

## CELEBRACIONES 2026

1. Tabla de ibéricos extremeños (Jamón, lomo, morcón y salchichón)
2. Selección de quesos extremeños gourmet
3. Copa Martini de salmorejo de aguacate y polvo de jamón ibérico
4. Bocado de lascas ibéricas en su escabeche
5. Selección de mini croquetas variadas (chipirones, bacalao y jamón)
6. Cubilete de salmorejo con huevo rallado
7. Stick de crema de bacalao y cúrcuma
8. Ensaladilla de pulpo al pimentón
9. Brocheta de langostinos crujientes
10. Croquetas de rulo de cabra y cebolla caramelizada
11. Mini brocheta de pollo con verduras de la huerta
12. Arroz meloso de pisto y emmental
13. Bienmesabe de cazón en adobo
14. Cucharita de torta de barros y pimentón de la Vera
15. Vol a vant cremoso de setas y crujiente de jamón
16. Palitos de verduras con mojo picón
17. Hojitas de pasta brisa, crema de tomate y mojama
18. Gyozas de pollo con salsa japonesa
19. Piruleta de pollo con salsa barbacoa
20. Conos de rabas de calamar con alioli de piquillos
21. Stick de rabo de toro estofado
22. Chups de foie con chocolate
23. Focaccia Italiana, queso azul, y orégano
24. Ensalada fresca de langostinos, tubérculos y mahonesa Yakarta
25. Corneto de Guacamole y salmón ahumado
26. Tosta de sobrasada y huevo de codorniz
27. Pan bao de papada ibérica
28. Gamba blanca en tempura
29. Bolitas de bacalao con ali-oli
30. Burguers ibéricas y queso curado con mostaza y pepinillo



## CELEBRACIONES / MENÚ 01

2026

**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 calabaza y boniato asado con mascarpone

Salmorejo Matanegra con guarnición

**Segundo plato, a elegir previamente al evento**

Milhojas de salmón relleno de champiñones y velouté de marisco

Costillar de cerdo confitado, salsa gaucha y patatas asadas

**Postre a elegir de nuestro obrador**

**Precio adulto IVA incluido 51,00€**

**Precio menú infantil IVA incluido 21,00€**

## CELEBRACIONES / MENÚ 02

2026

**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**

Finas lascas de jabalí escabechedado en ensalada con verduritas de la huerta.

Risotto de Orzo con setas y gorgonzola.

**Segundo plato, a elegir previamente al evento**

Zarzuela de corvina, almejas y langostinos.

Pluma Ibérica en salsa de pistachos.

**Postre a elegir de nuestro obrador**

**Precio adulto IVA incluido 57,00€**

**Precio menú infantil IVA incluido 21,00€**



CELEBRACIONES / OPCIÓN TODO CÓCTEL  
*2026*

**Quince opciones de cóctel a elegir - Duración 120 minutos**

Se elegirán de la relación de canapés detallados en el inicio de este dossier.

**Postre: surtido de bocaditos dulces**

**Posibilidad de servicio de canapés en formato cazuelita.**

Este menú se puede complementar con estaciones, cortador a la vista, etc. Ver presupuestos.

**Bodega**

*Agua mineral, refrescos, cervezas*

*Vino tinto Roble Manantial del Raposo*

*Vino blanco semidulce/verdejo de la tierra*



**Precio adulto IVA incluido 53,00€  
Precio menú infantil IVA incluido 24,00€**



## CELEBRACIONES / MENÚ BUFFET 01 *2026*

(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**

Lubina al horno con ajetes salteados y mazorca de maíz asada

Medallón de solomillo ibérico con fina salsa de foie

**Postre a elegir de nuestro obrador**

**Precio adulto IVA incluido 62,00€**

**Precio menú infantil IVA incluido 24,00€**

## CELEBRACIONES / MENÚ BUFFET 02 *2026*

(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 ahumados, naranja y vinagreta de lima

**Segundo plato, a elegir previamente al evento**

Merluza en salsa holandesa y salteado de romesco especiado.

Carrilleras de cerdo estofadas con patatas panaderas.

**Postre a elegir de nuestro obrador**

**Precio adulto IVA incluido 65,00€**

**Precio menú infantil IVA incluido 24,00€**

## CELEBRACIONES / MENÚ BUFFET 03

*2026*

(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**

Tartar de salmón con verduras chinas y salsa Tailandesa

Arroz meloso de langostinos y boletus

**Segundo plato, a elegir previamente al evento**

Lomo de bacalao confitado con tomate y alioli suave

Entrecot de Angus con patatas rustidas y pimientos del padrón

**Postre a elegir de nuestro obrador**

**Precio adulto IVA incluido 75,00€**

**Precio menú infantil IVA incluido 24,00€**

**Todos los menús llevan incluida las bebidas**

**Bodega**

*Agua mineral, refrescos, cervezas*

*Vino tinto Roble Manantial del Raposo*

*Vino blanco semidulce/verdejo de la tierra*



## CELEBRACIONES / MENÚ INFANTIL 2026

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

*Lomo de cerdo  
plancha*

*Palitos de merluza*

*Nubes de pollo  
crujientes*

*Croquetas*

*Mini pizzas*

*Mini San Jacobo*

*Patatas fritas  
rizadas*

*Ensalada*



**Incluye**

**Postre:** Vasito helado

**Bebidas:** Agua, Refrescos y Zumos

## CELEBRACIONES / POSTRES 2026

*Tulipa de helados variados  
Tarta de San Marcos  
Tarta de queso con frutos rojos  
Brownie de chocolate y nueces  
Tarta de galletas tradicional  
Coulant de chocolate sobre crema de vainilla  
Tarta Selva Negra  
Helado de yogurt y tocino de cielo  
Tarta de oreo  
Cremoso de nata y piñonate  
Tarta de hojaldre y crema*

## CELEBRACIONES / CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

2026

*El menú infantil será ofrecido para niños de hasta 12 años. A partir de los 13 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 ibérico, supondrá un suplemento de 2,50 € por comensal/menú elegido.*

*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 (mantel) 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/cervezas 2,50€ 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.