



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

COMUNIONES & BAUTIZOS 2018 / Cóctel

---

1. Surtido de ibérico de bellota
2. Surtido de quesos extremeños.
3. Surtido de vasitos variados: salmorejo y jamón, fresa, frambuesa y melón.
4. Rollitos de salmón y queso.
5. Selección de mini croquetas (chipirones, bacalao y jamón).
6. Tosta de presa escabechada.
7. Rollitos de brandada de bacalao.
8. Tostas de carpaccio de retinto con parmesano.
9. Brocheta de langostinos crujientes.
10. Rizqueta de arroz negro con alioli.
11. Mini brocheta de pollo, cebolla y pimiento.
12. Risotto con setas y virutas de fresa.
13. Taquito de cazón en adobo.
14. Bocado de torta de barros y pimentón de la Vera.
15. California de langostino y aguacate.
16. Ten con Ten de gordal y salmón ahumado.
17. Cucharita de espuma de zorongollo con algodón de mojama.
18. Twister de langostino marinado.
19. Piruleta de pollo, salsa barbacoa.
20. Taquito de atún con salsa de soja.
21. Mini crepes de trufa blanca extremeña y ajo negro.
22. Medallón de foie con vinagre de frambuesa.
23. Crema de bacalao con espuma de pimientos.
24. Mix mini Burger & bacon.
25. Corneto de guacamole y salmón ahumado.
26. Tosta de sobrasada y huevo de codorniz.
27. Rulo de cabra con cebolla caramelizada.
28. Gamba blanca en tempura.
29. Hojaldre jamón y queso.
30. Mini tosta de jamón ibérico y queso.



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

COMUNIONES & BAUTIZOS 2018 / MENÚ ALAMEDA

---

**Al centro uno cada 4/5 personas**

Surtido de Ibéricos Extremeños

Surtido de Quesos Extremeños

**Primer plato** a elegir

Crema de boletus, trufa blanca extremeña.

Salmorejo Matanegra.

**Segundo plato** a elegir

Lomo de salmón con salsa de gambas.

Carrilleras de cerdo estofadas al vino tinto, patatas cuadradillo.

**Postre** a elegir

Tarta celebración.

Tulipa de helados variados.

**Bodega**

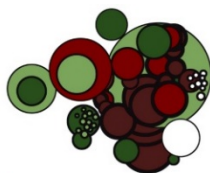
Agua mineral, refrescos, cervezas.

Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana.

Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana.

Precio adulto *IVA incluido* 35,00€

Precio menú infantil *IVA incluido* 18,00€



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

COMUNIONES & BAUTIZOS 2018 / MENÚ ARBOLEDA

---

**Al centro uno cada 4/5 personas**

Surtido de Ibéricos Extremeños.

Torta de Barros.

Buñuelos de bacalao.

**Primer plato** a elegir

Ensalada de tabulé, aguacate, tomates marinados a las especias Yerbal.

Sopa de cigalas y miso, alga wakame y crujiente de arroz.

**Segundo plato** a elegir

Lubina al horno con salteado de verduras.

Maravilla de cerdo con pastel de patata.

**Postre** a elegir

Tarta celebración.

Crujiente de chocolate blanco y negro.

**Bodega**

Agua mineral, refrescos, cervezas.

Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana.

Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana.

Precio adulto *IVA incluido* 38,00€

Precio menú infantil *IVA incluido* 18,00€



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

COMUNIONES & BAUTIZOS 2018 / MENÚ DE LA DEHESA

---

**Cóctel:** Ocho opciones a elegir del Cóctel – Duración: 45 minutos.

**Primer plato** a elegir

Ensalada de marisco con helado de jengibre.

Tabla de ibéricos de bellota extremeños, jamón ibérico de bellota, lomo ibérico, chorizo cular y salchichón ibérico.

**Segundo plato** a elegir

Lomo de bacalao confitado con verduritas.

Presa de cerdo ibérico con crema de la Dehesa.

**Postre** a elegir

Tarta celebración.

Coulant de chocolate.

**Bodega**

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

Precio adulto IVA *incluido* 40,00€  
Precio menú infantil IVA *incluido* 18,00€



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

COMUNIONES & BAUTIZOS 2018 / MENÚ MATANEGRA

---

**Cóctel:** Diez opciones a elegir del Cóctel – Duración: 45 minutos.

**Al centro** uno para cada cuatro/ cinco personas.

Surtido de gambas y langostinos cocidos.

**Primer plato** a elegir

Salmorejo Matanegra.

Crema de nécoras, noodles de cangrejo.

**Segundo plato** a elegir

Lomo de merluza con almejas y espárragos.

Solomillo ibérico con salsa de foie.

**Postre** a elegir

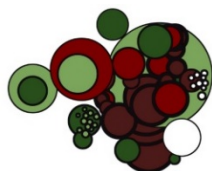
Tarta celebración.

Helado de yogurt y tocino de cielo.

**Bodega**

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

Precio adulto IVA *incluido* 44,50€  
Precio menú infantil IVA *incluido* 20,00€



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

## COMUNIONES & BAUTIZOS 2018 / MENÚ DE LA VEGA

---

**Cóctel:** Diez opciones a elegir del Cóctel – Duración: 60 minutos.

**Al centro** uno para cada cuatro/ cinco personas.  
Surtido de gambas y langostinos cocidos.

**Primer plato** a elegir

Ensalada de papaya y orzo con aliño de yogurt y albahaca.  
Arroz meloso de boletus.

**Segundo plato** a elegir

Lomo de bacalao con ajoarriero de vieiras.  
Cochinillo asado a baja temperatura con pastel de patata.

**Postre** a elegir

Tarta celebración.  
Cremoso de mousse de nata con caramelo y piñones.

**Bodega**

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

Precio adulto IVA incluido 46,50€  
Precio menú infantil IVA incluido 20,00€



# Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.  
BALNEARIO

---

## COMUNIONES & BAUTIZOS 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 18,00€



# Matanegra

RESTAURANTE



---

## COMUNIONES & BAUTIZOS 2018 / CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

---

**Si desea un cortador de jamón a la vista supondría 150 € por cortador.**

**Si desea mesa de quesos vista supondría un suplemento de 120 €!por mesa.**

**La elección en los aperitivos de solo jamón o lomo supondrá un suplemento de 1,20 € por comensal.**

**Menú Infantil.** Los niños participan en el cóctel como los adultos y en el restaurante disfrutarán del menú infantil elegido.

**Elección de platos.** Al cerrar la contratación del evento hay que elegir entre los primeros y segundos platos.

**Prohibido fumar en el interior del establecimiento.**

**Gratuidades.** En cualquiera de los menús está incluido el café sin cargo.

Una sesión de una hora en nuestro circuito termal para los padres y el niño que celebre la comunión o bautizo con año de caducidad desde la celebración.

**Forma de Pago.** En la contratación del menú se entregará una señal de 250€, el resto del importe a la finalización de la celebración. Los medios de pago son: en metálico, transferencia bancaria o tarjeta de crédito.