

# PŌPULI



# PŌPULI bistrō

## **MENÚS DE 8 A 15 COMENSALES OCTUBRE 2021 - MAYO 2022**

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](mailto:eventos@noumanolin.com)

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

Vial Flora de España, 36

03016 Alicante

## Menú 1

Tomate con bonito murciano, visolet y sardina ahumada  
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 diamante

...

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

Ensalada de alcachofas con virutas de parmesano  
Swarovski de guacamole y salmón (1 por persona)  
Pajaritos de la huerta  
Pulpo asado con salsa monastrell

...

Arroz lechola y gambas  
y  
Arroz de verdura y magro

...

Torrija con helado

...

Café o infusión

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

**Precio: 55'50€/pax (IVA inc.)**

### Menú 3

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)  
Burrata ahumada con pisto y frutos secos  
Buñuelo de bacalao (1 por persona)  
Láminas de alcachofas fritas

...

Lomo de lubina al cava con berberechos  
o  
Paletilla de cabrito lechal

...

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: 63'50€/pax (IVA inc.)

op. carne: 61'50€/pax (IVA inc.)

### Menú 4

Jamón ibérico Joselito  
Gambas blancas hervidas de la bahía alicantina  
Mejillones con salsa de curry rojo  
Huevos ecológicos rotos con gambitas

...

Salmonete con frégola, verduritas y emulsión de naranja  
o  
Solomillo a la brasa

...

Helado de queso fresco con fruta de temporada y oporto

...

Café o infusión

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

#### **Precio:**

op. pescado: 70'50€/pax (IVA inc.)

op. carne: 77'00€/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.