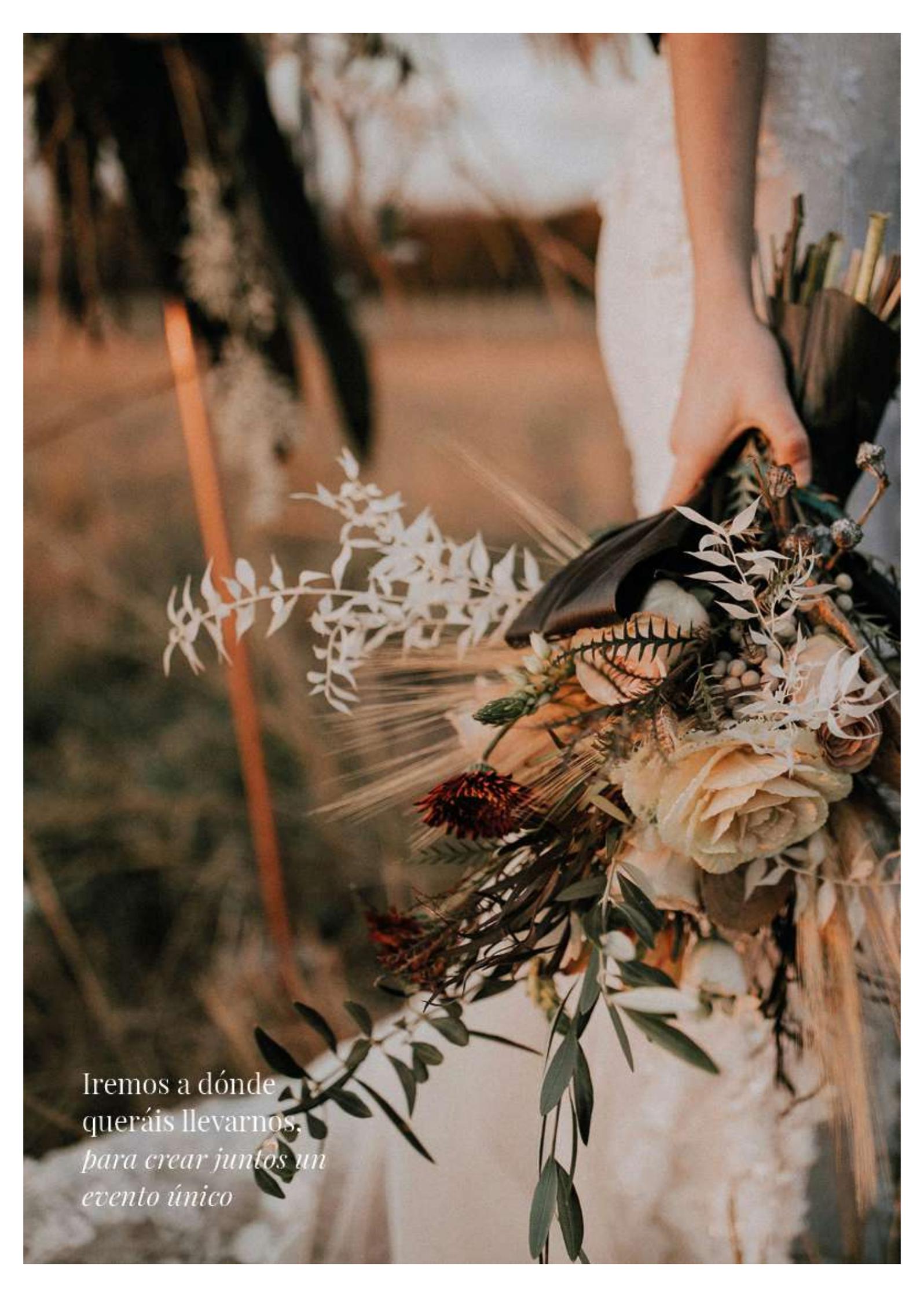


Una boda se vive tres veces:
*al soñarla, al celebrarla
y al recordarla*

Bodas

DOSSIER 2024


MARTÍNEZ
PAIVA
RESTAURANTE



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



SOBRE NOSOTROS

SALONES Y EXTERIORES

NUESTRA COCINA

MENÚS

LISTADO DE PLATOS

CONTACTO

OTROS SERVICIOS





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





NUESTROS EXTERIORES

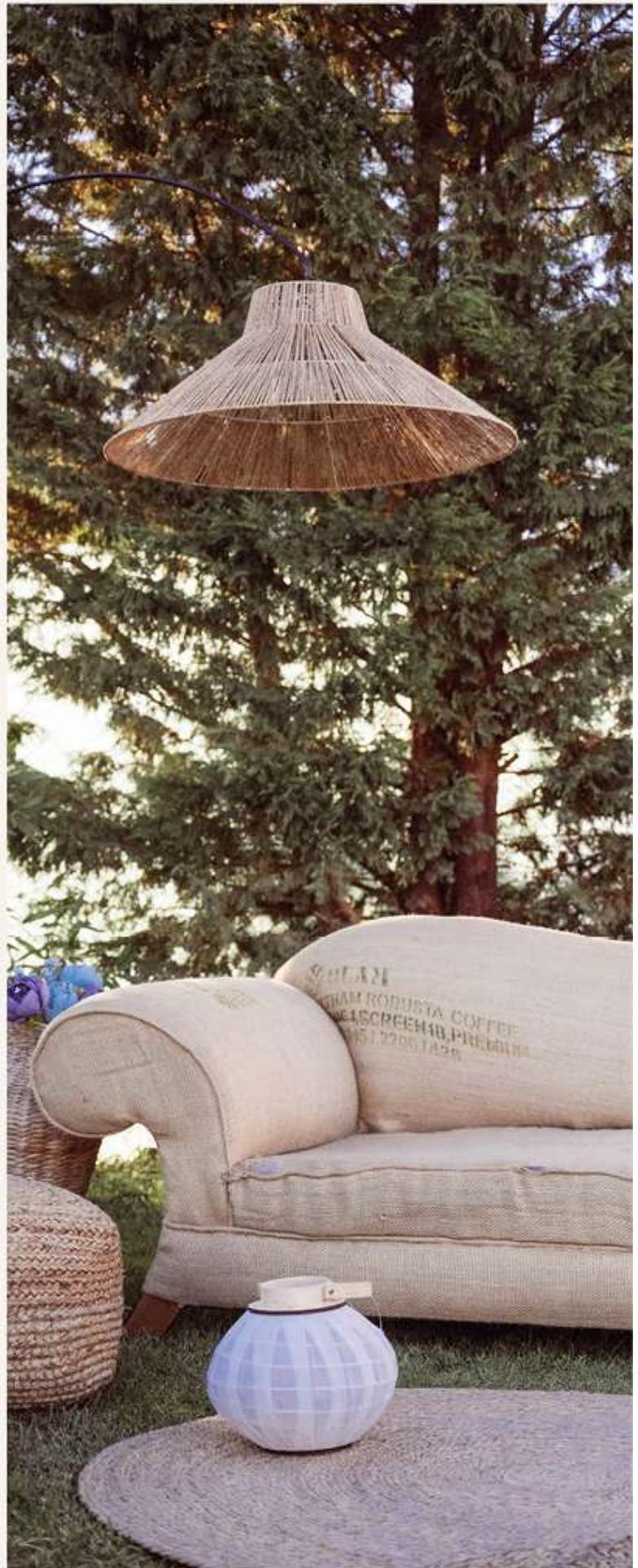
Terraza de Verano

CÓCTEL

350 personas

BANQUETE

250 personas





NUESTROS INTERIORES



Salón de los Arcos

CÓCTEL

550 personas

BANQUETE

450 personas





NUESTROS INTERIORES



Salón de las Lámparas

CÓCTEL

300 personas

BANQUETE

250 personas





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



Menú

01



Cóctel

Servido en mesa

Jamón ibérico de bellota

Tabla surtida de quesos selectos Extremeños

Croquetas de guiso de rabo de toro con puntas de guacamole

Twister crujientes de langostino con mayonesa de encurtidos

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

Bandejeado

Risotto de boletus con queso parmigiano y polvo de oro

Mejillones en escabeche de verduras con mayonesa de lima y ajo tostado

Cono crujiente de patatera dulce con cristal de miel

Samosas de pollo tika masala

Buñuelito de bacalao y crema templada de marisco

Rollito de prueba de salchichón con mayonesa de curry y coco

Primer Plato

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

Sorbete de Mojito

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

SOLO I Tempranillo

SOLO I Cayetana

Semidulce Paiva

Cava Paiva Brut Nature

Agua, cervezas, refrescos...

Servicio de cafés e infusiones

Precio

115€ +IVA



Menú 02

Cóctel

Servido en mesa

Jamón ibérico de bellota

Lomito ibérico de bellota

Tabla surtida de quesos selectos Extremeños

Conos crujientes de tartar de pulpo y Mejillones

Cucuruchos de Gamba Cristal crujiente con yema curada y trufa

Bandejeado

Langostino crujiente con salsa de miel y mostaza suave

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

Arroz meloso de carrilleras con queso suave de cabra

Ensaladilla de gambas con su cebollino fresco

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

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

Samosas de ternera Extremeña con Teriyaki

Primer Plato

Tataki de atún fresco con algas wakame, ajo blanco cremoso y micro mézclum

Sorbete de Manzana Verde

Segundo plato

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

Postre

Cerezas del Jerte con yogurt y chocolate blanco

Bodega

Tinto Crianza Paiva

SOLO I Graciano

SOLO I Cayetana

Semidulce Paiva

Cava Paiva Brut Nature

Agua, cervezas, refrescos...

Servicio de cafés e infusiones

Precio

125€ +IVA



Menú 03



Cóctel

Servido en mesa

Jamón ibérico de bellota

Lomito ibérico de bellota

Tabla surtida de quesos selectos Extremeños

Croquetas tradicionales y fluidas de jamón ibérico de bellota

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

Pan Bao negro de calamares con Alioli y rúcula

Bandejeado

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

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

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

Tosta crujiente de anchoa del cantábrico con tocineta ibérica

Tosta de Carpaccio de presa ibérica escabechada con mayonesa de café, brochetas encurtidas y almendras.

Panipuri de salmón con mayonesa chipotle

Cono crujiente de guacamole con torreznos

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

Para compartir

Gambas blancas de Huelva cocidas al punto de sal

Primer plato

Lubina asada con salsa de berberechos

Sorbete de Piña Colada

Segundo plato

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

Postre

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

Bodega

56 Barricas

SOLO | Graciano

SOLO | Cayetana

Semidulce Paiva

Cava Paiva Brut Nature

Agua, cervezas, refrescos...

Servicio de cafés e infusiones

Precio

140€ +IVA

Menú 04

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

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

Cucuruchos de Gamba Cristal crujiente con yema curada y trufa

Zamburiñas Gratinaadas con queso de cabra

Bandejeado

Chupito de salmorejo cremoso con virutas de jamón crujiente

Ensaladilla de gambas con su cebollino fresco

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

Blinis con nuestro foie de pato, frutos rojos y compota de manzana

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

Panipuri de salmón con mayonesa chipotle

Samosas de ternera Extremeña con Teriyaki

Gyozas de verduras con mayonesa trufada y sésamo negro

Sorbete de Mojito

Estaciones

Cavas Paiva

Cervezas Selectas

Arroces selectos de nuestro Chef

Postres variados

Bodega

56 Barricas

SOLO I Graciano

SOLO I Cayetana

Semidulce Paiva

Cava Paiva Brut Nature

Agua, cervezas, refrescos...

Servicio de cafés e infusiones

Precio

125€ +IVA



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. Conos crujientes de tartar de pulpo y Mejillones
13. Cucuruchos de Gamba Cristal crujiente con Yema curada y trufa
14. Rollito de prueba de salchichón con mayonesa de curry y coco
15. Pan Bao negro de calamares con Alioli y rúcula
16. Zamburñas Gratinadas con queso de cabra

Bandejeado

17. Langostino crujiente con salsa de miel y mostaza suave
18. Gyozas de verduras de temporada y pollo con mayonesa de sweet chill
19. Chupito de salmorejo cremoso con virutas de jamón crujiente
20. Risotto de boletus con queso permigiano y polvo de oro
21. Arroz meloso de carrilleras con queso suave de cabra
22. Mini brochetas de pollo picantón marinado, pimiento rojo y cebolla
23. Tartar de atún macerado en soja y AOVE con picada de encurtidos y brotes tiernos
24. Conos de bacalao dorado al estilo tradicional
25. Ensaladilla de gambas con su cebollino fresco
26. Pulpo cocido al natural con vinagreta de verduras y pimentón dulce de la vera
27. Tosta de pan polar con sardina ahumada, tartar de tomate aliño y polvo de aceituna negra
28. Tosta crujiente de anchoa del cantábrico con tocineta ibérica
29. Blinis con nuestro foie de pato, frutos rojos y compota de manzana

30. Mini carpaccio de ternera extremeña con mostaza y vinagreta de aceitunas verdes
31. Mejillones en escabeche de verduras con mayonesa de lima y ajo tostado
32. Cono crujiente de patatera dulce con cristal de miel
33. Tosta de Carpaccio de presa ibérica escabechada con mayonesa de café, brochetas encurtidas y almendras.
34. Panipuri de salmón con mayonesa chipotle
35. Samosas de ternera Extremeña con Teriyaki
36. Samosas de pollo tika masala
37. Buñuelito de bacalao y crema templada de marisco
38. Cono crujiente de guacamole con torreznos

Rincón vegano

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

Sorbetes

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

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



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 mezclum
3. Carpaccio de ternera con vinagreta de mostaza y cítricos, parmigiano y polvo de cacahuets
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. Jamón ibérico de Bellota

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 huevos 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. Taco de atún semicrudo glaseado con hoisin y parmentier de patatas asadas
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 huevos rojas
9. Vieira a la gallega gratinada al estilo de Extremadura con queso de oveja
10. Merluza asada con crema reducida de fumet y huevos 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 mezclum
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 shitake 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. Ensaladilla traviesa de changurro con muselina de yema curada y tartar de piña

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. Ensalada de bogavante con vinagreta de cítricos y huevos de tobico
24. Lubina asada con salsa de berberechos

Platos principales

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
12. Canelón de guiso de carrilleras con crema de setas y crujiente de zanahoria
13. Solomillo ibérico asado con jamón, salsa templada de pimiento verde asado y plátano macho

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 crumble de galleta
6. Torrija caramelizada con sopa de coco y helado de vainilla
7. Brownie de chocolate con helado de caramelo salado, nueces garrapiñadas y sopa de naranja sanguina
8. Cerezas del Jerte con yogurt y chocolate blanco



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 centenr 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
+ 34 658 47 22 38

Raquel Alonso Sánchez
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

bodegasmartinezpaiva.com