



CELEBRACIONES 2025

1. Surtido de ibéricos de bellota (Jamón, chorizo, salchichón y lomo curado)
2. Surtido de quesos extremeños gourmet
3. Drink Martini de ajo blanco con gin melón
4. Cubilete de salmorejo con huevo rallado
5. Selección de mini croquetas variadas (chipirones, bacalao y jamón, etc.)
6. Tosta de presa ibérica escabechada
7. Rollitos de brandada de bacalao
8. Ensaladilla de remolacha bañada en miel y alga wakame
9. Brocheta de langostinos crujientes
10. Croquetas de rulo de cabra y cebolla caramelizada
11. Mini brocheta de pollo, cebolla y pimiento
12. Arroz meloso de verduras y parmesano
13. Taquito de cazón en adobo
14. Bocado de torta de barros y pimentón de la Vera
15. Volcán cremoso de boletus y aceituna morisca
16. Stick de verduras con salsa romescu
17. Mini vol au vent de zorongollo con mojama
18. Gyozas de verduras y leche de tigre
19. Piruleta de pollo con salsa barbacoa
20. Conos de rabas de calamar con alioli de piquillos
21. Crema de patata morada con crema de queso y tomate deshidratado
22. Chups de foie con chocolate
23. Focaccia de cebolla caramelizada, rulo de cabra y mermelada de tomate
24. Ensalada fresca de patata, pulpo y mahonesa de pimentón
25. Corneto de guacamole y salmón ahumado
26. Tosta de sobrasada y huevo de codorniz
27. Bombitas de morcilla y piñones
28. Gamba blanca en tempura
29. Buñuelos de bacalao con su pil pil
30. Burguer ibéricas y queso curado con mostaza y pepinillo





CELEBRACIONES / MENÚ 01

2025

Al centro para compartir uno cada 4/5 personas

Surtido de Ibéricos Extremeños

Surtido de Quesos Extremeños

Primer plato, a elegir previamente al evento

Crema de boletus, trufa blanca extremeña

Salmorejo Matanegra con guarnición

Segundo plato, a elegir previamente al evento

Lomo de Salmon con verduras salteadas y mahonesa de ajo negro

Carrilleras de cerdo estofadas al vino tinto, patatas cuadradillo

Postre a elegir de nuestro obrador

Precio adulto IVA incluido 48,00€

Precio menú infantil IVA incluido 20,00€

CELEBRACIONES / MENÚ 02

2025

Al centro para compartir uno cada 4/5 personas

Surtido de Ibéricos Extremeños

Surtido de quesos extremeños gourmet

Gambas y Langostinos cocidos de la costa

Primer plato, a elegir previamente al evento

Ensalada de perdiz escabechada y crudités de la huerta

Arroz meloso de marisco

Segundo plato, a elegir previamente al evento

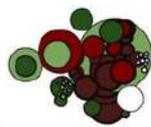
Lubina al horno con ajoarriero de gambas y patatas ratte

Escalopes de maravilla ibérica con salsa de boletus y pastel de patatas

Postre a elegir de nuestro obrador

Precio adulto IVA incluido 53,00€

Precio menú infantil IVA incluido 20,00€



Matanegra
RESTAURANTE

CELEBRACIONES / MENÚ BUFFET 01

2025

(Este menú estará disponible a partir de 40 comensales adultos)

Cóctel: Doce opciones a elegir del Cóctel – Duración: 45 minutos

Primer plato, a elegir previamente al evento

Ensalada especial de marisco con helado termal

Surtido de ibéricos de bellota extremeños (Jamón, lomo, chorizo y salchichón)

Segundo plato, a elegir previamente al evento

Rape confitado con ajetes y nido de tallarines de sepia

Medallón de solomillo ibérico con cremoso de queso de la Serena

Postre a elegir de nuestro obrador

Precio adulto IVA incluido 58,00€

Precio menú infantil IVA incluido 23,00€

CELEBRACIONES / MENÚ BUFFET 02

2025

(Este menú estará disponible a partir de 40 comensales adultos)

Cóctel: Catorce opciones a elegir del Cóctel – Duración: 45 minutos

Al centro para compartir uno para cada cuatro/ cinco personas

Surtido de gambas y langostinos cocidos

Primer plato, a elegir previamente al evento

Salmorejo Matanegra con guarnición

Ensalada de bacalao confitado, naranja y vinagreta de lima

Segundo plato, a elegir previamente al evento

Merluza en salsa de mejas con yema de espárrago

Milhojas ibéricas rellenas de jamón y queso extremeño con salsa de almendras

Postre a elegir de nuestro obrador

Precio adulto IVA incluido 63,00€

Precio menú infantil IVA incluido 23,00€



Matanegra
RESTAURANTE

CELEBRACIONES / MENÚ BUFFET 03

2025

(Este menú estará disponible a partir de 40 comensales adultos)

Cóctel: *Catorce opciones a elegir del Cóctel – Duración: 60 minutos*

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

Primer plato, a elegir previamente al evento

Ensalada de rulo de cabra tostado con crocanti de cebolla, cherry y salsa de pesto

Arroz meloso de langostinos y boletus

Segundo plato, a elegir previamente al evento

Lomo de bacalao confitado con costra de alioli y salteado de verduras

Presa asada a baja temperatura en su propio jugo y lecho de patatas

Postre a elegir de nuestro obrador

Precio adulto IVA incluido 68,00€

Precio menú infantil IVA incluido 23,00€

Todos los menús llevan incluida las bebidas

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas

Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana

Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana



CELEBRACIONES / MENÚ INFANTIL 2025

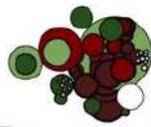
Para los más pequeños os proponemos lo que siempre les gusta.

- | | | | | |
|--------------------------------------|---|-----------------------|---|-----------------------------------|
| <i>Lomo de cerdo
plancha</i> | | <i>Croquetas</i> | | <i>Ensalada</i> |
| <i>Palitos de merluza</i> | + | <i>Mini pizzas</i> | + | <i>Patatas fritas
rizadas</i> |
| <i>Pechuga de pollo
empanada</i> | | <i>Pasta boloñesa</i> | | |

Incluye
Postre: Vasito helado
Bebidas: Agua, Refrescos y Zumos

CELEBRACIONES / POSTRES 2025

- Tulipa de helados variados*
- Tarta de San Marcos*
- Tarta de galletas tradicional*
- Coulant de chocolate sobre crema de vainilla*
- Tarta Selva Negra*
- Helado de yogurt y tocino de cielo*
- Tarta de oreo*
- Cre moso de nata y piñonate*
- Tarta de hojaldre y crema*
- Tiramisú de queso crema*



Matanegra
RESTAURANTE

CELEBRACIONES / CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

2025

*El **menú infantil** será ofrecido para niños de hasta 12 años. A partir de los 12 años, disponemos de un menú de adolescente cuyo precio es de 38€.*

*Si desea un **cortador de jamón** a la vista supondría un suplemento de 180 € por cortador.*

*Si desea **carro de quesos gourmet y/o carro de surtido de ibéricos** supondría un suplemento de 350 € por mesa.*

*La **elección de primeros y segundos platos** se comunicará a la confirmación del menú definitivo.*

*La elección en los aperitivos de **sólo jamón o lomo**, supondrá un **suplemento** de 2,00 € por comensal.*

*La configuración y **distribución final de mesas** con los invitados se comunicará en los 15 días previos al evento.*

*Se facturará los **comensales** que hayan sido confirmados 48 horas antes del evento. Las bajas posteriores serán asumidas por el cliente.*

*Si desean contratar una empresa externa para el montaje de mesas de **Candy bar** (chucherías) u otros, el establecimiento aportará las mesas necesarias para ello, aunque la lencería de mesa (manteles) serán aportados por la empresa contratada.*

*Si lo desean pueden pedir **presupuesto** de otros platos principales tanto carnes o pescados para su cotización.*

*En caso de que deseen contratar **consumiciones** para sobremesa nuestros precios son los siguientes: combinados primeras marcas 5€, refrescos 2€ y licores/cremas 3,50€. Consumo mínimo por hora 180€. También disponemos de servicio de DJ bajo presupuesto.*

Prohibido fumar en el interior del establecimiento.

Gratuidades. En cualquiera de los menús está incluido mesa de cafés e infusiones sin cargo.

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

Forma de Pago. Al efectuar su reserva se le solicitará el pago de un anticipo de 300€ en concepto de reserva y el resto del importe a la finalización de la celebración. Los medios de pago son: en metálico, transferencia bancaria o tarjeta de crédito.

Información y reservas: 924 57 04 10
www.balneario.net

100
ANIVERSARIO
2025
EL RAPOSO
HOTEL - BALNEARIO****

