

DManuel Eventos

CONTACTO

645769294

info@dmanuelrestaurante.com

CPintor Joaquín Sorolla, número 3 Bajo-
Redovan(03370) Alicante

D
M
A
N
U
E
L



MENUS CELEBRACION

D MANUEL

SALÓN DE EVENTOS

MENU TRADICIONAL

Una opción clásica con excelente producto fresco

ENTRADAS

Pan de Pueblo con Sobrasada

Pizarra de Ibericos con Jamón 5 J

Pulpo al Horno DManuel

Calamar a la Andaluza

Ensalada Especial con Bonito Zallo

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de Ternera con Sal Maldon

o

Corvina al Horno con Ajetes

POSTRES

Coulant de Queso con Helado

BEBIDAS

Vino Blanco Verdejo Delizia

Vino Tinto Rioja Crianza Hallazgo

Cerveza, Agua, Refrescos y Cafe

P. V. P. 65€/PERSONA

MENUS CELEBRACION

D MANUEL

SALÓN DE EVENTOS

MENU GOURMET

"Una experiencia gastronómica exclusiva con el mejor producto fresco de nuestra tierra"

CÓCTEL DE BIENVENIDA

ENTRADAS

Pan de Pueblo con Sobrasada

Jamón Iberico de Bellota 5 J

Calamar de la Bahía a la Plancha

Pulpo a la Gallega sobre lecho de
Cachelos con Pimentón de la Vera

Quisquilla Cocida de la Bahía de Santa Pola

PLATO PRINCIPAL

Paletilla de Cabrito con sus pataticas

o

Merluza de Pincho a la Donostiarra

POSTRES

Coulant de Chocolate con Helado

BEBIDAS

Vino Blanco Verdejo Delizia

Vino Tinto D. O. Alicante Laudum Il Plus

Cerveza, Agua, Refrescos y Cafe

P. V. P. 90€/PERSONA

MENU GOURMET

"La máxima expresión de nuestra cocina: Un homenaje al marisco selecto y los cortes nobles"

MENUS CELEBRACION

CÓCTEL DE BIENVENIDA

ENTRADAS

Pan de Pueblo con Sobrasada

Jamón Iberico de Bellota 5 J

Foie mi-cut casero con Mermeladas y tostas

Pulpo al Horno DManuel

Mariscada Hervida

(Cigala, Langostino, Quisquilla, Buey de Mar)

Gamba Roja a la Plancha

PLATO PRINCIPAL

Entrecot de Angus USA (certificado)

o

Rodaballo a la Plancha

POSTRES

Surtido de Fruta del Tiempo

Milhojas de crema con Chocolate con Helado

D MANUEL

BEBIDAS

SALÓN DE EVENTOS

Vino Blanco Verdejo Delizia

Vino Tinto D. O. Ribera de Duero Hito

Cerveza, Agua, Refrescos y Cafe

P. V. P. 120€/PERSONA



MENUS CELEBRACION

MENU INFANTIL

Una opción pensada exclusivamente para los más pequeños, con sus platos favoritos hechos al momento.

ENTRADAS

Pan de Pueblo con Sobrasada

Patatas fritas y Aceitunas Rellenas

Surtido de Ibericos con Queso

Mini Croquetas de Jamón Iberico

PLATO PRINCIPAL

Pechuga de pollo empanada casera
acompañada de patatas fritas crujientes.

POSTRES

Tarta de la Abuela

D MANUEL

BEBIDAS

SALÓN DE EVENTOS

Agua Mineral Natural y , Refrescos

P. V. P. 30€/PERSONA

CONDICIONES Y RESERVAS

D MANUEL

PRECIOS

Todos los precios indicados incluyen el IVA

FORMA DE PAGO

Pago del 20% adelantado para reservar la fecha. El 80% restante al finalizar el evento

CONSUMOS EXTRAS

Cualquier consumición solicitada después del servicio de café que no esté contemplada en las opciones de barra libre será facturada aparte según los precios de la carta.

MÍNIMO DE COMENSALES

Menús disponibles para un mínimo de 30 personas.

Suplemento por Grupo Reducido: Si no se alcanza el mínimo de 30 asistentes, se cobrará un suplemento fijo de 300 €.

AFOROS Y PLAZOS

Capacidad máxima de 65 a 70 personas. El número final de asistentes se debe asegurar con 3 días de antelación.

MENUS ESPECIALES

Rogamos comuniquen cualquier alergia, intolerancia o menú vegetariano al confirmar los asistentes para poder adaptar los platos.

EXTRAS OPCIONALES

Cóctel de Bienvenida: Añádelo al Menú Tradicional por 15 € por persona. Barra Libre (Máx. 2 horas):

Opción A: Tarifa plana de 20 € por persona.

Opción B: Pago por consumo a 65 € por botella abierta.

Hora Extra de Barra Libre: Suplemento de 10 € por persona por cada hora adicional.

CONTACTO: 654968689 / 645769294

info@dmanuelrestaurante.com

