

nou Manolín





MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL MÁS DE 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.

El precio del menú es por persona.

El menú seleccionado debe ser confirmado con una antelación, mínima, de una semana antes de la fecha de la reserva.

Telf.: 965.616.425

Email: eventos@noumanolin.com

www.grupogastronou.com

Calle Villegas, 3
03001 Alicante

nou Manolín

Menú I

Ensalada de burrata con tomate rosa y albahaca
Mejillones con salsa de curry rojo
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

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

...

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:

arroz 36'00€ (IVA inc.)
pescado 44'00€ (IVA inc.)
carne 42'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

arroz 46'00€ (IVA inc.)
pescado 54'00€ (IVA inc.)
carne 52'00€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 2

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

...

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

...

Helado de queso fresco con coulis de frutos rojos

...

Café o infusión

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

Precio sin bebida:

arroz 37'00€ (IVA inc.)
pescado 52'00€ (IVA inc.)
carne 48'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

arroz 47'00€ (IVA inc.)
pescado 62'00€ (IVA inc.)
carne 58'00€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 3

Jamón ibérico de bellota Joselito
Pan cristal
Tomate trinchado con salazón
Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel
Pulpo a la brasa con puré

...

Arroz con atún y gambas
y
Arroz al horno

...

Helado de queso fresco con coulis de frutos rojos

...

Café o infusión

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

Precio sin bebida:
51'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
61'00€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 4

Quisquilla hervida de la bahia alicantina
Ensalada de burrata con tomate rosa y albahaca
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Ajoblanco con tartar de gamba y helado de aceite

...

Rodaballo con puré de tupinambo y turrón
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 67'00€ (IVA inc.)
carne 66'50€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
pescado 77'00€ (IVA inc.)
carne 76'50€ (IVA inc.)

noú **Manolín**

Información adicional

Nuestro departamento de eventos le proporcionará una ayuda profesional y personalizada.

Menú

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 40 comensales, estamos a su disposición para cualquier modificación al respecto.

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 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.