



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

## MENÚS DE BODAS 2018 / Aperitivos Fríos

---

1. Jamón Ibérico de bellota.
2. Surtido Ibérico.
3. Surtido de quesos Extremeños.
4. Taquito de atún con salsa de soja.
5. Bocado de torta de Barros y pimentón de la Vera.
6. Vasito de salmorejo, fresa, frambuesa y melón.
7. Vasito de espuma de foie y compota de pera.
8. Vasito de pulpo a feira sobre crema de cachelos.
9. Bolita de mozzarella rellena de salmón.
10. Tartaleta de espuma de pimientos con cangrejo.
11. Cornetos de guacamole y salmón ahumado.
12. California de langostino y aguacate.
13. Rollitos de salmón y queso.
14. Tosta de presa escabechada.
15. Milhoja de lacón y pimentón con parmentier.
16. Medallón de foie con vinagre de frambuesa.
17. Crema de bacalao con espuma de pimientos.
18. Trufas de queso con crujiente de frutos secos.
19. Cucharita de espuma de zorongollo con algodón de mojama.
20. Ten con Ten de gordal y salmón.
- ✓ 21. Hummus de aceituna morisca y piparra.
- ✓ 22. Vasito de ramen con tofu ahumado.
- ✓ 23. Focaccia de aceituna negra con seitán.
- ✓ 24. Paté de pesto en tramezini de espinacas.
- ✗ 25. Queso con frutas.
- ✗ 26. Galletitas de maíz con salmón ahumado.
- ✗ 27. Ensaladilla rusa de aceitunas y gambas.
- ✗ 28. Huevos rellenos de atún.



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

## MENÚS DE BODAS 2018 / Aperitivos Calientes

---

1. Croquetas de hongos.
2. Vieiras con crujiente de Ibérico.
3. Buñuelos de brandada de bacalao.
4. Brocheta de langostino crujiente.
5. Raba de calamar con mayonesa de perejil.
6. Piruleta de pollo con teriyaki.
7. Empanadilla de curry de atún yerbal.
8. Pincho moruno.
9. Crujiente de langostino.
10. Piruleta de langostino marinado y vieira.
11. Mini samosa de queso feta y vieira.
12. Croqueta de rabo de toro.
13. Rizqueta de arroz negro con alioli.
14. Ravioli de ricota con salsa pesto.
15. Mini coca de jamón, parmesano y rúcula.
16. Risotto con setas y virutas de fresa.
17. Mix Mini Burger & Bacon.
18. Tartaleta de mollejas de cordero confitadas con garam masala yerbal y salteadas con gulas.
19. Twister de langostino marinado.
20. Mini crepes de trufa blanca Extremeña y ajo negro.



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

## MENÚS DE BODAS 2018 / 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* 61,50€



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

## MENÚS DE BODAS 2018 / 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.

Milhojas de salmón rellenas de setas y foie.

ó

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

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* 67,50€



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

## MENÚS DE BODAS 2018 / MENÚ MASALA

---

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

Buquet de ensalada sobre carpaccio de piña, pirámide de langostinos y muselina de eneldo.

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Lomo de lubina sobre puré de romanescu y masala Yerbal.

ó

Presa de cerdo Ibérico con salsa de nuestra dehesa.

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* 70,00€



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

## MENÚS DE BODAS 2018 / 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 pilpil de vizcaína, alga wakame.

ó

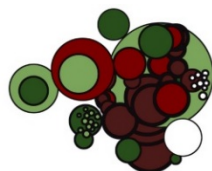
Cochinillo asado a baja temperatura, pastel de patata.

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* 74,00€



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

## MENÚS DE BODAS 2018 / MENÚ ALBAHACA

---

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

Trilogía de mariscos ( gambas, langostinos y cigalas ).

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Lomo de Merluza con su cococha en pil-pil de guisantes lágrima.

ó

Paletilla de cordero lechal asada, patata panadera.

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 80,00€



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

## MENÚS DE BODAS 2018 / 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 2018/ **MENÚ VEGETARIANO**

---

Jardín de mini verduritas salteadas sobre crema de trigueros.

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Gnocci de patata con parrillada de verduras.

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.



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

MENÚS DE BODAS 2018/ **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 2018/ MENÚ VEGANO 2

---

Ensalada de quinoa, lombarda, tomate cherry y limón.

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Lasagna de calabacín, tomate deshidratado.

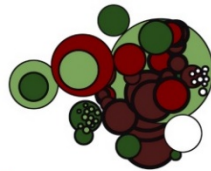
Tarta de zanahoria con vainilla.

### 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 2018 / CARTA DE POSTRES

---

- Coulant de chocolate
- Flan de higos al Pedro Ximenez
- Pastel de espuma de yogur con bizcocho, fruta de la pasión y albaricoque
- Pastel de crema de queso y frutos rojos, chocolate blanco.
- Tarta de San Marcos.
- Tarta tradicional de chocolate y galletas.
- Tarta de galleta y cobertura de caramelo.
- Tarta en textura de dos chocolates.
- Tarta de queso al horno.
- Tarta Velvet (bizcocho de frutos rojos y crema de queso).
- Banda fina de tiramisú



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

## MENÚS DE BODAS 2018 / CARTA DE SORBETES

---

- Sorbete de cava.
- Sorbete de ginebra y pepino.
- Sorbete de mango.
- Sorbete de agua fresca de limonada.
- Sorbete de manzana verde.
- Sorbete de caipiriña
- Sorbete de fresa.
- Sorbete de cerezas.
- Sorbete de agua fresca Yermal.
- Sorbete de frutos Rojos

---

Estimados Clientes;

El Hotel Balneario El Rasposo está preparado para realizar cualquier evento y celebración, familiar y empresarial.

Se pretende que en nuestro Hotel Balneario el Raposo la celebración de cualquier evento sea diferente y exclusivo. Hará que su fiesta sea recordada por todos los asistentes.

### Notas Aclaratorias:

#### Cóctel de Bienvenida

El cóctel podrá realizarse en cualquiera de los jardines propuestos (el día de la visita a las instalaciones). Incluye decoración floral según los estándares y preferencias del Hotel Balneario.

Si desea que el jamón incluido en estos menús sea cortado a la vista de los invitados, supondrá un suplemento de 150€/cortador.

A sí mismo si se desea mesa de quesos (5 variedades), supondrá un suplemento de 120€/mesa.

#### Prueba del 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 junto con los clientes, acordarán la fecha de la degustación en función de la disponibilidad del establecimiento.

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, en el plazo de 7 días se detallará el menú elegido, tiempo de barra libre, hora de comienzo, servicios extras valorados, etc.

El protocolo de mesas se deberá hacer llegar al hotel 7 días antes de la celebración.

El pago del evento se realizará al contado o mediante transferencia bancaria en un plazo no superior a 24 horas hábiles posteriores a la celebración del evento.





# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

## MENÚS DE BODAS 2018 / **Bodega**

---

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

- Agua mineral.
- Cervezas.
- Refrescos.
- Vino blanco y tinto (D.O. Ribera del Guadiana).
- Cava.
- Café e Infusiones.

Si desean otras preferencias en vinos no duden en consultar.



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

## MENÚS DE BODAS 2018 / **BARRA LIBRE**

---

Se realiza con primeras marcas.

El tiempo mínimo contratado es de 2 horas y el máximo es de 4 horas. Mínimo 120 personas.

Se incluye tanto el equipo de música como el DJ.

- 2 horas — 12,00 €/persona adulta por el total de asistentes al evento.
- Suplemento hora adicional— 6,00€/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 €. ( están incluidas las 4 primeras horas ).
- Posibilidad de recena (Bollería, pulguitas, migas, etc.) - Pedir presupuesto según preferencias para su cotización.