

# του Μανολίν





## **MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL DE 21 A 40 COMENSALES JUNIO - SEPTIEMBRE 2021**

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.

Todos nuestros menús incluyen una bebida de bienvenida.

El precio del menú es por persona.

Telf.: 965.616.425

Email: [eventos@noumanolin.com](mailto:eventos@noumanolin.com)

[www.grupogastronou.com](http://www.grupogastronou.com)

Calle Villegas, 3

03001 Alicante

# nou Manolín

## Menú I

Tomate trinchado con salazón  
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional  
Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel  
Patatitas de río

...

Arroz al horno  
o  
Txipirones rellenos en su tinta  
o  
Magret de pato con salsa de uvas negras

...

Helado de queso fresco con coulis de frambuesa y papel de remolacha

...

Café o infusión

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

### Precio sin bebida:

arroz 37'80€ (IVA inc.)  
pescado 46'60€ (IVA inc.)  
carne 44'40€ (IVA inc.)

### Precio con bebida:

arroz 47'80€ (IVA inc.)  
pescado 56'60€ (IVA inc.)  
carne 54'40€ (IVA inc.)

# nou Manolín

## Menú 2

Ensalada de burrata con tomate rosa y albahaca  
Swarovski de aguacate con salmón (1 por persona)  
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional  
Croqueta de bechamel (1 por persona)

...

Arroz al horno  
y  
Arroz de atún y gambas

...

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:  
40'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:  
50'00€ (IVA inc.)

# nou Manolín

## Menú 3

Tomate trinchado con salazón  
Caña de lomo de bellota con pan cristal  
Sepionets a la brasa con sus all i olis

...

Rodaballo con puré de tupinambo y turrón  
o  
Entrecotte Villena (con ajitos tiernos)

...

Helado de queso fresco con coulis de frambuesa y papel de remolacha

...

Café o infusión

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

Precio sin bebida:  
pescado 54'70€ (IVA inc.)  
carne 51'20€ (IVA inc.)

Precio con bebida:  
pescado 64'70€ (IVA inc.)  
carne 61'20€ (IVA inc.)

# nou Manolín

## Menú 4

Jamón ibérico de bellota Joselito con pan cristal  
Mejillones con salsa de curry rojo  
Ensalada de burrata con tomate rosa y albahaca

...

Salmonete de roca con escabeche de zanahorias  
o  
Solomillo con salsa de boletus y foie

...

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:  
pescado 54'60€ (IVA inc.)  
carne 55'10€ (IVA inc.)

Precio con bebida:  
pescado 64'60€ (IVA inc.)  
carne 65'10€ (IVA inc.)

# **NOU Manolín**

## **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 de más de 20 comensales, pero menos de 40 comensales, estamos a su disposición para cualquier modificación al respecto. Para mesas entre 21 y 30 comensales, el responsable de la reserva deberá facilitarle al restaurante un listado en el que se indique el plato principal seleccionado por número de comensales, con una semana de antelación a la fecha de la reserva.

Para mesas superiores a 30 comensales, se deberá seleccionar solamente una de las opciones de plato principal.

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.

## **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.