



Matanegra

RESTAURANTE



CELEBRACIONES 2024 / Cóctel

1. Surtido de ibéricos de bellota (Jamón, chorizo, salchichón y lomo curado)
2. Surtido de quesos extremeños gourmet
3. Crema fría de fresa y menta
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. Tosta de crema de bacalao con eneldo
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. 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. 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. Milhoja de pan, guacamole y lascas de jamón ibérico
28. Gamba blanca en tempura
29. Buñuelos de bacalao con su pil pil
30. Pan italiano con cebolla caramelizada y queso azul



CELEBRACIONES 2024 / MENÚ 01

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

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

CELEBRACIONES 2024 / 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 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

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



CELEBRACIONES 2024 / **MENÚ BUFFET 01**

(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 de hierbabuena

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

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 55,00€

Precio menú infantil IVA incluido 22,00€

CELEBRACIONES 2024 / **MENÚ BUFFET 02**

(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 almejas con yema de espárrago

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

Postre a elegir de nuestro obrador

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 60,00€

Precio menú infantil IVA incluido 22,00€



CELEBRACIONES 2024 / MENÚ BUFFET 03

(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

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas

Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana

Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana

Postre a elegir de nuestro obrador

Precio adulto IVA incluido 65,00€

Precio menú infantil IVA incluido 22,00€

CELEBRACIONES 2024 / 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



CELEBRACIONES 2024 / NUESTRO OBRADOR

Tulipa de helados variados	Helado de yogurt y tocinillo de cielo
Tarta de San Marcos	Tarta de oreo
Tarta de galletas tradicional	Cremoso de nata y piñonate
Coulant de chocolate sobre crema de vainilla	Tarta de hojaldre y crema
Tarta Selva Negra	Tiramisú de queso crema

CELEBRACIONES 2024 / CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Si desea un cortador de jamón a la vista supondría un suplemento de 180 € por cortador.
- Si desea carro de quesos gourmet y/ó carro de surtido de ibéricos supondría un suplemento de 300 € por mesa.
- La elección de primeros y segundos platos se comunicará a la confirmación del menú definitivo.
- La elección en los aperitivos de solo 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.
- **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, 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 (combinados, licores, etc.) soliciten presupuesto, disponemos de precios especiales para ese momento, así como servicio de DJ.

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 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

