



MARTÍNEZ

PAIVA

RESTAURANTE



MARTÍNEZ

PAIVA

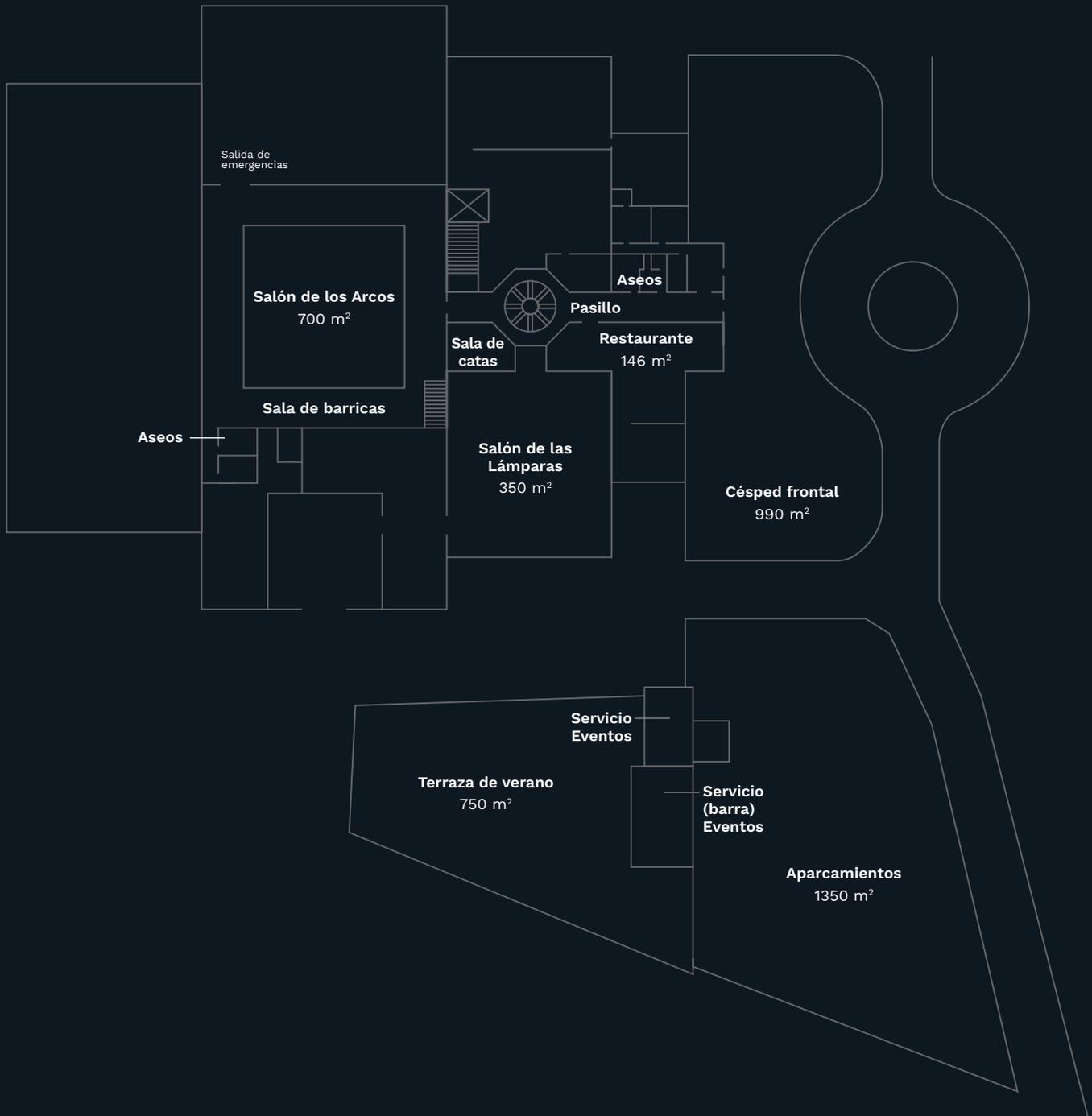
RESTAURANTE

Restaurante Martínez Paiva S.L es una empresa de restauración Extremeña que desarrolla dos líneas de negocio: un restaurante con encanto ubicado en las Bodegas Martínez Paiva y unos espacios singulares donde realiza la organización integral de eventos, tanto sociales como corporativos; con un equipo integral de profesionales orientado a **crear experiencias para los cinco sentidos.**





ESPACIOS



Salones

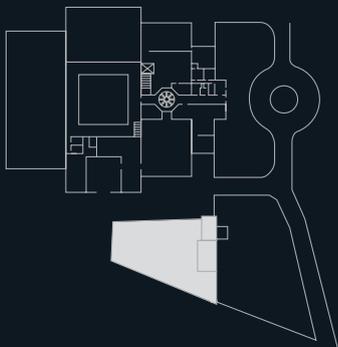
Los distintos espacios que conforman Bodegas Martínez Paiva están a disposición del Restaurante. Lo que nos permite complementar nuestra oferta gastronómica con entornos tan especiales como el salón de los Arcos, el salón de las Lámparas, la sala de Catas o los espacios al aire libre. Respirándose en todos ellos la atmósfera especial que emana del mundo del vino.



	M ²	AFORO					
		TEATRO	ESCUELA	CONFERENCIA	CABARET	BANQUETE	RECEPCIÓN
Terraza de verano	750	215	100	50	64	240	350
Césped frontal	990	100	—	—	—	240	450
Pasillo	101	90	—	—	—	—	100
Restaurante	146	60	40	30	—	50	74
Salón Lámparas	350	200	140	120	140	200	300
Sala de Catas	30	20	12	20	16	12	20
Salón de los Arcos	700	200	140	100	160	440	600
Sala de Barricas	700	—	—	—	—	50	50

ESPACIOS

Terraza de verano



AFORO

350 personas



Césped frontal



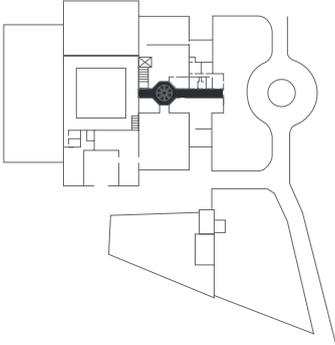
AFORO

450 personas



ESPACIOS

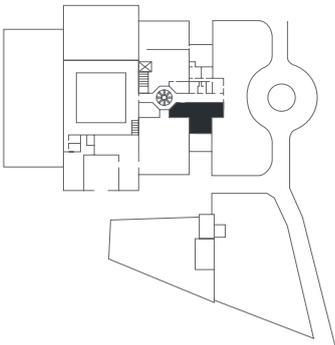
Pasillo



AFORO

100 personas

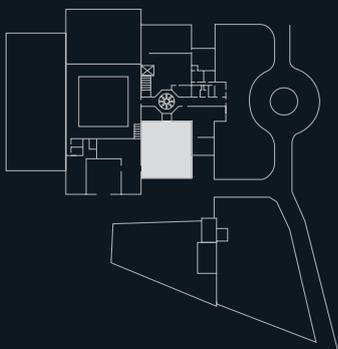
Restaurante



AFORO

74 personas

Salón de las Lámparas

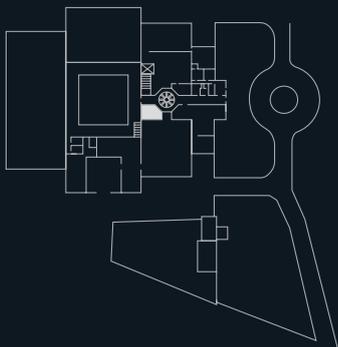


AFORO

300 personas



Sala de Catas

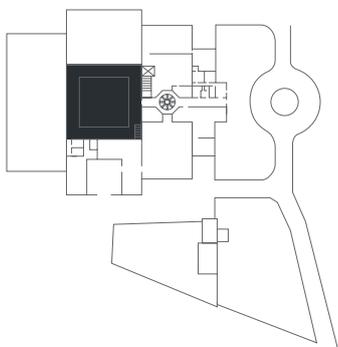


AFORO

20 personas



Salón de los Arcos

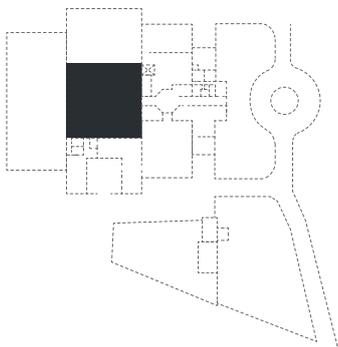


AFORO

600 personas



Sala de Barricas



AFORO

30 personas





Restaurante



Restaurante Martínez Paiva ofrece una renovada cocina de mercado basada en la tradición mediterránea a la que se le suman matices de otras culturas y nuevas técnicas culinarias, siempre respetando al gran protagonista: **el producto.**



GASTRONOMÍA

Restaurante Martínez Paiva es mucho más que gastronomía, es un lugar de encuentro y referencia en nuestra tierra extremeña, un lugar para redescubrir tus cinco sentidos.



En nuestra cocina utilizamos las mejores materias primas de Extremadura y del resto de la geografía española; el cerdo ibérico de bellota, la ternera retinta, el queso de torta, los boletus edulis, las cerezas del Jerte... Ingredientes que se presentan en nuestros platos según la temporada adecuada.

Coffee Break 1

Bollería dulce: napolitanas, croissants, bolas de chocolate.

Bollería salada.

Buffet de frutas.

Servicio de cafés e infusiones.

Agua y zumos naturales.

Precio 7€

Coffee Break 2

Bollería dulce: napolitanas, croissants y bolas de chocolate.

Migas Extremeñas.

Servicio de cafés e infusiones.

Agua y zumos naturales.

Precio 9€

Coffee Break 3

Tostadas de jamón y tomate.

Sandwich variados: pavo y queso, salmón ahumado y vegetal.

Bollería dulce.

Bollería salada.

Servicio de cafés e infusiones.

Agua y zumos naturales.

Precio 11€

Restaurante Martínez Paiva



Menú de Cóctel 1



Lomito ibérico de bellota.

Tabla surtida de quesos selectos extremeños.

Tosta de presa escabechada con tomate aliñado y mayonesa de coco.

Ensaladilla de gambas con cebollino fresco y Parmigiano.

Cazuelita de risotto de boletus cremoso.

Tempura de bacalao crujiente con alioli negro.

Vasitos de postres surtidos.

Bodega

Paiva Crianza.

Solo I Cayetana.

Agua, cervezas, refrescos.

Servicio de cafés e infusiones.

Precio 36€

Menú de Cóctel 2



Jamón ibérico de bellota.

Lomito ibérico de bellota.

Twister crujiente de marisco con salsa tártara.

Guacamole cremoso al estilo mexicano con nachos.

Fritura variada a nuestro estilo con alioli de cebollino.

Hamburguesa de ternera de Extremadura con cebolla caramelizada y rulo de cabra.

Brochetas de pollo marinado con verduras.

Cazuelita de tartar de atún macerado en soja con encurtidos.

Gyozas de verduras con crema agria de cítricos.

Sorbete de frutas.

Bodega

Paiva Crianza.

Solo I Cayetana.

Agua, cervezas, refrescos.

Servicio de cafés e infusiones.

Precio 40€

Menú corporativo sentado 1



Al centro para compartir

Tablita surtida de quesos selectos Extremeños.

Tempura crujiente de bacalao con alioli de aceitunas negras.

Ensalada de jamón de pato con virutas de foie y vinagreta de regaliz.

Primer plato

Crujientes de setas silvestres con crema suave de torta Pascualeta.

Segundo plato

Carrilleras ibéricas estofadas en vino tinto y canela con cremoso de patatas melosas.

Postre

Panna cotta de dulce de leche con galleta rústica.

Bodega

Tinto Crianza Paiva.

Solo I Cayetana.

Agua, cervezas, refrescos, cafés, infusiones.

Precio 41€ + IVA

Menú corporativo sentado 2



Al centro para compartir

Surtido ibérico con jamón ibérico, lomo ibérico y queso de oveja.

Rollitos crujientes de torta del Casar y prueba ibérica al pimentón de la Vera con cremoso de cacahuets y mango.

Tartar de atún macerado en soja con encurtidos y germinados de rábano.

Ensalada de salmón marinado y aguacate con sésamo negro y lima.

Primer plato

Salmorejo cremoso con huevo de codorniz y jamón crujiente.

Segundo plato

Milhoja de solomillo ibérico de bellota con manzana asada y reducción de frutos rojos.

Postre

Lingote de chocolate y praliné de café.

Bodega

Tinto Crianza Paiva.

Solo I Cayetana.

Agua, cervezas, refrescos, cafés, infusiones.

Precio 47€ + IVA

Otro ejemplo de menú corporativo...



Al centro para compartir

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

Carpaccio de ternera con vinagreta de mostaza y cítricos, parmigiano y polvo de cacahuets.

Ensalada de rúcula y burrata con melón de cantalupo y vinagreta de higos.

Crujientes de patatera con parmentier de zanahoria y miel.

Plato principal

Arroz meloso de gambones y tacos de bacalao.

Postre

Coulant de chocolate fluido con sopa de vainilla y helado.

Bodega

Solo I Graciano.

Solo I Cayetana.

Agua, cervezas, refrescos, cafés, infusiones.

Precio 35€ + IVA

Listado de todos los platos disponibles a elegir para crear un menú específico

Recepción – Servicio en mesa

Jamón ibérico de bellota.
Lomito ibérico de bellota.
Croquetas caseras del puchero de la abuela.
Tabla surtida de quesos selectos Extremeños.
Torta cremosa de la finca Pascualete.
Twister crujiente de langostino con salsa tártara.
Humus de garbanzo con cebolletas encurtidas y tortitas de maíz.
Guacamole casero al estilo mexicano con tortitas de maíz.
Tempura crujiente de bacalao con alioli negro de tinta de calamar.
Cesto de fritura especial variada con alioli de cebollino.
Hamburguesa de ternera en pan de curry con cebolla caramelizada y rulo de cabra.
Tortillitas de camarones con alioli de cebollino fresco.

Bandejeado

Chupito de salmorejo cremoso con jamón crujiente.
Chupito de gazpacho de fresas con melón.
Chupito de ajo blanco con mini picatostes crujientes.
Torpedo de langostino empanado en coco con salsa de miel y mostaza.
Cazuelita de risotto de boletus con parmigiano.
Mini brochetas de pollo marinado y verduras.
Tartar de atún macerado en soja con encurtidos y brotes tiernos.
Tartar de salmón fresco con mostaza y brotes de remolacha.
Conos de bacalao dorado al estilo tradicional.
Cazuelita de ensaladilla de gambas con cebolla crunch.

Pulpo cocido con vinagreta de verduras y pimentón de la Vera.

Mini ensalada de perdiz con vinagreta de miel y fruta de temporada.

Tosta de pan polar con antxoa del Cantábrico con tomate aliñado y tocineta ibérica.

Tosta de pan con arenque ahumado con tartar de tomate y polvo de aceituna.

Tosta crujiente de presa escabechada con micro brotes tiernos y escamas de sal.

Tosta de pan especiado con foie de pato, frutos rojos y manzana.

Escalibada de verduras asadas a la leña con salsa romesco.

Tatín de manzana asada y foie con crema de mango.

Entrantes individuales

Ensalada de perdiz de caza en escabeche con tartar de frutas de temporada y vinagreta de miel y cítricos.

Ensalada variada de ahumados con salsa tártara y cebolla crujiente.

Ensalada de bacalao confitado con holandesa de huevas y asadillo de pimientos.

Salmorejo cremoso con polvo crujiente de jamón y huevo de codorniz.

Rollito crujiente de mejillón con crema templada de marisco y rúcula.

Crujiente de sinfonía de setas con crema suave de queso.

Crujiente de pato confitado con verduras, crema de naranja y reducción de vino dulce.

Crema de nécoras con tartar de gambas y huevas rojas.

Vieira a la gallega gratinada al estilo de Extremadura con queso de oveja.

Merluza asada con crema reducida de fumet y huevas de pez volador.

Mariscada con gamba blanca, langostino y patas.

Tataki de atún con algas wakame, ajo blanco cremoso y micro mézclum.

Bacalao asado con salsa de azafrán y crujientes de puerro y curry.

Lubina salvaje con juliana de verduras confitadas y crema suave de whisky.

Listado de todos los platos disponibles a elegir para crear un menú específico

Entrantes para compartir

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

Tataki de atún con algas wakame, ajo blanco cremoso y micro mézclum.

Carpaccio de ternera con vinagreta de mostaza y cítricos, Parmigiano y polvo de cacahuets.

Gambas blancas de Huelva cocidas al punto de sal.

Langostino de Sanlúcar cocidos en su punto.

Sorbetes

Mandarina.

Frutos rojos.

Mango.

Sandía.

Piña colada.

Melón.

Mojito.

Manzana verde.

Limón.

Coco.

En caso de que quieras hacer un sorbete de otro sabor especial, consúltanos.

Platos principales, carnes

Milhojas de solomillo ibérico con manzana asada y salsa de frutos rojos y cava extremeño.

Pierna de cochinillo asada en horno de leña con patatas revolconas.

Confit de pato crujiente con puré de castañas y reducción de naranja y miel de romero.

Carrilleras Ibéricas estofadas en vino tinto con cremoso de ajo tostado.

Solomillo de ternera crema de chirivías y reducción de su propio jugo.

Solomillo ibérico con parmentier de boletus y crujientes de yuca.

Taco de presa ibérica asada con cremoso de patatas melosas y reducción de tinto crianza.

Postres

Coulant fluido de chocolate con sopa de vainilla y helado.

Panna cotta de vainilla y frutos rojos con tierra de brownie.

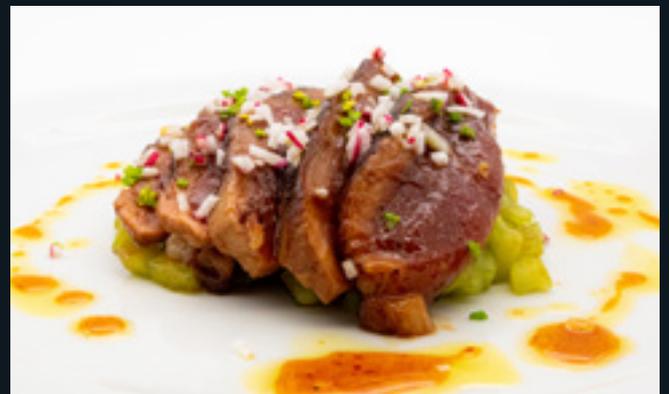
Fresón de nata con tierra de brownie y semillas de amapola.

Esfera rocher de chocolate y avellanas con Peta Zetas y crema de moras.

Lingote de chocolate árabe con praliné y peineta de pistachos.

Semifrío de queso y frutos rojos con tierra de galleta rústica y crema de mango.

Terciopelo de chocolate con leche y frutos rojos.





Todos nuestros menús son confeccionados expresamente para cada cliente, adaptándonos a todos sus requisitos y gustos alimentarios.

Nuestros menús incluyen: Asesoramiento del chef, prueba de menú para 2 personas, montaje de sala, vinos y bebidas de nuestra bodega para grupos de más de 100 personas.

SUGERENCIAS

Tenemos una amplia gama de colaboradores para ampliar nuestra oferta en todas las disciplinas que puedan incluirse en tu evento. Por ejemplo:

Transporte, aparcacoches, complementos y refuerzos de catering, animación, música en directo o Djs, fotografía y vídeo, iluminación y sonido, equipamiento y soporte técnico, audiovisual, azafatas, seguridad, decoraciones personalizadas, impresión de minutas, regalos para invitados, alojamiento...

OFERTA DE ACTIVIDADES

Curso de corte de jamón



Cata maridada



Visita a las instalaciones



Curso de coctelería



...Y MUCHAS MÁS

Condiciones de pago

Estos menús son válidos a partir de 50 adultos. En caso de no superar el número de comensales, consultar las tarifas correspondientes.

Para reservar un evento en fecha concreta hay que hacer un depósito en Restaurante Martínez Paiva mediante transferencia.

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

La confirmación de invitados se realizará de la siguiente manera:

Un mes antes del evento: notificación del número aproximado de invitados.

En el periodo de los últimos siete días anteriores a la celebración, los clientes sólo podrán alterar el número de comensales hasta un máximo del 10% a la baja sobre la previsión fijada, y si la alteración superase ese 10%, los clientes deberán abonar el importe correspondiente al porcentaje que supere el 10%. Para el supuesto de eventos que a causa de dicha alteración dejasen de superar los 100 comensales adultos, Restaurante Martínez Paiva S.L se reserva el derecho a aumentar hasta un 10% el precio del menú de los comensales adultos.

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.

Condiciones de facturación

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

Política de cancelaciones

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.

Restaurante
Martínez Paiva



Puedes encontrarnos en:

Ctra N-630, Km 646, 06200 Almendralejo (Badajoz)



Contacto

Javier García Martínez

(Director de Restaurante Martínez Paiva)

jgarcia@bodegasmartinezpaiva.com

+34 924 03 01 29 / +34 658 47 22 38

Cristina Franco

(Coordinadora de eventos)

eventos@bodegasmartinezpaiva.com

+34 662 94 76 71

Horario

Horario de Invierno:

De lunes a jueves de 9:00 -14:00 y de 15:00
a 18:30 | viernes de 08:00 a 14:00

Horario de Verano:

Lunes, martes, miércoles, jueves
y viernes mañana: 07:00 - 15:00

Fines de semana cerrado

Para poder atenderles como se merecen, agradecemos el concertar cita previa.

The image shows the interior of a restaurant with a high, vaulted wooden beam ceiling. A large, ornate chandelier hangs from the center. The space is filled with various potted plants, including ferns and leafy greens. In the background, a bar area is visible with shelves of bottles. The overall atmosphere is warm and rustic.

Restaurante Martínez Paiva

Innovación al servicio de la Tradición.

