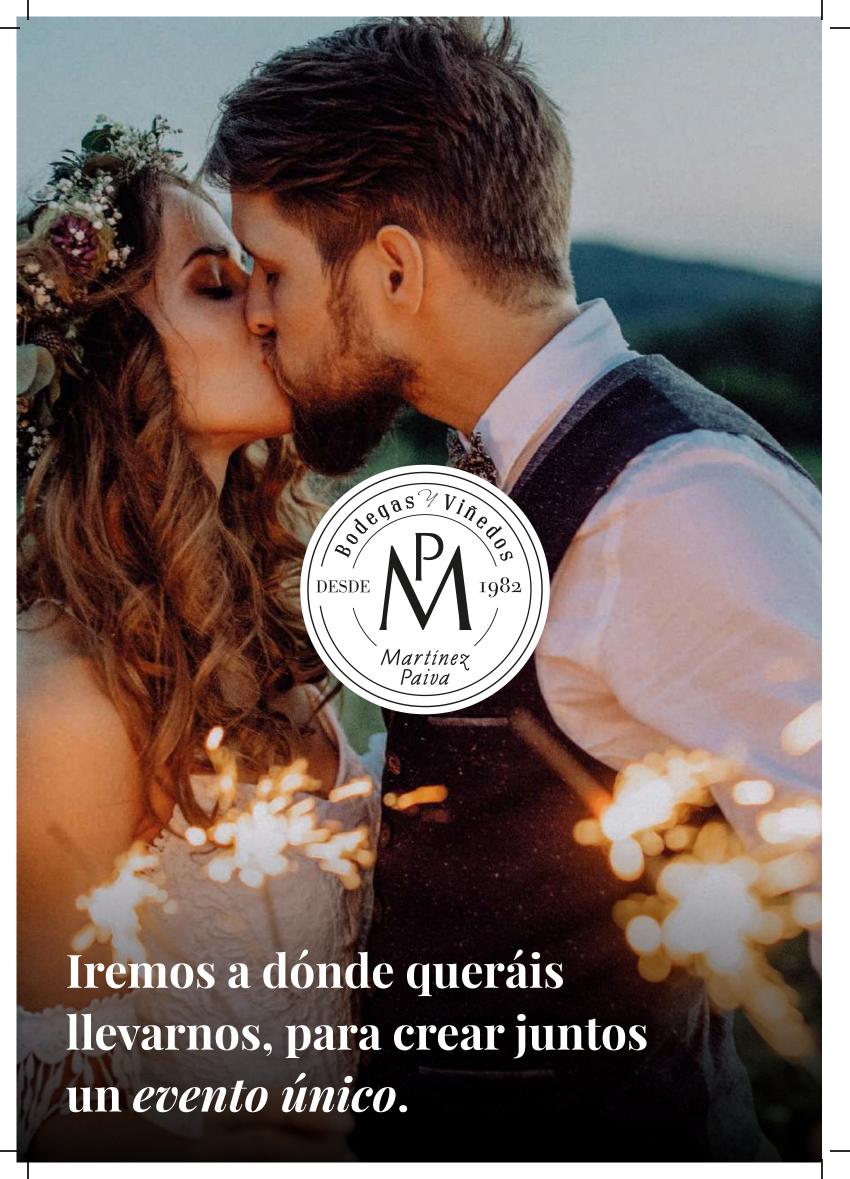




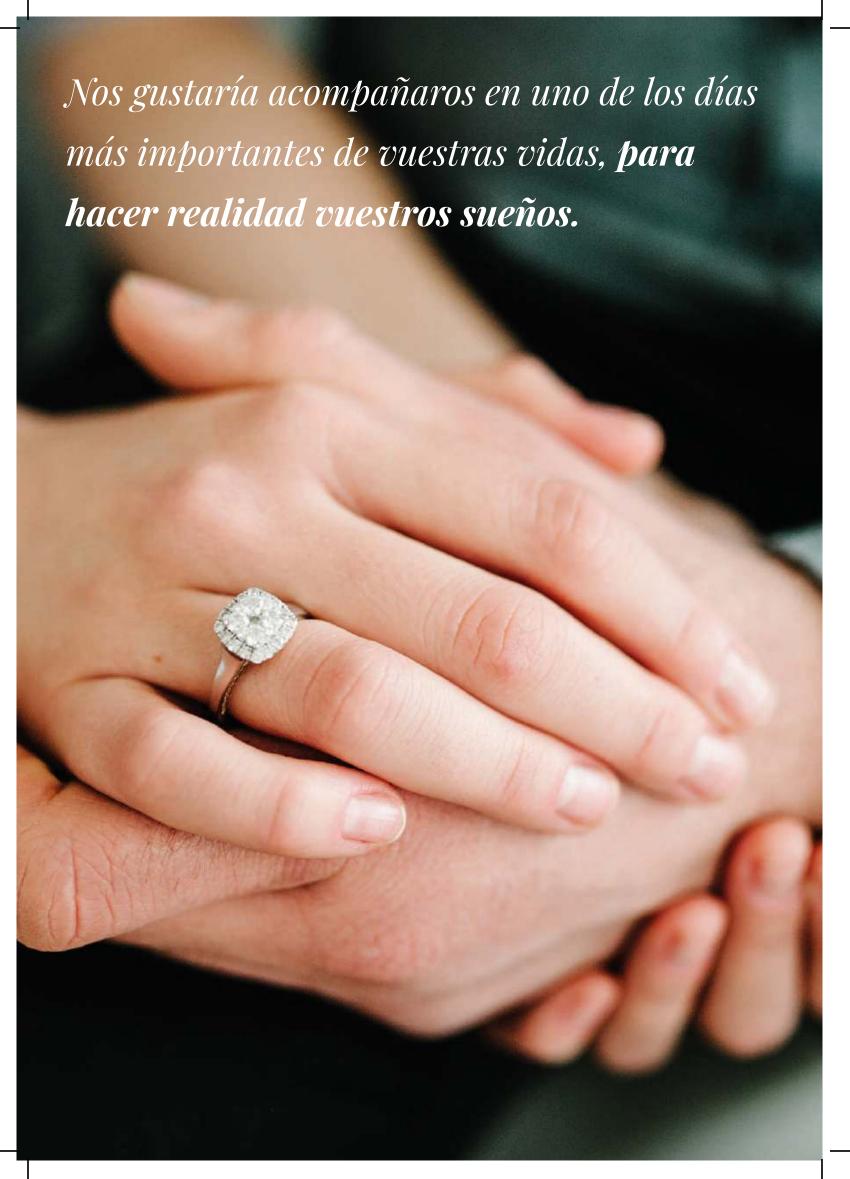


al soñarla, al celebrarla y al recordarla.









Sobre Restaurante Martínez Paiva

Restaurante Martínez Paiva es la manera que tenemos en Bodegas Martínez Paiva de aunar y compartir dos mundos que nos apasionan: **la gastronomía y el vino de Extremadura**. Nuestras bodegas y restaurante se ubican en Almendralejo, capital de Tierra de Barros y epicentro de la D.O. Ribera del Guadiana.

Llevamos más de diez años conjugando la atmósfera única del mundo del vino con la mejor cocina de mercado para generar momentos inolvidables.



NUESTROS EXTERIORES

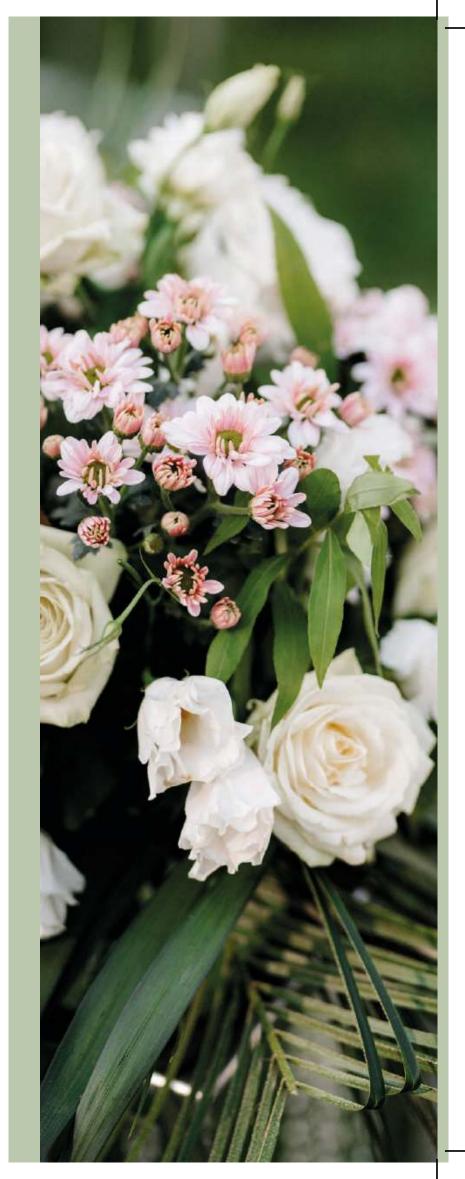
Césped central



CÓCTEL

450 personas

BANQUETE







Restaurante Martínez Paiva

NUESTROS EXTERIORES

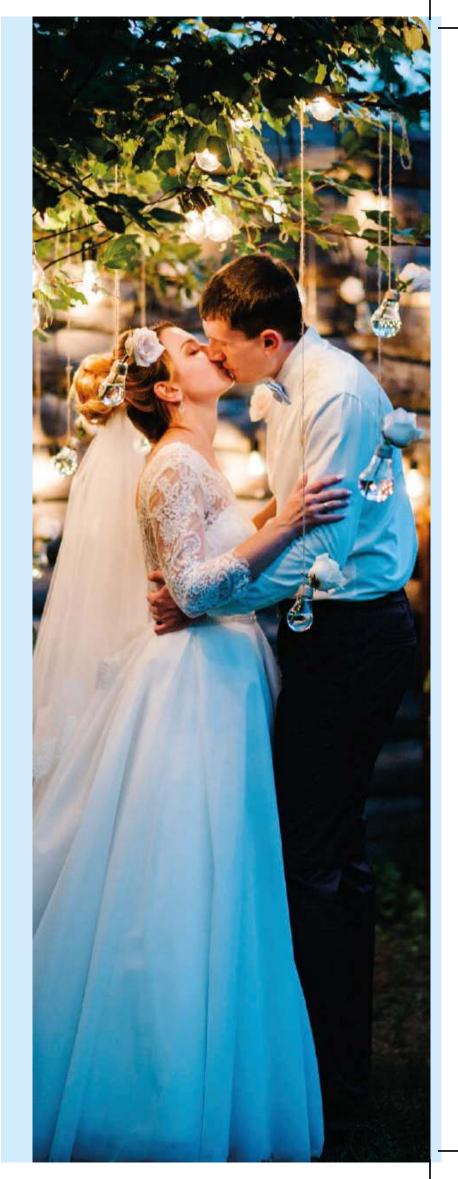
Terraza de verano



CÓCTEL

350 personas

BANQUETE





Música, baile, cóctel... en nuestra terraza de verano





Restaurante Martínez Paiva

NUESTROS INTERIORES

Salón de los Arcos





CÓCTEL

450 personas

BANQUETE











NUESTROS INTERIORES

Salón de las Lámparas



CÓCTEL

300 personas

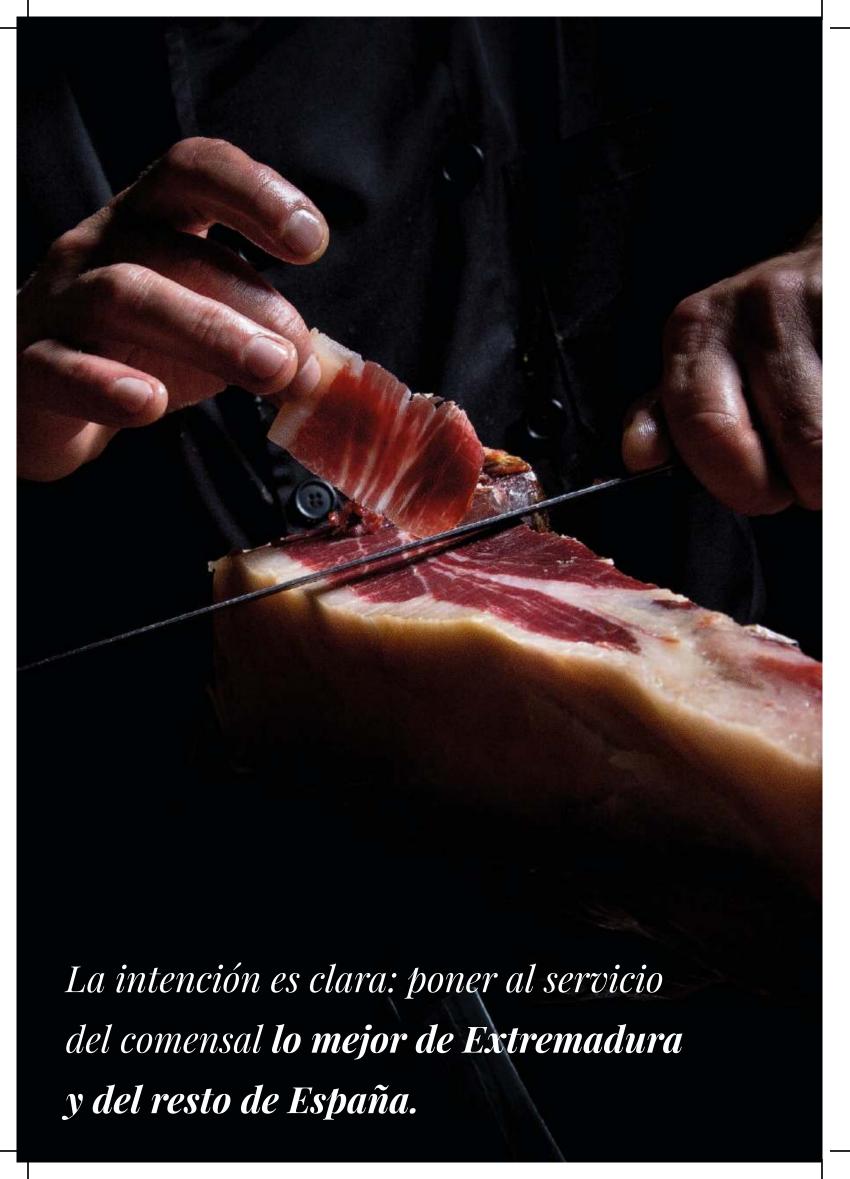
BANQUETE







Restaurante Martínez Paiva



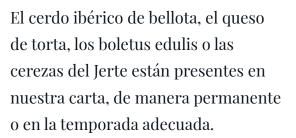
Nuestra



Nuestra cocina es una búsqueda constante en la gastronomía de mercado. Basada en la tradición mediterránea a la que sumamos matices de otras culturas y de nuevas técnicas culinarias, siempre respetando al gran protagonista: el producto.







Y, por supuesto, al ser el vino parte de nuestro ADN, somos especialistas en maridar nuestros menús con los vinos que mejor los potencian y complementan, para proporcionar una experiencia redonda.





Menús



Todos los menús incluyen:

- Asesoramiento del chef.
- Cóctel, banquete y 3 horas de barra libre con "recena" incluida.
- Prueba de menú para 6 personas.
- Vinos y bebidas de Bodegas Martínez Paiva (varían según el menú).



Nuestro equipo dará forma a aquello que buscáis respondiendo a vuestros gustos y necesidades. Teniendo en cuenta a todos vuestros invitados, adaptando el menú a intolerancias alimentarias, alergias o dietas especiales.

Os presentamos algunas sugerencias para vuestro gran día.

Menú o1







Precio 100€ ^{+ IVA} *Incluye 3 horas de barra libre*

Cóctel

Servido en mesa

Jamón ibérico de bellota al corte

Tabla surtida de quesos selectos de Extremadura

Croquetas caseras de guiso de Res brava en tinta crianza con mayonesa de jalapeños

Twister crujientes de langostino con salsa tártara

Bandejeado

Gazpacho de fresas maduras con su brocheta de melón

Brocheta de picantón y verduras de temporada caramelizadas con teriyaki

Risotto cremoso de boletus con queso parmiggiano y cebolla crujiente

Ensaladilla tradicional de gambas con cebollino fresco

Tosta crujiente de presa escabechada con microbrotes tiernos, mayonesa japonesa y escamas de sal

Gyozas de pollo y verduras con aliño de coco agridulce

Pulpo cocido al punto de sal con vinagreta de verduras, AOVE y pimentón de la Vera

Al centro para compartir

Terrina de foie de pato con compota de manzana, frutos rojos y tierra de pistacho

Primer Plate

Timbal de verduritas confitadas y migas de bacalao con germinados y mayonesa de coral

Sorbete de manzana verde

Segundo plato

Milhojas de solomillo ibérico de bellota asado a la leña con manzanas asadas y reducción de vino tinto

Postre

Coulant de chocolate fluido con sopa cremosa de vainilla y helado de cookies

Bodega

Tinto Crianza Paiva

SoloI Cayetana

Semidulce Paiva

Cava Paiva Brut Nature

Agua, cervezas, refrescos...

Servicio de cafés e infusiones

Menú 02







Precio 120€ ^{+ IVA} *Incluye 3 horas de barra libre*

Cóctel

Jamón ibérico de bellota al corte Lomito ibérico de bellota al pimentón Tabla surtida de quesos selectos de Extremadura Pan bao ibérico con guacamole casero, cebolla roja encurtida y pipas de calabaza Rollitos crujientes de morcilla suave con crema de yogurt y cacahuetes

Bandejeado

Tartar de vaca vieja madurada con AOVE, sésamo y sus mezclinanzas
Ensaladilla traviesa de atún fresco con mayonesa trufada y crujiente de pan pergamino
Wok de trigo fresco y pollo marinado con verduras salteadas y salvia
Salmorejo cremoso tradicional con crujientitos de jamón ibérico
Torpedos de langostino y coco con salsa de miel y mostaza
Tosta de sardina ahumada con tartar de tomate aliñado y polvo de aceitunas negras
Terrina de foie de pato en pan especiado con frutos rojos, manzana y pistacho
Ensalada de perdiz escabechada con fruta tropical y vinagreta de cítricos y miel
Tartar de salmón fresco con mostaza, brotes de remolacha y soja

Al centro para compartir

Gambitas blancas de Huelva cocidas al punto de sal

Primer Plato

Merluza de pincho asada con salsa reducida de borbón y brotes frescos

Sorbete de piña colada

Segundo plato

Carrilleras ibéricas guisadas en tinto reserva con aroma de canela y patatas melosas

Postre

Esfera de chocolate y avellanas con tierra de galletas y crema de mango

Bodega

Tinto Crianza Paiva
Solol Cayetana
Semidulce Paiva
Cava Paiva Brut Nature
Agua, cervezas, refrescos...
Servicio de cafés e infusiones

Menú o3







Precio 130€ ^{+ IVA} *Incluye 3 horas de barra libre*

Cóctel

Servido en mesa

Jamón ibérico de bellota al corte

Lomito ibérico de bellota al pimentón

Tabla surtida de quesos selectos de Extremadura

Torta cremosa de La Finca Pascualete con sus rebanadas crujientes

Hamburguesa de ternera en pan de curry con cebolla caramelizada y rulo de cabra

Guacamole casero al estilo mexicato con sus tortitas de maíz

Bandejeado

Ajo blanco cremoso con picatostes crujientes de pan de pueblo
Antxoa del cantábrico en pan polar con papada ibérica y tartar de tomate
Risotto ibérico de carrilleras al vino con queso curado de oveja
Trampantojo crujiente de carbón de bacalao con muselina de ajo negro
Ceviche de vieiras con leche de tigre, cilantro y lima
Carpaccio de retinto con vinagreta de aceitunas verdes y virutas de parmiggiano
Pulpo confitado sobre humus de garbanzos, AOVE y cebollino fresco

Al centro para compartir

Terrina de foie de pato con compota de manzana, frutos rojos y tierra de pistachos Gambitas blancas de Huelva cocidas al punto de sal Langostinos de Sanlúcar

Primer Plato

Atún templado semicrudo con foie de pato asado, parmentier y salsa melosa

Sorbete de granada

Segundo plato

Presa ibérica de bellota a la parrilla con salsa de almendras y ajo tostado sobre peras salteadas al vino

Postre

Lingote de vainilla con frutos rojos y galleta rústica

Bodega

Tinto Crianza Paiva Solol Cayetana Semidulce Paiva Cava Paiva Brut Nature Agua, cervezas, refrescos... Servicio de cafés e infusiones

Menú 04







Precio 140€ ^{+ IVA} Incluye 3 horas de barra libre

Cóctel

Servido en mesa

Jamón ibérico de bellota al corte

Lomito ibérico de bellota al pimentón

Tabla surtida de quesos selectos de Extremadura

Torta cremosa de La Finca Pascualete con sus rebanadas crujientes

Pan bao ibérico con guacamole casero, cebolla roja encurtida y pipas de calabaza

Croquetas caseras del puchero de la abuela

Bandejeado

Ceviche de vieiras con leche de tigre, cilantro y lima Tartar de vaca vieja madurada con sésamo y sus mezclinanzas Ensalada de wakame y salmón marinado con AOVE y mayonesa de ajo suave Lomito de sardina ahumada con micro ensalada y crema de salmorejo

Al centro para compartir

Terrina de foie de pato con compota de manzana, frutos rojos y tierra de pistachos Gambitas blancas de Huelva cocidas al punto de sal

Primer Plato

Ensalada de boletus confitados y tomates secos con burrata y brotes germinados

Segundo plato

Timbal gratinado de patatas melosas confitadas y foie de pato y crema suave de torta

Tercer plato

Lubina asada con juliana de verduras confitadas y crema suave de marisco

Sorbete de mango

Cuarto plato

Costillar de ternera extremeña deshuesado y ahumado a baja temperatura con gnocchis salteados

Postre

Panna Cotta de vainilla con almendras y frutos del bosque

Bodega

Tinto Crianza Paiva
SoloI Cayetana
Semidulce Paiva
Cava Paiva Brut Nature
Agua, cervezas, refrescos...
Servicio de cafés e infusiones

Condiciones

En Restaurante Martínez Paiva nos comprometemos a organizar con éxito su banquete de boda. Y para nosotros, es tan importante que todo salga perfecto que nos gustaría concretar algunos detalles...

Los precios incluidos en este documento no son válidos para banquetes inferiores a 100 adultos. En caso de no superar el centenr de invitados adultos, consultar las tarifas correspondientes.

Para la reserva de fecha será necesario hacer un depósito de 1.000€ ^{+ IVA} mediante transferencia bacaria.

Los menús serán elegidos con un plazo mínimo de un mes de antelación al evento.

La confirmación del número de invitados se realizará de la siguiente manera:

- 1. Un mes antes del banquete: notificación del número de invitados.
- 2. En los últimos 7 días anteriores a la celebración, los clientes podrán alterar el número de comensales hasta un máximo del 10% a la baja sobre la previsión fijada.
- 3. Si el mismo día del evento hubiese alguna baja de comensales, el importe del menú correspondiente a dichos comensales será abonado íntegramente por los clientes.

El pago de la totalidad del evento contratado será efectuado en un plazo máximo de 3 días tras la celebración del mismo, teniendo en cuenta que en el precio de todos los servicios se añadirá el I.V.A correspondiente.

Si los clientes rescindiesen el presente contrato con menos de 15 días de antelación al evento, deberán abonar el 40% del precio total del menú escogido en el presente contrato, incluyéndose dentro de dicho precio las cantidades que ya hayan sido abonadas por el cliente.

* Todos nuestros salones estarán disponibles dependiendo del calendario de reservas.

Contacto

Javier García Martínez

jgarcia@bodegasmartinezpaiva.com +34 924 03 01 29 / +34 658 47 22 38

Cristina Franco

enoturismo@bodegasmartinezpaiva.com +34 662 94 76 71

Horario telefónico: de martes a domingo y de 10.00 a 18.00 horas.

Otros servicios











Sabemos que la boda con la que sueñas es mucho más que un lugar y un menú. Esa experiencia inolvidable que te mereces está hecha de pequeños detalles y nos encantaría ayudarte a encontrarlos.

En estos **diez años de experiencia** hemos conocido muchos y juntos podremos conseguir exactamente lo que estáis buscando.

Listado de servicios con los que os podemos ayudar



Nuestro primer trayecto como casados... ¡Tiene que ser especial!

Alquiler de coches clásicos Otros servicios

¿Qué nadie diga que no fue fácil llegar!

Autobuses

Aparcacoches

Cada rincón de la bodega tiene que estar a mi gusto...

Floristería

Decoraciones personalizadas

Minutas y papelería

Los niños tienen que disfrutar... ¡Y sus papás también!

Animador infantil

¡Música, baile, fiesta!

Grupos en directo

DJ

Animación y sonido, audiovisuales Barras de coctelería y gintonería

¡Quiero recordarlo todo!

Fotografía y vídeo

¡Quiero que recuerden nuestro día!

Detalles para los invitados

Para aquellos que vienen de lejos... ¡Y para nuestra primera noche!

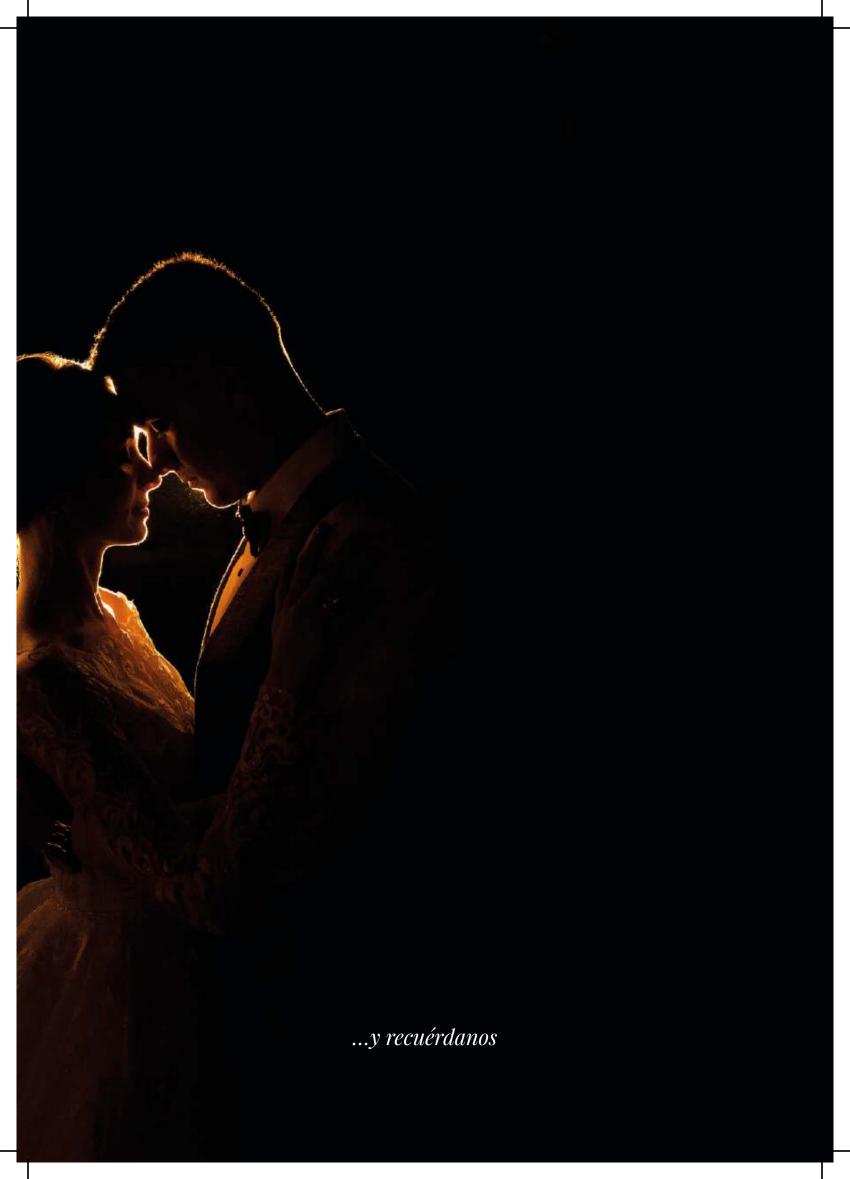
Hoteles y otros alojamientos

Quiero que me lo organicen todo

Disponibilidad de Wedding planner

Sueña, celebra...





Notas

