



Espacio Pópuli

Menú Nochevieja 2.025

PÓPULI

Grupo Gastronou

Vial Flora de España, 36

Reservas whatsapp y teléfono
Marta Berenguer T. 620 307 809
Gabriel Cabaña T. 627198257

eventos@noumanolin.com
www.grupogastronou.com

Nochevieja 2.025

Estación de embutido Joselito

Lomo, Salchichón, Coppa, Paletilla,

Cecina, Salami y Mortadela Italiana

Acompañada de panes artesanos y Aceite de Oliva virgen

Estación de Ostras

Estación de ostras francesas Marennes- Oleron

Ostras abiertas en directo por un oyster man

Aperitivo

Swarovski de ensaladilla con anchoa

Nuestro canelón casero

Croquetas de jamón Joselito

Caldo con pelota

Cucharita de bacalao ajoarriero

Steak tartar en sandwich de patata

Menú

Ensalada de bogavante azul gallego

...

Solomillo con salsa café París

o

Cochinillo confitado

o

Merluza a la pimienta

o

Lubina al cava con almejas y avellana

...

Tarta de manzana con helado de toffee

...

Barra libre y Resopón (de tarde)

Finalizara a las 21.00 h

Bodega:

D.O. Cava Ars Collecta

D.O. Rueda Loess Verdejo

D.O. Rioja Finca La Emperatriz Tempranillo

D.O. Ribera Avan Oak Tinta del país

D.O. Alicante Luis XIV Monastrell y Arcos

Precio :200 euros

Bodega Champagne (servido solo en mesa) (mesa completa)

Laurent Perrier La cuvée Brut

Precio 240 euros

Laurent Perrier La cuvée rosé Brut

Precio 260euros

Incluido en el precio : fiesta con Dj, Cotillón y Fotomatón