



Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.
BALNEARIO

COMUNIONES & BAUTIZOS 2020 / Cóctel

1. Surtido de ibérico de bellota
2. Surtido de quesos extremeños.
3. Surtido de vasitos variados: salmorejo y jamón, fresa, frambuesa y melón.
4. Rollitos de salmón y queso.
5. Selección de mini croquetas (chipirones, bacalao y jamón).
6. Tosta de presa 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. Tomatitos con mozzarella.
16. Wrat de cesar con lechuga de mar.
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. Mini crepes de trufa blanca extremeña y ajo negro.
22. Chups de foie con chocolate de color.
23. Crema de bacalao con espuma de pimientos.
24. Sándwich de crema fina de patatera blanca.
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.

COMUNIONES & BAUTIZOS 2020 / MENÚ LAVANDA

Aperitivos para compartir 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* 37,00€

Precio menú infantil *IVA incluido* 18,00€

COMUNIONES & BAUTIZOS 2020 / MENÚ TOMILLO LIMONERO

Aperitivos al centro.

Surtido de Ibéricos Extremeños.

Surtido de quesos con mermelada de naranja.

Buñuelos de bacalao con su pil pil.

Primer plato a elegir

Ensalada de salmón marinado con mango y aguacate.

Arroz meloso de marisco.

Segundo plato a elegir

Lomo de lubina al horno con 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* 41,50€

Precio menú infantil *IVA incluido* 18,00€



Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.
BALNEARIO

COMUNIONES & BAUTIZOS 2020 / MENÚ OREGANO

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

Primer plato a elegir

Ensalada de marisco con helado de jengibre.

Tabla de ibéricos de bellota extremeños, jamón ibérico de bellota, lomo ibérico, chorizo cular y salchichón ibérico.

Segundo plato a elegir

Lomo de bacalao confitado con verduritas.

Preso de cerdo ibérico con crema de la dehesa.

Postre a elegir

Tarta celebración.

Coulant de chocolate, sobre culis de frambuesa.

Bodega

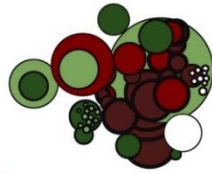
Agua mineral, refrescos, cervezas.

Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana.

Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana.

Precio adulto *IVA incluido* 44,00€

Precio menú infantil *IVA incluido* 20,00€



Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.
BALNEARIO

COMUNIONES & BAUTIZOS 2020 / MENÚ PIMENTÓN

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

Al centro uno para cada cuatro/ cinco personas.

Surtido de gambas y langostinos cocidos.

Primer plato a elegir

Salmorejo Matanegra.

Ensalada cáprese con rulo tostado de Cabra, pesto, tomates cherry y rucula

Segundo plato a elegir

Rapitos en zarzuela marisco, arroz jazmín

Solomillo ibérico con salsa de foie,

Postre a elegir

Tarta celebración.

Helado de yogurt y tocino de cielo.

Bodega

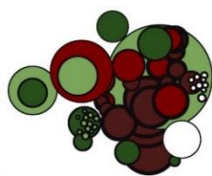
Agua mineral, refrescos, cervezas.

Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana.

Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana.

Precio adulto *IVA incluido* 48,00€

Precio menú infantil *IVA incluido* 20,00€



Matanegra

RESTAURANTE



COMUNIONES & BAUTIZOS 2020 / MENÚ ESPLIEGO

Cóctel: Doce opciones a elegir del Cóctel – Duración: 60 minutos.

Al centro 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

Lomo de bacalao con su cococha al club Ranero,
Cochinillo asado a baja temperatura con pastel de patata, ensalada verde.

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* 51,00€
Precio menú infantil IVA *incluido* 20,00€



Matanegra

RESTAURANTE



COMUNIONES & BAUTIZOS 2020 / MENÚ INFANTIL

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

Para componer su menú, elige tus 3 favoritos:

Croquetas.
Mini pizzas.
Pasta a la boloñesa



Lomo de cerdo a la plancha.
Pechuga de pollo empanada.
Libritos de jamón york y queso

Guarnición: Patatas fritas rizadas ó Ensalada mixta

Postre a Elegir.

Agua, refrescos y zumos.



COMUNIONES & BAUTIZOS 2020 / **CONDICIONES DE CONTRATACIÓN**

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

Si desea mesa de quesos:

Opción 1 con elecciones surtido de quesos en cóctel.

La mesa 150 € unidad.

Opción 2 sin elección de surtido de quesos en cóctel.

La mesa 180 € unidad.

La elección en los aperitivos de solo jamón o lomo supondrá un suplemento de 1,20 € 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.

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 contratación del menú se entregará una señal 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.