



# Matanegra

RESTAURANTE



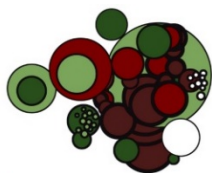
EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

## MENÚS DE BODAS 2019 / Aperitivos fríos

---

1. Jamón Ibérico de Bellota.
2. Surtido Ibérico.
3. Surtido de quesos Extremeños.
4. Taquito de atún con salsa de soja.
5. Tartaleta de queso de cabra, cebolla roja caramelizada.
6. Vasito de salmorejo, fresa, frambuesa y melón.
7. Minardí de foie y reglette de pato.
8. Vasito de pulpo a feira sobre crema de cachelos.
9. Causa extremeña de salmón, salsa de caviar.
10. Brocheta de langostino en ceviche de lima y cilantro.
11. Cornetos de guacamole y salmón ahumado.
12. Tartaleta de mejillón y guacamole.
13. Rollitos de salmón y queso.
14. Tosta de presa escabechada.
15. Brocheta de salmón y piña con salsa thai.
16. Roast beef de foie y frambuesa.
17. Taco de bacalao con salsa de club ranero.
18. Pintxo de tomate seco, mozarella fresca y anchoa.
19. Cucharita de espuma de zorongollo con algodón de mojama.
20. Piquillo relleno de escabeche de sardina.
- ✓ 21. Hummus de aceituna morisca y piparra.
- ✓ 22. Vasito de ramen con tofu ahumado.
- ✓ 23. Rollito de wakame y remolacha con alioli de miel.
- ✓ 24. Paté de pesto en tramezzini de espinacas.
- ✗ 25. Queso con frutas.
- ✗ 26. Galletitas de maíz con salmón ahumado.
- ✗ 27. Ensaladilla rusa de aceitunas y gambas.
- ✗ 28. Gordal rellena de queso y anchoa.



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

## MENÚS DE BODAS 2019 / Aperitivos calientes

---

1. Croquetas de hongos.
2. Vieiras con crujiente de Ibérico.
3. Buñuelos de pulpo con su tinta.
4. Brocheta de langostino crujiente.
5. Raba de calamar con mayonesa de perejil.
6. Piruleta de pollo con teriyaki.
7. Crujiente de vieira.
8. Brick de chipirón.
9. Bocado de morcilla, piquillo y manzana.
10. Piruleta de Langostino Marinado y Vieira.
11. Mini samosa de queso feta y vieira.
12. Delicia de gulas.
13. Rizqueta de Arroz negro con alioli
14. Alcachofa confitada.
15. Mini coca de jamón, parmesano y rúcula.
16. Risotto con setas y virutas de fresa.
17. Chupito de calabaza asada con crujiente de jamón.
18. Tartaleta de mollejas de cordero confitadas con garam masala yerbal y salteadas con gulas.
19. Fingers de pollo y salsa de mostaza antigua.
20. Mini crepes de trufa blanca Extremeña y ajo negro.



# Matanegra

RESTAURANTE



---

## MENÚS DE BODAS 2019 / MENÚ YERBAL

---

Doce opciones de cóctel a elegir – Duración: 60 minutos.

Gambas y langostinos del Mediterráneo, mayonesa de alga wakame y pimienta rosa.

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Carrilleras de cerdo Ibérico con verduritas al PX.

Postre de nuestro obrador a elegir.

### **Bodega**

Agua mineral, refrescos, cervezas.

Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana.

Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana.

Precio adulto *IVA no incluido* 62,50€



# Matanegra

RESTAURANTE



---

## MENÚS DE BODAS 2019 / MENÚ JAZMÍN

---

Doce opciones de cóctel a elegir – Duración: 60 minutos.

Ensalada verde de marisco y helado de jengibre.

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Tartar de salmón con aguacate y cítricos.

ó

Solomillo Ibérico asado a baja temperatura con aroma yerbal, Patata panadera, pimiento del piquillo.

Postre de nuestro obrado a elegir.

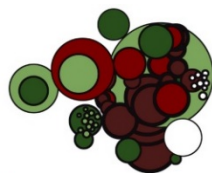
### **Bodega**

Agua mineral, refrescos, cervezas.

Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana.

Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana.

Precio adulto *IVA no incluido* 68,50€



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

## MENÚS DE BODAS 2019 / MENÚ MASALA

---

Doce opciones de cóctel a elegir – Duración: 60 minutos.

Ensalada de bacalao, subisse de batata, vinagreta de tomate.

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Lomo de salmón Noruego confitado, parmentier de almendra.

ó

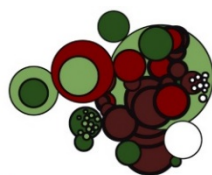
Presa de cerdo Ibérico con salsa de nuestra dehesa.

Postre de nuestro obrado a elegir.

### Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas.  
Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana.  
Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana.

Precio adulto *IVA no incluido* 71,50€



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

## MENÚS DE BODAS 2019 / MENÚ ENELDO

---

Catorce opciones de cóctel a elegir. Duración: 90 minutos.

Gambas y langostinos del Mediterráneo.

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Bacalao asado con pil-pil de vizcaína, alga wakame.

ó

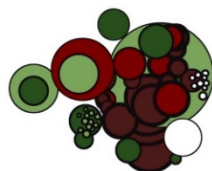
Cochinillo asado a baja temperatura , pastel de patata.

Postre de nuestro obrado a elegir.

### Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas.  
Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana.  
Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana.

Precio adulto *IVA no incluido* 75,00€



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

## MENÚS DE BODAS 2019 / MENÚ ALBAHACA

---

Dieciséis opciones de cóctel a elegir. Duración: 90 minutos.

Ensalada de bogavante, chutney de mango y aguacate, dressing de tomate y cerezas.

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Lomo de merluza con su cococha en pil-pil, tirabeques al natural.

ó

Solomillo de ternera al horno, tomates y espárragos confitados.

Postre de nuestro obrado a elegir.

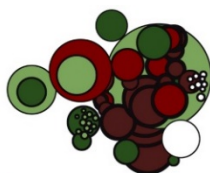
### Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas.

Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana.

Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana.

Precio adulto IVA no incluido 85,00€



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

## MENÚS DE BODAS 2019 / MENÚ INFANTIL

---

*Para los más pequeños os proponemos lo que siempre les gusta.*

Para componer su menú, elige tus 3 favoritos:

Croquetas.

Mini pizzas.

Palitos de merluza.



Lomo de cerdo a la plancha.

Pechuga de pollo empanada.

Libritos de jamón york y queso

Guarnición: Patatas fritas rizadas.

Postre a elegir.

Agua, refrescos y zumos.

Precio IVA incluido 20€



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

MENÚS DE BODAS / MENÚ VEGETARIANO

---

Jardín de mini verduritas salteadas sobre crema de trigueros.

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Gnocci de patata con parrillada de verduras.

Tarta de nuestro obrado a elegir.

**Bodega**

Agua mineral, refrescos, cervezas.  
Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana.  
Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana.



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

MENÚS DE BODAS 2019/ MENÚ VEGANO 1

---

Ensalada de quinoa real, crudités de verduras, vinagreta de cítricos.

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Parrillada de verduras, salsa romescu.

Brochetas de fruta, culís de fresa.

**Bodega**

Agua mineral, refrescos, cervezas.  
Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana.  
Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana.



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

MENÚS DE BODAS 2019/ **MENÚ VEGANO 2**

---

Ensalada de quinoa, lombarda, tomate cherry y limón.

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Lasagna de calabacín, tomate deshidratado.

Tarta de zanahoria con vainilla.

**Bodega**

Agua mineral, refrescos, cervezas.

Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana.

Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana.



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

MENÚS DE BODAS 2019 / **CARTA DE POSTRES**

---

- Coulant de Chocolate.
- Pastel de crema de queso y frutos rojos, chocolate blanco.
- Tulipa de yogur con tocinillo de cielo.
- Saquito de chocolate, turrón y piñonate.
- Selección de tartas de nuestro obrador ( elección en prueba de boda ).



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

## MENÚS DE BODAS 2019 / CARTA DE SORBETES

---

- Sorbete de cava.
- Sorbete de ginebra y pepino.
- Sorbete de mango.
- Sorbete de mojito
- Sorbete de manzana verde.
- Sorbete de cerezas.
- Sorbete Yerbaleño de tomillo limonero.
- Shot de cúrcuma, piña, pimienta y limón.
- Detox de Sandía.
- Detox de limón



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

## NOTAS ACLARATORIAS

---

Estimados Clientes ,

En el Hotel Balneario El Raposo contamos con unas instalaciones ideales para la realización de cualquier evento y celebración tanto familiar como empresarial en cualquier época del año.

Aquellos que decidáis celebrar vuestro evento en nuestro Hotel Balneario El Raposo, habréis elegido un lugar diferente, exclusivo, no deja indiferente, hará que vuestra celebración sea recordada por vosotros y por todos los asistentes.

Solo celebramos una boda al día, sea de mañana o de tarde, no tendréis que preocuparos de eventos anteriores o posteriores.

Cuidamos de vuestros invitados confeccionando a medida menús para intolerancias alimenticias, alérgicos, vegetarianos...

### **Ceremonia Civil.**

Nuestros jardines son el emplazamiento ideal para celebrar vuestro enlace civil en un entorno de naturaleza con vuestra familia y amigos.

Se incluye sin coste:

- 50 sillas vestidas con funda.
- Mesa presidencial.
- Equipo de sonido con microfonía.

Cualquier otra decoración o necesidad personalizada ( flores, alfombra,carpas etc ) contamos con profesionales que os podrán asesorar y presentar opciones bajo presupuesto.

Puede incorporar una mesa de agua de frutas para sus invitados cuyo coste es de 75€.

### **Cóctel Bienvenida.**

Disponemos de varios espacios en exteriores y jardines para realizar el cóctel.En función del menú elegido su duración es de 60 min ó 90 min. Las mesas incluyen decoración floral según los estándares y preferencias del Hotel-Balneario.

- Cortador de jamón a la vista 150€/unidad.
- Mesa de quesos extremeños 6 variedades.  
Opción 1 ( eligiendo en el cóctel surtido de quesos 150€/unidad)  
Opción 2 ( si no elige surtido de quesos en el cóctel 180€ /unidad)  
La estimación recomendable es 1 mesa para bodas hasta 150 comensales,  
2 mesas de 160 a 250 comensales y resto consultar.

### **Prueba de Menú.**

El hotel invita a un número máximo de 6 personas para su degustación, en caso de que acudan a dicha prueba más personas de las invitadas, se deberá abonar dichos cubiertos al precio del menú finalmente elegido. Dado el carácter gratuito de la prueba del menú, la Dirección del Hotel Balneario El Raposo establece los días para realizar las pruebas de lunes a viernes ( excepto festivos)

Como confirmación de la reserva se solicitará un depósito de 600€. En caso de anulación posterior a la reserva y NO realización del evento, el depósito quedará en poder del Hotel-Balneario El Raposo en concepto de daños y perjuicios por haber tenido bloqueada la fecha.

Una vez realizada la prueba de menú los novios junto con la jefe de cocina elegirá el menú elegido los componentes del mismo así como mantelería, vajilla etc etc.

El número de invitados definitivo se confirmara por parte de los novios junto con el protocolo, el de mesas se deberá hacer llegar al hotel 15 días antes de la celebración. Cuando el número de asistentes sea menor al confirmado se facturará por el confirmado por los novios.

El pago del evento se realizará en un plazo no superior a 24 horas hábiles posteriores a la celebración del evento.

### **Bodega.**

Las bebidas incluidas durante el cóctel y el evento serán todas de primeras marcas.

- Agua Mineral.
- Cervezas.
- Refrescos.
- Vinos Blanco y Tinto ( D.O Ribera del Guadiana)
- Cava.
- Café e Infusiones.



Si desean otras preferencias en vinos no duden en consultar y le cotizamos sus preferencias.

### **Barra Libre.**

Se realiza con primeras marcas.

El tiempo mínimo contratado es de 2 horas y el máximo es de 5 horas.

Se incluye tanto el equipo de música (standard) como el DJ para bodas mínimo 120 personas.

En caso de que el número de invitados sea menor a 120 personas el coste del DJ será por cuenta de los novios

- 2 horas ..... 12.00€/persona adulta por el total de asistentes al evento.
- Suplemento hora adicional (primera)..... 7.00€/persona adulta recuento por hora,
- Suplemento hora adicional ( segunda y sucesivas).... 5.00€/persona adulta recuento por hora.
- Mínimo a facturar por hora de barra libre.....300€.  
Suplemento de horas adicionales de DJ tendrá un incremento de 100€/hora ( están incluidas las 4 primeras horas)

Posibilidad de re-cena ( bollería, pulguitas, pasteles, migas etc ) pedir presupuesto según preferencias para su cotización.

### **Noche de bodas**

Para esta noche tan especial, os invitamos a la noche de hotel con detalles de bienvenida en la habitación así como el desayuno buffet incluido y el Circuito Termal 60 min + Piscina Climatizada el día después para reponer fuerzas.

En el caso que necesiten habitaciones para sus familiares realizaremos el bloqueo de 10 habitaciones con un 10% de descuento sobre la mejor tarifa disponible para esa temporada.

Del mismo modo si vuestros familiares y amigos quieren utilizar los servicios del balneario les realizaremos un 10% de descuento

Para los más pequeños si el mínimo de niños es de 10 ponemos un servicio de animadoras de forma gratuita.

El volumen de la música en los espacios exteriores ( ceremonia civil, cóctel , almuerzos o cenas ) será controlado .No existe la posibilidad de hacer la barra libre en los exteriores , el resto de servicios si.

En la Junta de Extremadura existe una normativa muy estricta sobre las condiciones en que se han de utilizar todo tipo de efectos pirotécnicos, por lo que estos no podrán ser utilizados en ningún caso.