

**PÖPULI**



# PŌPULI bistrō

## **MENÚS PARA MÁS DE 30 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](mailto:eventos@noumanolin.com)

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

Vial Flora de España, 36

03016 Alicante

## Menú 1

Burrata ahumada con pisto y frutos secos  
Foie de perdiz en escabeche  
Croqueta de cocido (1 por persona)  
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz al horno

...

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: 49'80€/pax (IVA inc.)**

## Menú 2

Tomate con bonito murciano, visolet y sardina ahumada  
Salchichón de Vic Riera con pan cristal  
Pulpo asado con salsa monastrell  
Huevos ecológicos rotos con gambitas blancas

...

Arroz a banda

y

Arroz al horno

...

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: 60'30€/pax (IVA inc.)**

### **Menú 3**

Quisquilla hervida de la bahía alicantina  
Tomate con bonito murciano, visolet y sardina ahumada  
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional  
Foie de perdiz en escabeche

...

Rodaballo a la brasa  
o  
Solomillo a la brasa

...

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: 71'20€/pax (IVA inc.)  
op. carne: 70'70€/pax (IVA inc.)

### **Menú 4**

Jamón ibérico Joselito con pan cristal  
Quisquilla hervida de la bahía alicantina  
Burrata ahumada con pisto y frutos secos  
Pulpo asado con salsa monastrell

...

Lubina al cava con berberechos  
o  
Solomillo con salsa de boletus

...

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:**

op. pescado: 75'70€/pax (IVA inc.)  
op. carne: 76'70€/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.

Solo se admitirá una opción de plato principal para toda la 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.