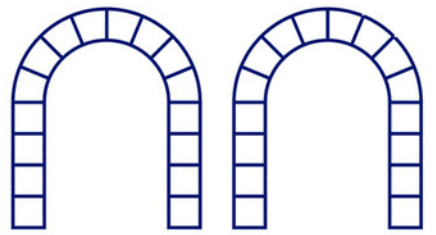


Nou Arcos

since 1986

Celebra con nosotrxs
frente al mediterráneo

Dossier de Eventos



Nou Arcos

since 1986

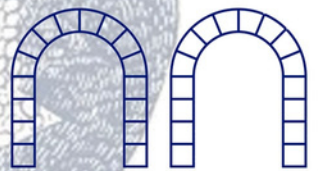
Sabemos lo importante que es celebrar, por eso le ofrecemos una serie de menús especiales para esas ocasiones, ya sea con la empresa, con la familia o con los amigos.

Somos un equipo 10, tanto en cocina como en sala, con más de 40 años de experiencia, lo que nos convierte en una pequeña familia, que disfruta con lo que hace, y cuyo objetivo es hacerle sentir parte de nosotros.

El presente dossier es orientativo y susceptible a modificaciones, por lo que en el supuesto de hecho que quisieran cambiar algún tipo de plato o realizar otro tipo de menú, ofrecemos un menú personalizado al cliente.

Siendo así nuestro staff estará encantado de realizar un **menú idóneo para sus eventos.**

Por otro lado, Nou Arcos tras su amplia experiencia en realización de eventos y caterings, (más de 35 años en el sector), ofrece la capacidad de gestionar la **contratación de servicios adicionales**, tales como: servicios de fotografía instantánea, castillos hinchables, diseñadores gráficos, decoradores, autobuses, mariachis, música en vivo, dj, animadores, juegos para niños, ...



Nou Arcos

Since 1986

MENU 1

Entrantes a centro de mesa para compartir

Tomate del terreno trinchado, acompañado de capellán asado a fuego vivo, molletes y sus crujientes

Quisquilla de Santa Pola hervida con agua de mar

Boquerones desespinaados fritos con su adobo de monte bajo alicantino

Pan con tomatito y alioli

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo al corte, y Queso curado D.O. La Mancha

Arroces a elegir entre...

Arroz del Señoret con el marisco peladito

Arroz Negro de chipirones y ajitos tiernos

Arroz de Magro y Verduritas de la tierra

Arroz melosito de Rabo de Toro

Arroz de Bogavante, seco o meloso (+7€ por comensal)

Carnes o pescados del Día (+7€ por comensal)

Postres elaborados en nuestros fogones

Tarta de Queso de la viña, o,

Tarta de almendra ilicitana

Café o Infusión

50 € // 40€ sin bebida

Precio por comensal

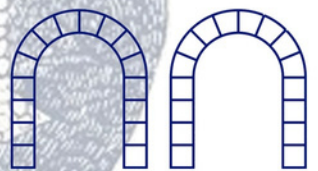
^ Máximo 2 tipos de arroces en el evento

Bebidas

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto, D.O. Rioja o D.O. Alicante

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda



Nou Arcos

since 1986

MENU 2

Entrantes a centro de mesa para compartir

Ensalada de temporada elaborada con productos de mercado

Quisquilla de Santa Pola hervida con agua de mar

Boquerones del Mediterráneo fritos

Pan tostadito con tomate y alioli

Arroces a elegir entre...

Arroz a banda con sus tropezones

Arroz Negro de chipirones y ajitos tiernos

Arroz de Magro y Verduritas de la tierra

Arroz melosito de Rabo de Toro

Arroz de Bogavante, seco o meloso (+7€ por comensal)

Carnes o pescados del Día (+7€ por comensal)

Postres elaborados en nuestros fogones

Tarta de Queso de la viña, o,

Tarta de almendra ilicitana

Café o Infusión

35 € // 25€ sin bebida

Precio por comensal

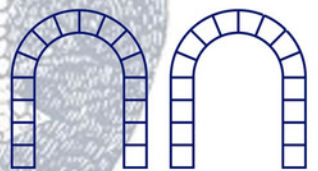
´Máximo 2 tipos de arroces en el evento

Bebidas

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto, D.O. Rioja o D.O. Alicante

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda



Nou Arcos

since 1986

MENU 3

Entrantes a centro de mesa para compartir

Jamón ibérico D.O. Guijuelo al corte y Queso Curado

Quisquilla de Santa Pola hervida con agua de mar

Pulpo alicantino de roca en dos cocciones, acompañado de sus patatinas, aceite de pimentón y alioli de azafrán

Pan tostadito con tomate y alioli

Croquetas cremosas de taquitos de jamón ibérico
-2 unidades por comensal-

Tomate del terreno trinchado, acompañado de ventresca y su tapenade de tomate seco

Arroces a elegir entre...

Arroz a banda con sus tropezones

Arroz Negro de chipirones y ajitos tiernos

Arroz de Magro y Verduritas de la tierra

Arroz melosito de Rabo de Toro

Arroz de Bogavante, seco o meloso (+7€ por comensal)

Carnes o pescados del Día (+7€ por comensal)

Postres elaborados en nuestros fogones

Tarta de Queso de la viña, o,

Tarta de almendra ilicitana

Café o Infusión

60 € // 50 € sin bebida

Precio por comensal

^Máximo 2 tipos de arroces en el evento

Bebidas

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto, D.O. Rioja o D.O. Alicante

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

MENU PICANTAS

Todos los platos a centro de mesa para compartir

Las Patatas Bravocabrales

Boquerones desespinaados fritos con su adobo de monte bajo alicantino

Marinera murciana en regañá
-ensaladilla rusa con base de pan ácimo y anchoa-

Pan tostadito con tomate y alioli

Croquetas cremosas de taquitos de jamón ibérico
-2 unidades por comensal-

Huevos camperos rotos con jamón ibérico y pimientitos de padrón

Surtido de tostas Variadas

35 € // 25 € sin bebida

Precio por comensal
menú mínimo 8 comensales

Bebidas

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

INFO. ADICIONAL

Disposiciones a tener en cuenta por el cliente

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.

Todas las tartas y dulces que los clientes traigan de fuera del establecimiento, deberán llevar consigo el tiquet de compra de éste, por trazabilidad de elaboración, así como deberán abonar 2 € por servicio de emplate por comensal.

Nuestros precios no incluyen arreglos florales y/o elementos de decoración ajenos al restaurante.

Politica de cancelaciones

Para eventos hasta 30 comensales, el menú elegido deberá de ser confirmado con una antelación mínima de 7 días, la antelación mínima deberá de ser de 10 días, antes de la fecha de la reserva,

La cancelación total del evento no tendrá coste alguno siempre y cuando se realice con una antelación mínima de 7 días naturales para eventos hasta 20 comensales y de 14 días naturales, para eventos de mas de 20 comensales, 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.