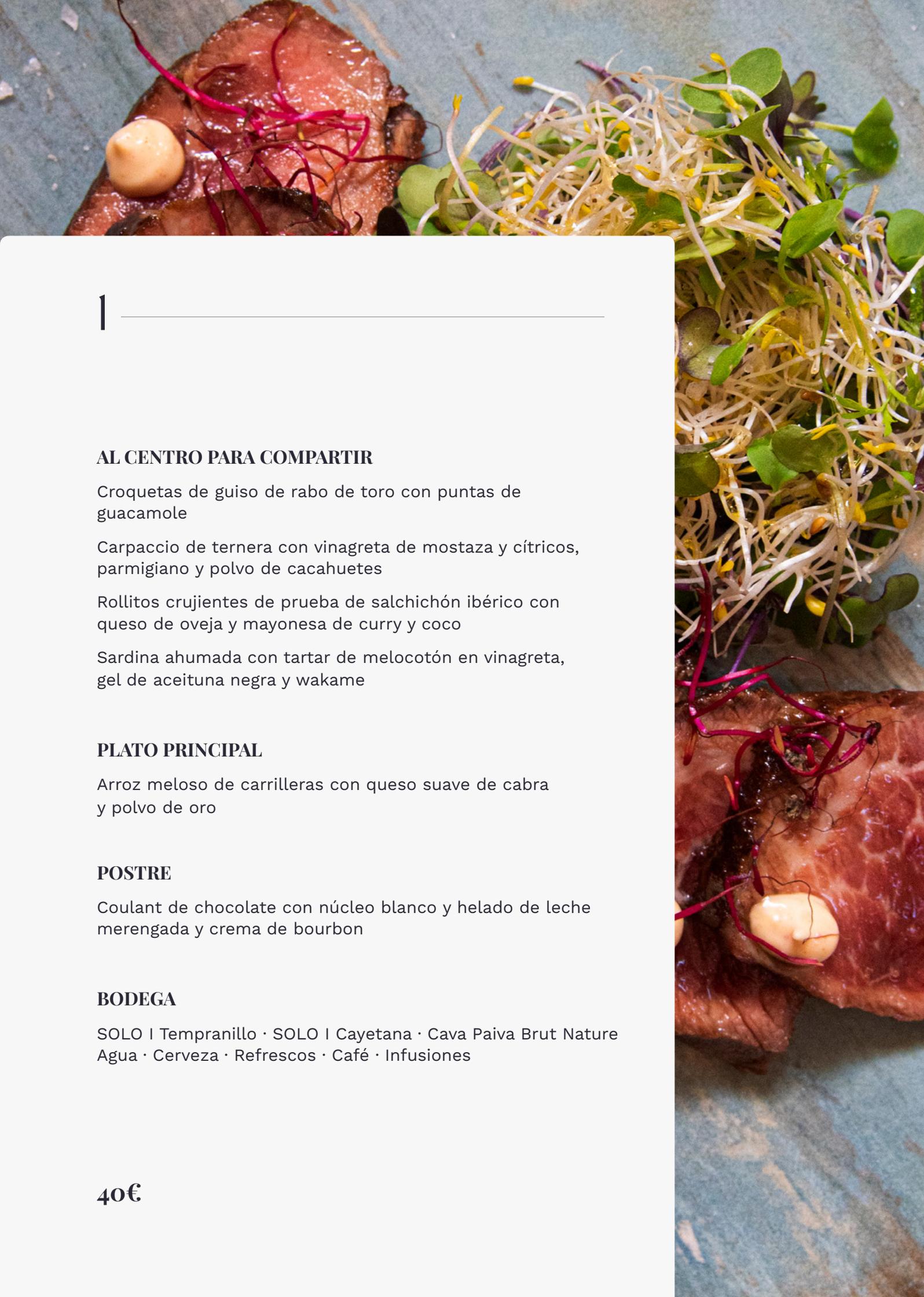




Menús de Navidad

2023



1

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Croquetas de guiso de rabo de toro con puntas de guacamole

Carpaccio de ternera con vinagreta de mostaza y cítricos, parmigiano y polvo de cacahuetes

Rollitos crujientes de prueba de salchichón ibérico con queso de oveja y mayonesa de curry y coco

Sardina ahumada con tartar de melocotón en vinagreta, gel de aceituna negra y wakame

PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso de carrilleras con queso suave de cabra y polvo de oro

POSTRE

Coulant de chocolate con núcleo blanco y helado de leche merengada y crema de bourbon

BODEGA

SOLO I Tempranillo · SOLO I Cayetana · Cava Paiva Brut Nature
Agua · Cerveza · Refrescos · Café · Infusiones

40€



2

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Lomito de presa ibérica de bellota

Tabla surtida de quesos selectos de Extremadura

Ensalada de burrata fresca y pesto con rúcula, tomate seco y crocantis de pan frito

Gyozas de verduras de temporada con mayonesa trufada y sésamo

PLATO PRINCIPAL

Solomillo ibérico asado con jamón, salsa templada de pimiento verde asado y plátano macho

POSTRE

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

BODEGA

SOLO I Tempranillo · SOLO I Cayetana · Cava Paiva Brut Nature
Agua · Cerveza · Refrescos · Café · Infusiones

45€

3

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Terrina de foie de la casa con compota de manzana, polvo de pistachos y frutos rojos

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

Ensaladilla traviesa con tartar de atún, emulsión de yema curada en soja y láminas de pan pergamino

Twister crujientes de langostino con mayonesa de encurtidos

Poke de salmón marinado y quinoa con aguacates, wakame, tofu, piña y vinagreta de mango

PLATO PRINCIPAL

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

POSTRE

Capuccino de piña colada en texturas

BODEGA

Paiva Crianza tinto · SOLO I Cayetana · Cava Paiva Brut Nature
Agua · Cerveza · Refrescos · Café · Infusiones

50€



4

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Lomito ibérico de bellota

Tabla surtida de quesos selectos de Extremadura

Ceviche de corvina a nuestro estilo con leche de tigre, choclo y cilantro

Gamba cristal crujiente con huevos rotos trufados y cebollino fresco

PRIMER PLATO

Arroz meloso de gambones y tacos de bacalao

Sorbete de cítrico con hierbabuena

SEGUNDO PLATO

Rollito Crujiente de Pulled pork Ibérico ahumado con parmentier y puntas de guacamole

POSTRE

Lingote de pistacho y chocolate blanco con dulces típicos de Extremadura

BODEGA

56 Barricas · SOLO I Cayetana · Cava Paiva Brut Nature
Agua · Cerveza · Refrescos · Café · Infusiones

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 válidos para comidas entre 4 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 150€, mediante transferencia bancaria. En eventos mayores a 25 comensales será necesario la firma de un contrato de reserva y la reserva será de 300€.

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 previa o posteriormente, estas se cargarán en cuenta.

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

¿No encuentras lo que necesitas?
Nuestros menús están abiertos a
modificaciones, 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

Raquel Alonso

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