

Una boda se vive tres veces:  
*al soñarla, al celebrarla  
y al recordarla*



MARTÍNEZ

**PAIVA**

RESTAURANTE

Dossier de Bodas 2023

Iremos a dónde queráis llevarnos,  
*para crear juntos un evento único*



MARTÍNEZ

**PAIVA**

RESTAURANTE

---

SOBRE NOSOTROS

SALONES Y EXTERIORES

NUESTRA COCINA

MENÚ

LISTADO DE PLATOS

CONTACTO

OTROS SERVICIOS

---

Nos gustaría acompañaros en uno de los días  
más importantes de vuestras vidas, para hacer  
realidad *vuestros sueños*





# Sobre *Restaurante Martínez Paiva*

Restaurante 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

**300 personas**

2023





Nuestros Exteriores

---



# Terraza de Verano

CÓCTEL

**350 personas**

BANQUETE

**250 personas**

2023





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



Nuestros Interiores

---



# Salón de los Arcos

CÓCTEL

**550 personas**

BANQUETE

**450 personas**

2023





Nuestros Interiores

---

# Salón de las Lámparas

CÓCTEL

**300 personas**

BANQUETE

**250 personas**

2023





La intención es clara: poner al servicio del comensal *lo mejor de Extremadura y del resto de España*





# Nuestra Cocina

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**.



El cerdo ibérico de bellota, el queso de torta, los boletus edulis o las cerezas del Jerte están presentes en nuestra carta, de manera permanente o en la temporada adecuada.

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

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.

Todos los menús incluyen:

- Asesoramiento del chef.
- Montaje de mesa Paiva
- Cóctel, banquete y 3 horas de barra libre con “recena” incluida.
- Vinos y Cavas de Bodegas Martínez Paiva (varían según el menú)
- Prueba de menú para 6 personas exclusiva a elegir día
- Diferentes opciones de sitting
- Diferentes opciones de decoración



# Menú 01



## Cóctel

### *Servido en mesa*

Jamón ibérico de bellota

Croquetas tradicionales y fluidas de jamón ibérico de bellota

Tabla surtida de quesos selectos Extremeños

Tortillitas de camarones con alioli de cebollino fresco

Guacamole casero al estilo mexicano con tortitas de maíz

## *Bandejeado*

Arroz meloso de carrilleras con queso suave de cabra

Pulpo macerado con AOVE y cítricos con humus de garbanzo y sésamo

Tosta de pan polar con sardina ahumada, tartar de tomate aliñao y polvo de aceituna negra

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

Burrata al pesto de albahaca y piñones con tapenade y parmigiano

Tartar de atún macerado en soja y AOVE con picada de encurtidos y brotes tiernos

## Primer Plato

Salmorejo de picotas del Jerte con caviar de AOVE y huevo de codorniz

## *Sorbete de Mojito*

## Segundo plato

Solomillo ibérico con parmentier de boletus y crujientes de yuca

## Postre

Semifrío de chocolate blanco y vainilla con fresas y galleta rústica

## Bodega

Tinto Crianza Paiva

SoloI Cayetana

Semidulce Paiva

Cava Paiva Brut Nature

Agua, cervezas, refrescos...

Servicio de cafés e infusiones

---

## Precio

110€ +IVA

# Menú

## 02

### Cóctel

#### *Servido en mesa*

Jamón ibérico de bellota

Lomito ibérico de bellota

Tabla surtida de quesos selectos Extremeños

Twister crujientes de langostino con mayonesa de encurtidos

Gyozas de verduras con mayonesa trufada y sésamo negro

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

### *Bandejeado*

Mini empanadillas de pulled pork y manzana con salsa barbacoa al bourbon

Langostino vampiro con zumo de tomate, lima y cilantro

Chupito de salmorejo cremoso con virutas de jamón crujiente

Ensaladilla de gambas con su cebollino fresco

Cubalibre de terrina de foie y refresco de cola con gelatina de manzana verde

Cono crujiente de patatera dulce con cristal de miel

Mini empanadillas de pulled pork y manzana con salsa barbacoa al bourbon

### Primer Plato

Lomo de bacalao confitado con sopa de tomates maduros y germinados de cebolleta

### *Sorbete de Manzana verde*

### Segundo plato

Carrilleras Ibéricas estofadas en vino tinto con cremoso de ajo tostado

### Postre

Coulant fluido de chocolate templado, sopa de vainilla y bellotas con helado de galleta

### Bodega

Tinto Crianza Paiva

Soloi Cayetana

Semidulce Paiva

Cava Paiva Brut Nature

Agua, cervezas, refrescos...

Servicio de cafés e infusiones



---

### Precio

120€ +IVA

# Menú 03



## Cóctel

### *Servido en mesa*

Jamón ibérico de bellota

Lomito ibérico de bellota

Croquetas de guiso de rabo de toro con puntas de guacamole

Tabla surtida de quesos selectos Extremeños

Torta cremosa Tiana D.O.P con sus rebanadas crujientes

Rollitos crujientes de morcilla y manzana caramelizada con crema de yogurt

## *Bandejeado*

Risotto de boletus con queso parmigiano y polvo de oro

Ensaladilla traviesa de atún fresco con sus mezclinanzas y trufa

Pulpo cocido al natural con vinagreta de verduras y pimentón dulce de la vera

Mini carpaccio de ternera Extremeña con mostaza y vinagreta de aceitunas verdes

Mejillones en escabeche frío de lima y ajos tostados con cilantro fresco

Pate cremoso de mutabal de berenjenas asadas con pan pergamino y cebollino fresco

Chupito de ajo blanco tradicional con mini picatostes crujientes

Trilogía de pimientos verde, amarillo y rojo en texturas

## Para compartir

Gambas blancas de Huelva cocidas al punto de sal

## Primer Plato

Corvina a la parrilla con crema de zanahorias, crujiente de arroz y muselina de cilantro

## *Sorbete de Piña Colada*

## Segundo plato

Presa a la parrilla con boniato asado y reducción de miel de romero

## Postre

Esfera de chocolate blanco y lima con sopa de cerezas

## Bodega

Tinto Crianza Paiva

Solo Cayetana

Semidulce Paiva

Cava Paiva Brut Nature

Agua, cervezas, refrescos...

Servicio de cafés e infusiones

---

## Precio

130€ +IVA

# Menú

## 04

### Cóctel

#### *Servido en mesa*

Jamón ibérico de bellota

Lomito ibérico de bellota

Tabla surtida de quesos selectos Extremeños

Pan bao de pulled pork ibérico con cebolla roja encurtida, aguacate y pipas de calabaza

Carpaccio de presa ibérica escabechada con mayonesa de café, cebolletas encurtidas y almendras fritas

Mini empanadillas caseras de verduras de temporada al curry

### *Bandejeado*

Langostino crujiente con salsa de miel y mostaza suave

Gyozas de verduras de temporada y pollo con mayonesa de swet chili

Mini brochetas de pollo picantón marinado, pimiento rojo y cebolla

Tartar de atún macerado en soja y AOVE con picada de encurtidos y brotes tiernos

Burrata al pesto de albahaca y piñones con tapenade y parmigiano

Flor de atún fresco con leche de tigre de maracuyá y germinados de rábano

Tosta crujiente de anchoa del cantábrico con tocineta ibérica

Wok de trigo salteado con frutos secos, verduras y salsa teriyaki

Chupito de gazpacho de fresas maduras con brocheta de melón de cantalupo



### Para compartir

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

Gambas blancas de Huelva cocidas al punto de sal

Langostino de Sanlúcar cocidos en su punto

### Primer Plato

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

### *Sorbete de Mango*

### Segundo plato

Costillar de ternera extremeña deshuesado y ahumado a baja temperatura con parmentier de patatas asadas



### Postre

Torrija caramelizada con sopa de coco y helado de vainilla

### Bodega

56 Barricas

Solo I Cayetana

Semidulce Paiva

Cava Paiva Brut Nature

Agua, cervezas, refrescos...

Servicio de cafés e infusiones

### Precio

**140€** +IVA

Barra libre Premium

# Listado de platos

## Cóctel

---

### Servicio en mesa

1. Jamón ibérico de bellota
2. Lomito ibérico de bellota
3. Croquetas caseras del puchero de la abuela con confitura de tomate
4. Croquetas de guiso de rabo de toro con puntas de guacamole
5. Croquetas tradicionales y fluidas de jamón ibérico de bellota
6. Tabla surtida de quesos selectos Extremeños
7. Torta cremosa Tiana D.O.P con sus rebanadas crujientes
8. Twister crujientes de langostino con mayonesa de encurtidos
9. Hamburguesa de ternera extremeña en pan de curry con cebolla caramelizada, rulo de cabra y mayokimchi
10. Tortillitas de camarones con alioli de cebollino fresco
11. Pan bao de pulled pork ibérico con cebolla roja encurtida, aguacate y pipas de calabaza
12. Rollitos crujientes de morcilla y manzana caramelizada con crema de yogurt
13. Mini empanadillas de pulled pork y manzana con salsa barbacoa al bourbon
14. Carpaccio de presa ibérica escabechada con mayonesa de café, cebolletas encurtidas y almendras fritas

### Bandejeado

15. Langostino crujiente con salsa de miel y mostaza suave
16. Gyozas de verduras de temporada y pollo con mayonesa de sweet chili
17. Langostino vampiro con zumo de tomate, lima y cilantro
18. Chupito de salmorejo cremoso con virutas de jamón crujiente
19. Risotto de boletus con queso parmigiano y polvo de oro
20. Arroz meloso de carrilleras con queso suave de cabra
21. Mini brochetas de pollo picantón marinado, pimiento rojo y cebolla
22. Tartar de atún macerado en soja y AOVE con picada de encurtidos y brotes tiernos
23. Conos de bacalao dorado al estilo tradicional
24. Ensaladilla de gambas con su cebollino fresco
25. Ensaladilla traviesa de atún fresco con sus mezclinanzas y trufa
26. Pulpo cocido al natural con vinagreta de verduras y pimentón dulce de la vera

27. Pulpo macerado con AOVE y cítricos con humus de garbanzo y sésamo
28. Tosta de pan polar con sardina ahumada, tartar de tomate aliñado y polvo de aceituna negra
29. Tosta crujiente de anchoa del cantábrico con tocineta ibérica
30. Tosta de pan especiado con nuestro foie de pato, frutos rojos y compota de manzana
31. Ceviche de vieiras con leche de tigre, cebolleta fresca y jengibre
32. Mini carpaccio de ternera extremeña con mostaza y vinagreta de aceitunas verdes
33. Mejillones en escabeche frío de lima y ajos tostados con cilantro fresco
34. Cubalibre de terrina de foie y refresco de cola con gelatina de manzana verde
35. Burrata al pesto de albahaca y piñones con tapenade y parmigiano
36. Cono crujiente de patatera dulce con cristal de miel
37. Flor de atún fresco con leche de tigre de maracuyá y germinados de rábano

### Rincón vegano

38. Wok de trigo salteado con frutos secos, verduras y salsa teriyaki
39. Pate cremoso de mutabal de berenjenas asadas con pan pergamino y cebollino fresco
40. Chupito de gazpacho de fresas maduras con brocheta de melón de cantalupo
41. Mini empanadillas caseras de verduras de temporada al curry
42. Guacamole casero al estilo mexicano con tortitas de maíz
43. Rollitos crujientes de tofu y remolacha con crema de mango y cacahuetes
44. Chupito de ajo blanco tradicional con mini picatostes crujientes
45. Trilogía de pimientos verde, amarillo y rojo en texturas
46. Gyozas de verduras con mayonesa trufada y sésamo negro

## Banquete

---

### Entrantes para compartir

1. Terrina de foie de pato con compota de manzana, frutos rojos y pistacho
2. Tataki de atún con algas wakame, ajo blanco cremoso y micro mézclum
3. Carpaccio de ternera con vinagreta de mostaza y cítricos, parmigiano y polvo de cacahuetes
4. Gambas blancas de Huelva cocidas al punto de sal
5. Langostinos de Sanlúcar cocidos en su punto
6. Carpaccio de presa ibérica de bellota escabechada con mayonesa de café, cebolletas encurtidas y almendras

## ENTRANTES INDIVIDUALES

1. Ensalada de brotes tiernos con ahumados, salsa tártara y cebolla Crujiente
2. Ensalada de brotes tiernos y tartar de melón de cantalupo con jamón ibérico crujiente y vinagreta de mango
3. Ensalada de bacalao confitado con holandesa de huevas y asadillo de pimientos
4. Salmorejo cremoso con virutas crujiente de jamón y huevo de codorniz
5. Rollito crujiente de mejillón con crema templada de marisco y rúcula fresca
6. Crujiente de sinfonía de setas silvestres con crema de queso curado
7. Crujiente de pato confitado con verduras, crema de naranja y reducción de vino dulce
8. Crema de nécoras con tartar de gambas marinadas y huevas rojas
9. Vieira a la gallega gratinada al estilo de Extremadura con queso de oveja
10. Merluza asada con crema reducida de fumet y huevas de pez volador
11. Mariscada con gamba blanca, langostino y patas cocidas al punto de sal
12. Tataki de atún fresco con algas wakame, ajo blanco cremoso y micro mézclum
13. Bacalao asado con salsa de azafrán y crujientes de puerro y curry
14. Lubina salvaje con juliana de verduras confitadas y salsa de bourbon
15. Arroz meloso de gambones y tacos de bacalao
16. Arroz cremoso de setas sitakes y gambas
17. Lomo de bacalao confitado con sopa de tomates maduros y germinados de cebolleta
18. Bacalao con crema verde de calabacín y mejillones
19. Salmorejo de picotas del Jerte con caviar de AOVE y huevo de codorniz
20. Timbal templado de boletus con mozzarella y tapenade de aceitunas negras
21. Timbal de bacalao con verduras confitadas y mayonesa de naranja
22. Corvina a la parrilla con crema de zanahorias, crujiente de arroz y muselina de cilantro
23. Poke de salmón marinado y guacamole con tofu, trigo fresco y algas

## PLATOS PRINCIPALES, CARNES

1. Milhojas de solomillo ibérico con manzana asada, salsa de frutos rojos silvestres y Cava Paiva
2. Costillar de ternera extremeña deshuesado y ahumado a baja temperatura con parmentier de patatas asadas
3. Confit meloso de pato crujiente con puré de castañas y reducción de naranja sanguina
4. Carrilleras Ibéricas estofadas en vino tinto con cremoso de ajo tostado
5. Solomillo de ternera crema de patatas trufadas y reducción de su propio jugo
6. Solomillo ibérico con parmentier de boletus y crujientes de yuca
7. Taco de presa ibérica asada con cremoso de patatas melosas y reducción de tinto Paiva crianza
8. Presa a la parrilla con boniato asado y reducción de miel de romero
9. Rollito crujiente de guiso de rabo de toro con reducción de su propio jugo
10. Milhoja de solomillo ibérico y piña asada con frutos secos
11. Presa ibérica asada con crema de almendras tostadas

## SORBETES

- |                 |                  |
|-----------------|------------------|
| 1. Mandarina    | 6. Melón         |
| 2. Frutos Rojos | 7. Mojito        |
| 3. Mango        | 8. Manzana Verde |
| 4. Sandia       | 9. Limón         |
| 5. Piña Colada  | 10. Coco         |

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

## POSTRES

1. Coulant fluido de chocolate templado, sopa de vainilla y bellotas con helado de galleta
2. Pannacota de vainilla y frutos rojos con tierra de brownie
3. Esfera rocher de chocolate y avellanas con tierra de brownie y crema de frambuesa
4. Semifrío de chocolate blanco y vainilla con fresas y galleta rústica
5. Semiesfera de dulce de leche y cacahuets
6. Torrija caramelizada con sopa de coco y helado de vainilla
7. Esfera de chocolate blanco y lima con sopa de cerezas

# Condiciones

En Restaurante 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 centenar de invitados adultos, consultar las tarifas correspondientes.

Para la reserva de fecha será necesario hacer un depósito de 1.000€ + IVA mediante transferencia bancaria.

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](mailto:jgarcia@bodegasmartinezpaiva.com)

+ 34 658 47 22 38

**Raquel Alonso Sánchez**

[eventos@bodegasmartinezpaiva.com](mailto:eventos@bodegasmartinezpaiva.com)

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

**Horario:**

De lunes a jueves de 09:00 a 14:00 y de 15:00h a 18:30h  
y viernes de 08:00 a 14:00horas.

# 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 soñando.



# Listado de servicios con los que os podemos ayudar

**Nuestro primer trayecto como casados...**

**¡Tiene que ser especial!**

Alquiler de coches clásicos

Otros servicios

**¡Que 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!**

Entretenimiento

Babysitter

**¡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...**

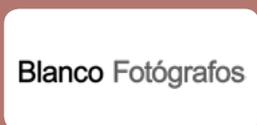
**¡Y para nuestra primera noche!**

Hoteles y otros alojamientos

**Quiero que me lo organicen todo**

Disponibilidad de Wedding planner

## Algunos de nuestros proveedores







 @restaurante\_paiva

 Restaurante Paiva



MARTÍNEZ

PAIVA

RESTAURANTE