



Comuniones

Martínez Paiva 2024





MARTÍNEZ

PAIVA

RESTAURANTE

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.



ESPACIOS Y CAPACIDADES

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

SERVICIOS QUE OFRECEMOS

También disponemos de un equipo humano altamente cualificado para organizar tu evento. Está compuesto por diferentes profesionales especializados en protocolo, organización de celebraciones y eventos de todo tipo, con lo que contamos 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 se suman matices de otras culturas y de nuevas técnicas culinarias, siempre respetando al gran protagonista: el producto.

Menú 1

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Tabla surtida de quesos selectos Extremeños

Lomito de presa ibérica de bellota al pimentón

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

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

PRIMER PLATO

Salmorejo cremoso con virutas de jamón crujiente y huevo de codorniz

SEGUNDO PLATO

Solomillo ibérico con parmentier de boletus y crujientes de yuca

POSTRE

Lingote de vainilla y fresas con galleta rústica

BODEGA

Solo I Cayetana

Solo I Tempranillo

Cava Paiva But Nature

Agua, cervezas, refrescos, cafés, infusiones

67€

I.V.A incluido

Menú 2

AL CENTRO PARA COMPARTIR

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

Tabla surtida de quesos selectos Extremeños

Gyozas de verduras con mayonesa trufada y sésamo negro

Gambitas blancas de Huelva cocidas al punto de sal

PRIMER PLATO

Arroz meloso de gambones y tacos de bacalao

Sorbete de Mango

SEGUNDO PLATO

Carrilleras estofadas en vino tinto con parmentier de patatas y crujientes de puerro

POSTRE

Coulant fluido de chocolate templado con sopa de vainilla y bellota con helado de galleta

BODEGA

Paiva Crianza

Solo I Cayetana

Cava Paiva But Nature

Agua, refrescos, cervezas, cafés e infusiones

74€

I.V.A incluido



PAIVA
RESTAURANTE

Menú 3



COCKTAIL

Jamón ibérico de bellota

Tabla surtida de quesos selectos de Extremadura

Mini brochetas de pollo picanton marinado, pimiento rojo y cebolla

Croquetas caseras del cocido de la abuela con confitura de tomate

Cazuelita de risotto de boletus con parmiggiano

Ensaladilla traviesa de atún fresco con sus mezclinanzas y trufa

Twister crujientes de marisco con salsa tártara

PRIMER PLATO

Timbal de bacalao con verduras confitadas y mayonesa de naranja

Sorbete de Manzana Verde

SEGUNDO PLATO

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

POSTRE

Tatín semifria de manzana asada con crumble y canela

BODEGA

Paiva Crianza

Solo I Cayetana

Solo I Graciano

Paiva Semidulce

Agua, cervezas,
refrescos, servicio
de cafés e infusiones

82€

I.V.A incluido



Menú Infantil

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Queso semicurado de oveja

Croquetas caseras de pollo estofado

PLATO COMBINADO CON

Patatas fritas al corte casero

Nuggets caseros de pollo crujiente

Mini Pizzas de york y queso fundido

POSTRE

Helado Variados

BEBIDA INCLUIDA

27,50€

I.V.A incluido



Listado de platos

Recepción

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. Tabla surtida de quesos selectos Extremeños
6. Torta cremosa Tiana D.O.P con sus rebanadas crujientes
7. Twister crujientes de langostino con mayonesa de encurtidos
8. Tortillitas de camarones con alioli de cebollino fresco
9. Pan bao de pulled pork ibérico con cebolla roja encurtida, aguacate y pipas de calabaza

BANDEJEADO

10. Langostino crujiente con salsa de miel y mostaza suave
11. Gyozas de verduras de temporada y pollo con mayonesa de sweet chili
12. Chupito de salmorejo cremoso con virutas de jamón crujiente
13. Risotto de boletus con queso parmigiano y polvo de oro
14. Mini brochetas de pollo picantón marinado, pimiento rojo y cebolla
15. Tartar de atún macerado en soja y AOVE con picada de encurtidos y brotes tiernos
16. Conos de bacalao dorado al estilo tradicional
17. Ensaladilla de gambas con su cebollino fresco
18. Pulpo cocido al natural con vinagreta de verduras y pimentón dulce de la vera

19. Tosta de pan polar con sardina ahumada, tartar de tomate aliñaó y polvo de aceituna negra
20. Tosta de pan especiado con nuestro foie de pato, frutos rojos y compota de manzana
21. Mejillones en escabeche frío de lima y ajos tostados con cilantro fresco
22. Cubalibre de terrina de foie y refresco de cola con gelatina de manzana verde
23. Burrata al pesto de albahaca y piñones con tapenade y parmigiano
24. Cono crujiente de patatera dulce con cristal de miel

RINCÓN VEGANO

25. Mini empanadillas caseras de verduras de temporada al curry
26. Guacamole casero al estilo mexicano con tortitas de maíz
27. Rollitos crujientes de tofu y remolacha con crema de mango y cacahuètes
28. Chupito de ajo blanco tradicional con mini picatostes crujientes
29. Trilogía de pimientos verde, amarillo y rojo en texturas

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 cacahuètes
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
7. Gyozas de verduras con mayonesa trufada y sésamo negro



ENTRANTES INDIVIDUALES

1. Ensalada de brotes tiernos y tartar de melón de cantalupo con jamón ibérico crujiente y vinagreta de mango
2. Salmorejo cremoso con virutas crujiente de jamón y huevo de codorniz
3. Crema de nécoras con tartar de gambas marinadas y huevas rojas
4. Vieira a la gallega gratinada al estilo de Extremadura con queso de oveja
5. Merluza asada con crema reducida de fumet y huevas de pez volador
6. Mariscada con gamba blanca, langostino y patas cocidas al punto de sal
7. Tataki de atún fresco con algas wakame, ajo blanco cremoso y micro mézclum
8. Bacalao asado con salsa de azafrán y crujientes de puerro y curry
9. Arroz meloso de gambones y tacos de bacalao
10. Lomo de bacalao confitado con sopa de tomates maduros y germinados de cebolleta
11. Salmorejo de picotas del Jerte con caviar de AOVE y huevo de codorniz
12. Timbal de bacalao con verduras confitadas y mayonesa de naranja
13. Corvina a la parrilla con crema de zanahorias, crujiente de arroz y muselina de cilantro

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 ibérico con parmentier de boletus y crujientes de yuca

6. Taco de presa ibérica asada con cremoso de patatas melosas y reducción de tinto Paiva crianza
7. Presa a la parrilla con boniato asado y reducción de miel de romero
8. Rollito crujiente de guiso de rabo de toro con reducción de su propio jugo
9. Milhoja de solomillo ibérico y piña asada con frutos secos
10. Presa ibérica asada con crema de almendras tostadas

SORBETES

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

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. Semifrio de chocolate blanco y vainilla con fresas y galleta rústica
5. Semiesfera de dulce de leche y cacahuets
6. Tatín semifria de manzana asada con crumble y canela
7. Esfera de chocolate blanco y lima con sopa de cerezas cocidas al punto de sal

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 7€ 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	2,5 €	Copas Normales	6,5 €
Cervezas/Vinos/Licores	3,5 €	Copas Premium	8 €

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 en los 3 días previos al 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.

Contacto

Javier García Martínez
jgarcia@bodegasmartinezpaiva.com
+ 34 658 47 22 38

Raquel Alonso Sánchez
eventos@bodegasmartinezpaiva.com
+34 924 67 11 30 | +34 662 94 76 71



Comuniones

Martínez Paiva 2024

 @restaurante_paiva

 Restaurante Paiva



MARTÍNEZ

PAIVA

RESTAURANTE

bodegasmartinezpaiva.com