ (IVA inc.)

PÖPULI bistrō

Menú 4

Caña de lomo de bellota

Pan cristal

Tomate de temporada con bonito murciano, capellanes y sardina ahumada

Croquetas de cocido (1 por persona)

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz de lechola y gambas

y

Arroz al horno

...

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:

45'90€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

55'90€ (IVA inc.)

PÖPULI bistrō

Menú 5

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan cristal

Swarovski de aguacate con salmón ahumado (1 por persona)

Croqueta de calamar (1 por persona)

Cardos y alcachofas con panceta Joselito

...

Pescado de lonja

o

Entrecote de añejo a la crema de cabrales

...

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:

pescado 55'20€ (IVA inc.)

carne 54'20€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

pescado 65'20€ (IVA inc.)

carne 64'20€ (IVA inc.)

PÖPULI bistrō

Menú 6

Quisquilla hervida de la bahía alicantina
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Crema de espárragos trigueros con huevo a baja temperatura

...

Solomillo a la brasa

...

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:
60'90€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
70'90€ (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 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.

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 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.

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.