



MARTÍNEZ

PAIVA

RESTAURANTE

MENÚS DE

NAVIDAD

2022



bodegasmartinezpaiva.com

M E N Ú

U N O

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

PRIMER PLATO

Crema templada de nécoras con buñuelo de marisco crujiente
y huevas

PLATO PRINCIPAL

Carrilleras ibéricas de bellota estofadas en tinta crianza con
cremoso de patatas y ajo asado

POSTRE

Coulant fluido de chocolate con sopa de turrón y helado de
vainilla

BODEGA

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

PRECIO

40€

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Lomito ibérico de bellota con guiso de pimentón de la vera

Tabla surtida de quesos selectos de Extremadura

Twister crujientes de marisco con salsa de encurtidos

Carpaccio de ternera de nuestra dehesa extremeña
con vinagreta de mostaza, queso parmigiano y germinados

Ensalada de brotes tiernos con jamón crujiente, tartar
de melón de cantalupo y vinagreta de mango

PLATO PRINCIPAL

Solomillo ibérico asado a la parrilla con cremoso de manzana,
salsa de cerezas y chips vegetales

POSTRE

Rocher de chocolate y avellanas con tierra de galleta rústica
y coulis de frutos rojos

BODEGA

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

PRECIO

45€

AL CENTRO PARA COMPARTIR

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

Lomito ibérico de bellota con guiso de pimentón de la Vera

Rollitos crujientes de patatera suave de patatera y miel con
confitura de dátiles

Risotto de trigueros y bacalao con queso semicurado de oveja

Gyozas de verduras de temporada con mayonesa trufada
y sésamo negro

PLATO PRINCIPAL

Presa ibérica de bellota con crema de boniato asado con salsa
de miel de Xálima y vino semidulce

POSTRE

Falso Cappuccino de dulce de leche

BODEGA

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

PRECIO

50€

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Torta cremosa Tiana D.O con sus rebanadas crujientes

Presa ibérica de bellota escabechada con mayonesa de café,
cebolletas encurtidas y almendras fritas

Lomos de sardinas ahumadas con algas wakame, ajo blanco
y gel de lima

Milhoja de foie y anguila ahumada, caramelizada con manzana
verde

PRIMER PLATO

Corvina con parmentier de zanahorias, crujientes de arroz
y muselina de cilantro

SEGUNDO PLATO

Arroz meloso de carrilleras ibéricas con polvo de oro

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de caramelo salado, nueces
garrapiñadas y sopa de naranja sanguina

BODEGA

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

PRECIO

55€

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...

Nuestros menús de Navidad serán validos para comidas entre 10 y 50 comensales.

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

Para la reserva de fecha, será necesario hacer un depósito 300€, mediante transferencia bancaria. En eventos mayores a 25 comensales será necesario la firma de un contrato de reserva y la reserva será de 550 €.

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.

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

Serán canjeables todos los bonos o tickets de empresas colaboradoras con Restaurante Martínez Paiva SL.

**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

+34 924 67 11 30 | +34 662 94 76 71

Horario

De lunes a viernes

de 10:00 a 18:00

 @restaurantemartinezpaiva

 Restaurante Paiva



MARTÍNEZ

PAIVA

RESTAURANTE

bodegasmartinezpaiva.com