

PŌPŪLI



PŌPULI bistrō

MENÚS PLATO PRINCIPAL DE 8 A 20 COMENSALES JULIO- SEPTIEMBRE 2023

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 plato principal y el postre son servidos de manera individual.

Los menús que incluyen dos tipos de arroz, estos van servidos a modo degustación ambos en el mismo plato.

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 Avena

Burrata ahumada con pisto y frutos secos

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Croqueta de jamón y bechamel (1 por persona)

...

Arroz de pieles de bacalao

o

Merluza con untuoso de espárragos

o

Nuestros canelones caseros

...

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. arroz: 57'00€/pax (IVA inc.)

Sin bebida :47,00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 68'00€/pax (IVA inc.)

Sin bebida :58,00€/pax (IVA inc.)

op. carne: 57,00€/pax (IVA inc.)

Sin bebida :47,00€/pax (IVA inc.)

Menú Siempreviva

Salchichón de Vic Riera y caña de lomo de bellota Joselito

Croqueta de jamón y bechamel (1 por persona)

Mejillones con salsa de curry rojo

...

Arroz a banda

o

Lubina al cava con almejas y avellanas

o

Escalope de ternera con 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:

op. arroz: 60,00€/pax (IVA inc.)

Sin bebida :50,00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 66,00€/pax (IVA inc.)

Sin bebida :56,00€/pax (IVA inc.)

op. carne: 66,00€/pax (IVA inc.)

Sin bebida :56,00€/pax (IVA inc.)

Menú Brezo

Pajaritos de la huerta (hasta 20 pax)
Huevos ecológicos rotos con gambitas
Colmenillas con foie y huevo a baja temperatura

...

Arroz a banda
y
Arroz de verdura y magro

o

Lubina a la pimienta

o

Magret de pato con salsa de fruta de temporada

...

Milhojas de manzana

...

Café o infusión

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

Precio:

op. arroz: 63'00€/pax (IVA inc.)

Sin bebida :53,00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 71'00€/pax (IVA inc.)

Sin bebida :61,00€/pax (IVA inc.)

op. carne: 68'00€/pax (IVA inc.)

Sin bebida :58,00€/pax (IVA inc.)

Menú Alfileres

Salchichón de Vic Riera

Swarovski de guacamole y salmón (1 por persona)

Boquerones espalda

...

Arroz atún y gambas

y

Arroz de verdura y magro

o

Rodaballo con gambas al ajillo

o

Solomillo Villena (con ajitos tiernos)

...

Torrija con helado

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio:

op. arroz: 61,00€/pax (IVA inc.)

Sin bebida :51,00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 69'00€/pax (IVA inc.)

Sin bebida :59,00€/pax (IVA inc.)

op. carne: 69'00€/pax (IVA inc.)

Sin bebida :59,00€/pax (IVA inc.)

Menú Espliego

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)

Burrata ahumada con pisto y frutos secos

Berenjenas fritas con salmorejo

...

Arroz con salmonetes

y

Arroz de verdura y magro

o

Rodaballo en rustidera

o

Cochinillo confitado y crujiente

...

Tarta de chocolate

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio:

op. arroz: 63,00€/pax (IVA inc.)

Sin bebida :53,00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 72,00€/pax (IVA inc.)

Sin bebida :62,00€/pax (IVA inc.)

op. carne: 74'00€/pax (IVA inc.)

Sin bebida :64,00€/pax (IVA inc.)

Menú Cantueso

Quisquilla hervida

Buñuelo de bacalao (1 por persona)(hasta 20 pax)

Huevos ecológicos rotos con gambitas

...

Arroz al horno

o

Merluza con untuoso de espárragos

o

Solomillo París

...

Brownie de chocolate con helado

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio:

op. arroz: 62,00€/pax (IVA inc.)

Sin bebida :52,,00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 7300€/pax (IVA inc.)

Sin bebida :6300€/pax (IVA inc.)

op. carne: 76,00€/pax (IVA inc.)

Sin bebida :6600€/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 cerveza, refrescos, agua y media botella 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.

Telf.: 965.616.425

Email: eventos@noumanolin.com

www.grupogastronou.com

PŌPULI bistrō

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.

Política de cancelación

La cancelación total del evento no tendrá coste alguno siempre y cuando se realice con una antelación mínima de 4 días naturales (excluyendo sábados y domingos) antes de la fecha del evento. Transcurrido este plazo, el restaurante se reserva el derecho

a cargar el importe correspondiente al 50% de los servicios contratados.

Se permite una variación de hasta 3 comensales hasta 48 horas antes del evento. En caso de no cumplirse este plazo o realizar la cancelación de más comensales de los indicados, no se realizará el descuento de dichos cubiertos en la factura final.

En caso de ampliación de la reserva, el restaurante se reserva el derecho de no atender a más de 5 comensales de los contratados.

Telf.: 965.616.425

Email: eventos@noumanolin.com

www.grupogastronou.com