

# Matanegra

RESTAURANTE



---

## COMUNIONES & BAUTIZOS 2023 / Cóctel

---

1. Surtido de ibéricos de bellota (Jamón, chorizo, salchichón y lomo curado)
2. Surtido de quesos extremeños gourmet
3. Surtido de vasitos variados: fresa, frambuesa y 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. Tostas de Carpaccio de retinto con parmesano
9. Brocheta de langostinos crujientes
10. Croquetas de rulo de cabra y cebolla caramelizada
11. Mini brocheta de pollo, cebolla y pimiento
12. Risotto de pato con boletus
13. Taquito de cazón en adobo
14. Bocado de torta de barros y pimentón de la Vera
15. Bocado de trufa blanca y ajo negro
16. Stick de verduras con salsa romesco
17. Mini vol au vent de zorongollo con mojama
18. Twister de langostino marinado
19. Piruleta de pollo con salsa barbacoa
20. Rulo de queso de cabra con confitura de tomate
21. Crema de patata morada con crema de queso y tomate deshidratado
22. Chups de foie con chocolate
23. Crema de ventresca de atún y pimientos del piquillo
24. Ensaladilla de wakame y mermelada con ali-oli de miel
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. Buñuelos de bacalao con su pil pil
30. Focaccia de Cherry y queso



---

COMUNIONES & BAUTIZOS 2023 / MENÚ 01

---

**Al centro para compartir 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 Salmon con verduras salteadas y mahonesa de ajo negro  
Carrilleras de cerdo estofadas al vino tinto, patatas cuadradillo

**Postre a elegir**

Tarta san marcos  
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* 40,00€  
Precio menú infantil *IVA incluido* 18,50€

---

COMUNIONES & BAUTIZOS 2023 / MENÚ 02

---

**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**

Ensalada de perdiz escabechada y crudités de la huerta  
Arroz meloso de marisco

**Segundo plato a elegir**

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**

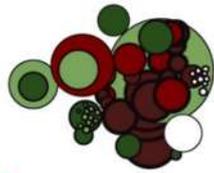
Tarta de galletas  
Coulant de chocolate sobre crema de vainilla

**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* 46,00€  
Precio menú infantil *IVA incluido* 18,50€





# Matanegra

RESTAURANTE



---

## COMUNIONES & BAUTIZOS 2023 / MENÚ BUFFET 01

---

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

**Primer plato a elegir**

Ensalada especial de marisco con helado termal de hierbabuena  
Surtido de ibéricos de bellota extremeños (Jamón, lomo, chorizo y salchichón)

**Segundo plato a elegir**

Rape confitado con ajetes y nido de tallarines de sepia  
Presa asada a baja temperatura en su propio jugo y lecho de patatas

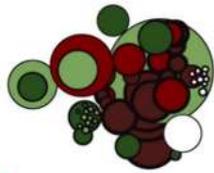
**Postre a elegir**

Tarta selva negra  
Helado de yogurt y tocinillo 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* 48,50€  
Precio menú infantil IVA *incluido* 20,00€



# Matanegra

RESTAURANTE



---

## COMUNIONES & BAUTIZOS 2023/ MENÚ BUFFET 02

---

**Cóctel:** Doce 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**

Salmorejo Matanegra  
Ensalada de bacalao confitado, naranja y vinagreta de lima

**Segundo plato a elegir**

Merluza en salsa de almejas con yema de espárrago  
Medallón de solomillo ibérico con cremoso de queso de la Serena

**Postre a elegir**

Tarta de oreo  
Cremoso de nata y piñonate

**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* 53,00€  
Precio menú infantil IVA *incluido* 20,00€



---

COMUNIONES & BAUTIZOS 2023 / **MENÚ BUFFET 03**

---

**Cóctel:** Doce 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**

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**

Lomo de bacalao confitado con costra de alioli y salteado de verduras.  
Milhojas ibéricas rellenas de jamón y queso extremeño con salsa de almendras

**Postre a elegir**

Tarta de hojaldre y crema  
Tiramisú de queso crema

**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 57,00€  
Precio menú infantil IVA incluido 20,00€

---

COMUNIONES & BAUTIZOS 2023 / **MENÚ INFANTIL**

---

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

Para componer su menú, elige tus 3 favoritos:

Lomo de cerdo plancha  
Palitos de merluza  
Pechuga de pollo empanada



Croquetas  
Mini Pizzas  
Pasta Boloñesa



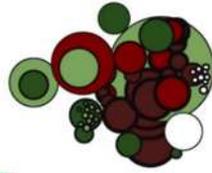
Ensalada  
Patatas fritas rizadas

**Incluye**

**Postre:** Vasito helado

**Bebidas:** Agua, Refrescos y Zumos





# Matanegra

RESTAURANTE



---

## COMUNIONES & BAUTIZOS 2023 / CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

---

- Si desea un cortador de jamón a la vista supondría un suplemento de 150 € por cortador.
- Si desea carro de quesos gourmet y/o carro de surtido de ibéricos supondría un suplemento de 250 € por mesa.
- La elección en los aperitivos de solo jamón o lomo supondrá un suplemento de 1,80 € por comensal.
- La configuración del menú con la elección de platos definitiva (primeros y segundos platos) se comunicará en los 15 días previos al evento, así como la distribución final de mesas con los invitados.
- **Menú Infantil.** Los niños participan en el cóctel como los adultos y en el restaurante disfrutarán del menú infantil elegido.
- 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, pero 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 (combinados, licores, etc.) soliciten presupuesto, disponemos de precios especiales para ese momento.

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

**Gratuidades.** En cualquiera de los menús está incluido el café/infusión 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.** Al efectuar su reserva se le solicitará el pago de un anticipo de 250€ 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](http://www.balneario.net)**

