

PŌPULI



PÖPULIbistrō

**MENÚS DE 8 A 15 COMENSALES
JUNIO - SEPTIEMBRE 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

Menú 1

Ensalada de bacalao, naranja y espinacas frescas
Foie de perdiz en escabeche
Croqueta de cocido (1 por persona)
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz a banda
y
Arroz de verdura y magro

...

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: 52'00€/pax (IVA inc.)

Menú 2

Caña de lomo de bellota con pan cristal
Tomate con bonito murciano, visolet y sardina ahumada
Berenjenas fritas con salmorejo
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz lechola y gambas
y
Arroz de verdura y magro

...

Torrija con helado de turrón

...

Café o infusión

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

Precio: 57'50€/pax (IVA inc.)

Menú 3

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)
Buñuelo de bacalao (1 por persona)
Higo con foie (1 por persona)
Burrata ahumada con pisto y frutos secos

...

Salmonete con frégola, verduritas y emulsión de naranja
o
Magret de pato con salsa de uvas negras

...

Tarta cremosa de chocolate

...

Café o infusión

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

Precio:

op. pescado: 62'00€/pax (IVA inc.)

op. carne: 55'30€/pax (IVA inc.)

Menú 4

Jamón ibérico Joselito con pan cristal
Quisquilla hervida de la bahía alicantina
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Croqueta de cocido (1 por persona)

...

Arroz lechola y gambas
y
Arroz de verdura y magro

...

Torrija con helado de turrón

...

Café o infusión

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

Precio:

op. pescado: 70'70€/pax (IVA inc.)

op. carne: 71'70€/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.