



MARTÍNEZ

PAIVA

RESTAURANTE

MENÚS DE

NAVIDAD

2021



www.bodegasmartinezpaiva.com



MARTÍNEZ

PAIVA

RESTAURANTE

MENÚ UNO

AL CENTRO PARA COMPARTIR

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

Croquetitas caseras de guiso de rabo de toro con puntas de guacamole

Ensalada hurdana de naranja y patata con huevo escalfado y miel

PLATO PRINCIPAL

Milhojas de solomillo ibérico con cremoso de patatas asadas y reducción de vino tinto

POSTRE

Coulant de chocolate fluido con sopa de vainilla y helado

BODEGA

Paiva Crianza tinto · SOLO I Cayetana · Cava Paiva Brut Nature

Agua, cervezas, refrescos, cafés, infusiones

PRECIO

38€

MENÚ DOS

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Tabla surtida de quesos selectos de Extremadura

Carpaccio de ternera de nuestra dehesa extremeña con vinagreta de mostaza, parmigiano y brotes tiernos

Trampantojo de carbón de bacalao crujiente con alioli de aceitunas

PRIMER PLATO

Ensalada de brotes tiernos con virutas foie, fresas, remolacha de vino y vinagreta de regaliz negro

SEGUNDO PLATO

Carrilleras ibéricas de bellota estofadas en tinto reserva y canela con Chips de tubérculos crujientes

POSTRE

Lingote de chocolate y avellanas con tierra de galleta y mango

BODEGA

Paiva Crianza tinto · SOLO I Cayetana · Cava Paiva Brut Nature
Agua, cervezas, refrescos, cafés, infusiones

PRECIO

42€

MENÚ TRES

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Ensalada de burrata y melón de cantalupo con vinagreta de higo y lima

Tartar de atún macerado en soja con caviar de AOVE, encurtidos
y microbrotes frescos

Rollitos crujientes de torta del casar con prueba ibérica al pimentón
de la vera y cremoso de cacahuetes y mango

PRIMER PLATO

Crujiente de balao confitado y verduras al curry con crema de maíz dulce

SEGUNDO PLATO

Taco de solomillo ibérico asado con crema de manzana caramelizada
y frutos rojos

POSTRE

Cremoso de mascarpone con tierra de chocolate y café

BODEGA

Paiva Crianza tinto · SOLO I Cayetana · Cava Paiva Brut Nature
Agua, cervezas, refrescos, cafés, infusiones

PRECIO

48€

MENÚ CUATRO

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Tabla surtida de jamón ibérico, lomo ibérico y queso de oveja
Terrina de foie de pato con compota de manzanas, frutos rojos y tierra de pistachos
Croquetitas caseras de guiso de rabo de toro con puntas de guacamole

PRIMER PLATO

Arroz meloso de bogavante cocinado al estilo tradicional

SEGUNDO PLATO

Presa ibérica de bellota crema de boniato asado y reducción de miel de Xalima / o / Corvina con parmentier de Zanahoria crujiente de arroz y muselina de cilantro

POSTRE

Semifrío de queso y frutos rojos con galleta rústica

BODEGA

56 Barricas · SOLO I Cayetana · Cava Paiva Brut Nature
Agua, cervezas, refrescos, cafés, infusiones

PRECIO

52€

MENÚ CINCO

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota Lomito ibérico de bellota al pimentón
Torta cremosa de la finca Pacualete con sus rebanadas crujientes
Lomos de sardinas ahumadas con algas wakame, ajo blanco
y gel de lima

PLATO PRINCIPAL

Costillar de ternera extremeña deshuesada y ahumada con cebollino fresco y gnocchis salteados / o / Tataki de atún macerado en soja con wakame, cremoso de cerezas y micromézclum

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de caramelo salado nueces garrapiñadas y sopa de turrón

BODEGA

56 Barricas · SOLO I Cayetana · Cava Paiva Brut Nature
Agua, cervezas, refrescos, cafés, infusiones

PRECIO

56€

MENÚ SEIS

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Surtido de jamón ibérico, lomo ibérico y queso de oveja Gamba blanca de Huelva cocidas al punto de sal

Gyozas de Langostinos y verduritas con mayonesa de Kimchi y sésamo negro

Carpaccio de ternera de nuestra dehesa extremeña con vinagreta de mostaza, parmiggiano y brotes tiernos

PRIMER PLATO

Raviolis de perdiz y trufa con salsa blanca de piñones y queso curado

SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera a la parrilla con boletus cremoso y reducción de su jugo

POSTRE

Chocolate blanco con lima galleta rustica y sopa de fresas

BODEGA

56 Barricas · SOLO I Cayetana · Cava Paiva Brut Nature
Agua, cervezas, refrescos, cafés, infusiones

PRECIO

62€

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

El precio de los menús podría variar según los precios del IPC

El menú será elegido con al menos 7 días de antelación y el número de comensales confirmado con 48 horas previas.

Para la reserva de fecha, será necesario hacer un depósito del 20% del precio del menú elegido por los comensales que se estima que asistan, mediante transferencia bancaria. En eventos mayores a 25 comensales será necesario la firma de un contrato de reserva.

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.

La distribución de los salones dependerá de la organización.

El pago de la totalidad del evento contratado será efectuado en un plazo máximo de tres días tras la celebración del mismo.

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.

Las bebidas incluidas en los menús, no incluyen las servidas previamente en barra, estas se cargarán en cuenta

Con cualquiera de nuestros menús, las copas posteriores tendrán un coste de 6€ usual y 8€ premium

Llama o escríbenos para cualquier consulta o confirmación de menú y reserva.

Javier García Martínez

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

Cristina Franco

eventos@bodegasmartinezpaiva.com | +34 662 94 76 71

Horario

De lunes a jueves de 09:00 a 14:00 y de 15:00 a 18:30
y viernes de 08:00 a 14:00. *Para reunirse con nosotros es conveniente pedir cita previa.*



MARTÍNEZ

PAIVA

RESTAURANTE