



Comuniones

Paiva 2023



Restaurante Martínez Paiva es una sofisticada propuesta de cocina de mercado que se ubica en las entrañas de las Bodegas Martínez Paiva, referente vitivinícola en Extremadura para el enoturismo.



Comuniones

Paiva 2023

Espacios y capacidades

En este establecimiento cuentan con las instalaciones necesarias para conseguir que vuestro evento sea inolvidable.

Servicios que ofrece

Además de las instalaciones, también disponen de un equipo humano altamente cualificado para organizar este tipo de eventos. Éste está compuesto por diferentes profesionales especializados en protocolo, organización de celebraciones y eventos de todo tipo, con lo que cuentan con amplia experiencia en el sector.

Gastronomía

El chef Jaime Gutiérrez, con una distinguida trayectoria profesional a sus espaldas, diseña una sugerente propuesta caracterizada por una cocina basada en la tradición mediterránea a la que suman matices de otras culturas y de nuevas técnicas culinarias, siempre respetando al gran protagonista: el producto.



Menú 1

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Lomito de presa ibérica de bellota al pimentón

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

Tabla surtida de quesos selectos Extremeños

Gyozas de pollo de corral y verduras de temporada con mayonesa de kimchi

PRIMER PLATO

Pastel templado de salmón y gambas con mayonesa trufada

SEGUNDO PLATO

Carrilleras ibéricas estofadas en vino tinto con cremoso de patatas asadas

POSTRE

Coulant de chocolate fluido con sopa de coco y helado

BODEGA

Solo I Cayetana

Solo I Tempranillo

Cava Paiva

Agua, cervezas, refrescos, cafés, infusiones

PRECIO

62€ I.V.A incluido



PAIVA
RESTAURANTE

Menú 2

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota

Torta cremosa de la finca Pascualet

Gambitas blancas de Huelva cocidas al punto de sal

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

PRIMER PLATO

Salmorejo cremoso con huevo de codorniz cocido, crujientes de jamón y polvo de aceituna

Sorbete de Mandarina

SEGUNDO PLATO

Solomillo ibérico de bellota a la parrilla con cremoso de boletus y reducción de tinto Paiva

POSTRE

Lingote de praliné de cacahuete y chocolate

BODEGA

Paiva Crianza

Solo I Cayetana

Cava Paiva

Agua, refrescos, cervezas, cafés e infusiones

PRECIO

69€ I.V.A incluido



Menú 3

COCKTAIL

Jamón ibérico de bellota

Salmorejo cremoso de picotas del jerte con melón de cantalupo

Tabla surtida de quesos selectos de Extremadura

Croquetas caseras del cocido de la abuela con puntas de guacamole

Twister crujientes de marisco con salsa tártara

Brochetitas de picantón marinado y verduras de temporada

Cazuelita de ensaladilla tradicional de gambas y cebollino fresco

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Gamba blanca de Huelva cocidas al punto de sal

PRIMER PLATO

Arroz meloso de Chocos y bacalao con cebollino fresco

Sorbete de Cítricos y hierbabuena

SEGUNDO PLATO

Presa ibérica de bellota asada con cremoso de boniato y reducción de miel

POSTRE

Semifrío de chocolate blanco y cuquis con tierra de brownie

BODEGA

Paiva Crianza

Solo I Cayetana

Solo I Graciano

Paiva Semidulce

Agua, cervezas, refrescos,
servicio de cafés e infusiones

PRECIO

76€ I.V.A incluido



Menú Infantil

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Surtido iberito de jamón, lomito y queso

PLATO COMBINADO CON

Croquetas de pollo

Patatas fritas corte casero

Fingers de pollo empanado

Mini Pizzas variadas

POSTRE

Helado Surtido

BEBIDA INCLUIDA

PRECIO

25€ + I.V.A



PAIVA
RESTAURANTE

Listado de platos

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 Pascualet

Twister crujientes 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

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 cacahuetes

Gambas blancas de Huelva cocidas al punto de sal

Langostino de Sanlúcar de Barrameda cocidos en su punto

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 antoxa 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

Tatin 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

PLATOS PRINCIPALES, CARNES

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

Pierna de cochinito 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

Pannacota 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 rustica y crema de mango

Terciopelo de chocolate con leche y frutos rojos

SORBETES

Mandarina

Frutos rojos

Mango

Sandia

Piña colada

Melón

Mojito

Manzana verde

Limón

Coco

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



Todos nuestros menús incluyen:

- Centros decorativos de mesas propuestos por nuestras empresas colaboradoras
- Imprenta de minutas, sitting y meseros editados por nuestra imprenta

Todos los extras solicitados que supongan un plus en el coste tendrá que ser abonado por nuestros clientes

-
- La barra libre tiene un precio de 6.6€ I.V.A incluido, por hora e invitado inicial al evento (adulto)
 - La barra por copas tendrá una duración máxima de 2 horas ampliables con un coste mínimo de 200€
 - Niños no incluidos, ya que en este caso estarían exentos

La distribución de los salones dependerá de la asignación de la empresa.

Listado de precios de las bebidas posteriores al evento

Refrescos/ Cervezas	2,5 €
Licores	3 €
Copas Normales	6 €
Copas Premium	7,5 €

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 menú será elegido con al menos 1 mes de antelación y el número de comensales confirmados con 1 semana de antelación.
- 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.
- Las bebidas incluidas en los menús, no incluyen las servidas previamente y posteriormente, estas se cargarán en cuenta.

Comuniones
Paiva 2023



📷 @restaurante_paiva

📘 Restaurante Paiva



MARTÍNEZ

PAIVA

RESTAURANTE

bodegasmartinezpaiva.com