



nou
Manolín



MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL MÁS DE 40 COMENSALES OCTUBRE 2021 - MAYO 2022

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

Burrata ahumada con pisto y frutos secos
Mejillones con salsa de curry rojo
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Patatitas de río

...

Arroz al horno

...

Milhojas con crema y salsa de caramelo

...

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 2

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

...

Merluza con crema untuosa de espárragos
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:

pescado 51'00€ (IVA inc.)
carne 51'50€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

pescado 61'00€ (IVA inc.)
carne 67'50€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 3

Jamón ibérico de bellota Joselito
Gamba blanca hervida de la bahía alicantina
Burrata ahumada con pisto y frutos secos
Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

...

Arroz al horno

...

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:
54'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
64'00€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 4

Tomate trinchado con salazón
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Crema de espárragos trigueros con huevo a baja temperatura

...

Lomo de lubina beurre blanc
o
Solomillo con salsa de boletus y foie

...

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:
pescado 62'00€ (IVA inc.)
carne 65'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
pescado 72'00€ (IVA inc.)
carne 75'00€ (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.

Se deberá seleccionar solamente una de las opciones de plato principal para todo el grupo. 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.