Matanegra
RESTAURANTE

EL RAPOSO.
BALNEARIO

COMUNIONES & BAUTIZOS 2022 / **Cóctel**

1. Surtido de ibérico de bellota.
2. Surtido de quesos extremeños gourmet.
3. Surtido de vasitos variados: salmorejo y jamón, fresa, frambuesa y melón.
4. Rollitos de salmón y queso.
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. Rizqueta de arroz negro con alioli.
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 romescu.
17. Mini vol au vent de zorongollo con mojama.
18. Twister de langostino marinado.
19. Piruleta de pollo, 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 bacalao con espuma de pimientos.
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. Mini coca de jamón ibérico y queso.

Matanegra
RESTAURANTE

EL RAPOSO.
BALNEARIO

COMUNIONES & BAUTIZOS 2022 / **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 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* 39,00€
Precio menú infantil *IVA incluido* 18,50€

Matanegra
RESTAURANTE

EL RAPOSO.
BALNEARIO

COMUNIONES & BAUTIZOS 2022 / **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 salmón marinado con mango y aguacate.
Arroz meloso de marisco.

Segundo plato a elegir
Lubina al horno con salteado de verduras de temporada.
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 44*,00€
Precio menú infantil *IVA incluido* 18,50€

Matanegra
RESTAURANTE

EL RAPOSO.
BALNEARIO

COMUNIONES & BAUTIZOS 2022 / **MENÚ BUFFET 01**

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

Primer plato a elegir
Ensalada especial de marisco.
Surtido de ibéricos de bellota extremeños, jamón ibérico de bellota, lomo ibérico, chorizo cular y salchichón ibérico.

Segundo plato a elegir
Lomo de salmón noruego al horno con sal marina y ali-oli de aceitunas negras.
Milhojas de escalopines de cerdo ibérico, foie y carpaccio de calabacín en salsa de boletus.

Postre a elegir
Tarta celebración.
Coulant de chocolate, sobre culis de frambuesa.

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 20*,00€

Matanegra
RESTAURANTE

EL RAPOSO.
BALNEARIO

COMUNIONES & BAUTIZOS 2022/ **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 capresse con rulo tostado de cabra , pesto, tomates Cherry y rúcula.

Segundo plato a elegir
Lomo de bacalao confitado con verduritas.
Solomillo ibérico con salsa de foie.

Postre a elegir
Tarta celebración.
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 50.00*€
Precio menú infantil *IVA incluido* 20,00€

Matanegra
RESTAURANTE

EL RAPOSO.
BALNEARIO

COMUNIONES & BAUTIZOS2022 / **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 foie, jamón de pato, criadillas de tierra, setas sitake, vinagreta francesa.
Arroz meloso de vieiras y alcachofas.

Segundo plato a elegir
Merluza de pincho en papillote de arroz, holandesa de azafrán con crema de guisantes.
Medallones de presa entraña ibérica con crema de pistachos y pastel de patatas y hongos.

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 54.00*€
Precio menú infantil *IVA incluido* 20,00€

Matanegra
RESTAURANTE

EL RAPOSO.
BALNEARIO

COMUNIONES & BAUTIZOS 2022 / **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
San Jacobo york y queso
Pechuga de pollo empanada

+

Croquetas.
Mini Pizzas.
Pasta Boloñesa

Guarnición: Patatas fritas rizadas.

Postre Tulipa de Helados a elegir.

Agua, Refrescos y Zumos.

Matanegra
RESTAURANTE

EL RAPOSO.
BALNEARIO

COMUNIONES & BAUTIZOS 2022 / **CONDICIONES DE CONTRATACIÓN**

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

Si desea mesa de quesos gourmet supondría un suplemento de 150 € por mesa.

La elección en los aperitivos de solo jamón o lomo supondrá un suplemento de 1,50 € 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.

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

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 reserva de la fecha del evento se realiza un pago 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.