

LA MATILLA

experiences

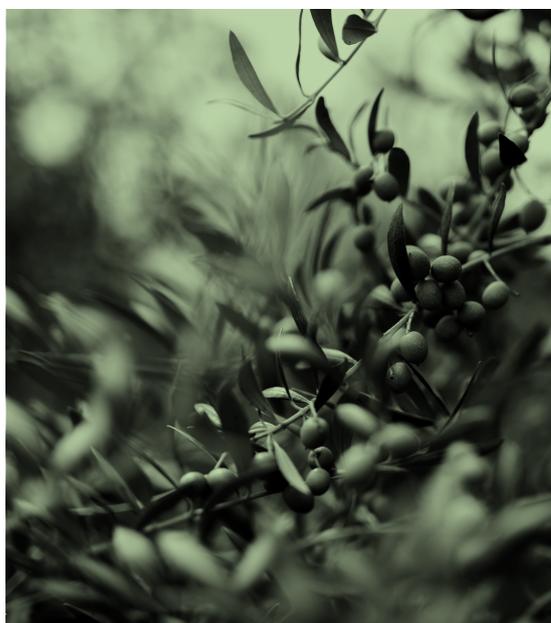
Valoramos las experiencias que nos fortalecen como seres humanos y nos enseñan a respetar y cuidar la naturaleza misma con la que convivimos en el día a día de nuestras labores de campo.

Disfruta de una experiencia de naturaleza en la Campiña Sevillana con la visita a nuestra finca la Matilla.

Finca Olivarera que cuenta con más de 40 hectáreas de olivos, además de otros cultivos de frutales y hortalizas.

Un entorno privilegiado con un suelo enriquecido gracias a la conversión de la poda de nuestros olivos en materia orgánica, responsables directos de un aceite de oliva virgen extra gourmet premium.

Todo el proceso es totalmente natural, en frío y con capachos, a la manera tradicional, es por ello que el resultado es un producto gastronómico de lujo, único y exclusivo ideal para incluirlo en tu dieta diaria o como regalo de producto gourmet de Andalucía.





Sala de Catas

Espacio habilitado con pantalla 3x2 para proyecciones.
Mobiliario adaptado para catas degustaciones y talleres AOVE.
Capacidad para 54 personas sentadas para cata.

El Container

Zona Exterior para recibimiento, desayunos, brunch, aperitivos pausas y más.
Un espacio estilo chillout lleno de encanto y buena vibra en el que relajarse disfrutar del entorno y de la convivencia con tu grupo.

El Huerto

Huerto ecológico y campo de naranjos, además de otros frutales.
La filosofía en la finca es 100% ecológica. Gracias a la tipología del terreno es posible el cultivo de gran variedad de productos como hortalizas, frutales etc.

El Olivar

40 hectáreas de olivos arbequinos y una pequeña representación de olivas picuales de los que se seleccionan las mejores aceitunas en su punto óptimo de madurez para realizar el mejor aceite de oliva gourmet.

Contamos con espacios diferenciados para disfrutar de cada una de las experiencias que te ofrecemos.

3/ Experiencias

Visita guiada y cata de aceite de oliva

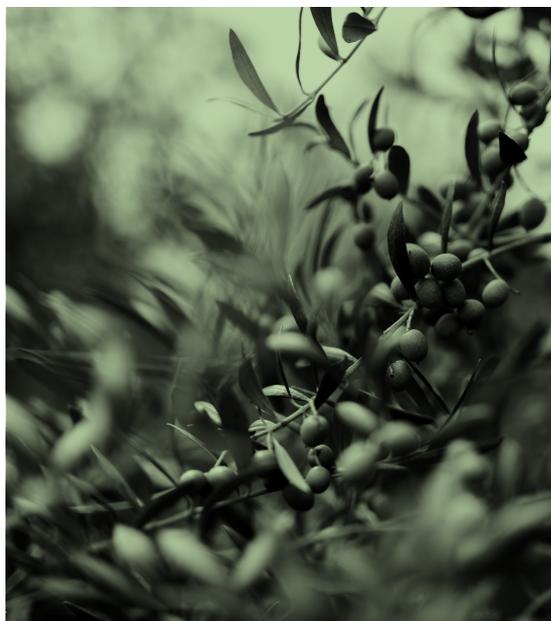
Disfruta del campo de olivos y conoce nuestro proceso totalmente natural y sostenible. Luego comprueba a través de nuestra cata el resultado de este proceso en la calidad de los aceites La Matilla.

Visita Premium: Produce tu propio aceite

Participarás activamente en el proceso de prensado del aceite hasta obtener el producto final y embotellarlo. Podrás incluso personalizar tu botellita.

Eventos

Además de las visitas relacionadas con el aceite de oliva, el entorno idílico de finca... y su autenticidad la convierten en el lugar ideal para celebrar gran variedad de eventos de todo tipo, familiares, profesionales y sociales. Para ello contamos con el respaldo de un gran equipo de profesionales, catering, medios audiovisuales... etc. que darán respuesta a las necesidades de cada evento.





Visitas amenizadas con música

Una forma de regalarte sensaciones para el alma uniendo música y naturaleza.

Yoga entre olivos

Bienestar cuerpo mente y alma.

Del huerto a la mesa

Desayunos, Aperitivos, Brunch, almuerzos camperos etc.



4 / Nuestros Menús

Un día de cata en finca la Matilla

Menús: arroces / carnes / huevos

Arroces

Entrantes ibéricos y quesos

Jamón ibérico de bellota / caña de lomo ibérica de bellota / salchichón ibérico de bellota, queso de oveja curado

+

Ensalada de la huerta, salmorejo cordobés con huevo y jamón ibérico de bellota / gazpacho con picatostes

+

Arroz campero de pato

Arroz de verduras de temporada

+

Postre

Arroz con leche / natillas con galleta Lotus / brownie

Carnes

Entrantes ibéricos y quesos

Jamón ibérico de bellota / caña de lomo ibérica de bellota / salchichón ibérico de bellota, queso de oveja curado

+

Ensalada de la huerta, parrillada de verduras

+

Preso ibérica de bellota, pluma ibérica de bellota, patatas panaderas y pimientos de Padrón

+

Postre

Arroz con leche / natillas con galleta Lotus / brownie

Huevos

Entrantes ibéricos y quesos

Jamón ibérico de bellota / caña de lomo ibérica de bellota / salchichón ibérico de bellota, queso de oveja curado

+

Ensalada malagueña con naranja / ajoblanco con almendras / gazpacho de melón con polvo de jamón

+

Revuelto de setas con jamón ibérico de bellota, patatas fritas en AOVE con huevos de la huerta

+

Postre

Arroz con leche / natillas con galleta Lotus / brownie

Cada uno de estos menús se ofrecen en tipo cocktail / finger buffet, ó bien, servidos en mesa sentados.

Menús tipo Cocktail / Finger buffet

Precio por persona: **45€ + IVA P/P**

Menús servido en mesa

Precio por persona: **55€ + IVA P/P**

Bebida incluida en ambos casos
(vino blanco, tinto, cerveza, refrescos y agua).

4 / Nuestros Menús

La Matilla 1

Lomito Iberico De Bellota
Jamon Iberico de Bellota
Queso Curado Con Nueces Y Ciruelas
Taquitos de tortilla de patatas

+

Bodega:

Vino Tinto, Vino Blanco
Manzanilla, Cervezas,
Refrescos Y Agua Mineral

35€ + IVA P/P

La Matilla 2

Lomito Iberico De Bellota
Queso Curado Con Nueces Y Ciruelas
Taquitos de tortilla de patatas
Chupitos: gazpacho y ajo blanco

+

Bodega:

Vino Tinto,Vino Blanco
Manzanilla, Cervezas,
Refrescos Y Agua Mineral

35€ + IVA P/P

5/ Coffee La Matilla

Café e infusiones
Zum de naranja natural
+

Mini pastelería

13€ + IVA P/P



Polígono Industrial Brenes
Calle D, Parcela 106
41410, Carmona
Sevilla (España)

600673586
sales@lamatilla.com

aceiteslamatilla.com