

VILLA BANDIDA

R E S T A U R A N T E

MENÚ GRUPAL

GROUP
MENU

VILLA BANDIDA

R E S T A U R A N T E

MENÚ COCKTAIL



ENTRANTES

Ensaladilla rusa con mayonesa de mejillones, naranja y aceitunas.

Buñuelos de carne mechada con nuestra mayonesa bandida.

Minipizzeta de tartar de atún.

Miniburrata con fresas, tomate y menta.

Tempura de verduras con salsa bandida.

Mini american doble cheeseburger.

Calamaret a la andaluza.

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Tarta de queso y mandarina.

Gofre al horno de leña con chocolate, helado de vainilla y almendra laminada.

*Puede ser menú de pie o sentado en mesa.

BODEGA

Vino blanco: José Pariente 2022. Verdejo. D.O. Rueda.

Vino tinto: Hito Cepa 2021. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero.

Vino rosado: Marqués de Riscal Rosado, Tempranillo y Viura.

D.O.Rioja.

53€

Incluido en el menú:

Bebida: agua, refrescos, cervezas y vinos indicados en el menú.

Cafés y té.

Este menú debe ser pedido antes de realizar la reserva.

Paramínimo 10 personas.

MENÚ ARROZ



ENTRANTES

(a elegir entre cuatro)

Ensaladilla rusa con mayonesa de mejillones, naranja y aceitunas.

Aguacate a la leña con gambas, albahaca y nuestra salsa bandida. Acompañado de pan pizzeta.

Buñuelos de carne mechada con nuestra mayonesa bandida.

Bravas bandidas.

Pizzeta de foie-gras y cebolla caramelizada.

Hummus casero con berenjena ahumada, pasas y aceite de albahaca.

Nuestra flor de alcachofa con huevo y parmesano. (ud.).

ARROZ

(a elegir)

Arroz del señoret. *

Arroz de muslo de pato, boletus y foie-gras.

Paella valenciana de pollo y conejo.

Arroz negro con gambas, calamaret y alioli.

Paella de verduras frescas de la tierra.

Mínimo para dos personas.

* Las cabezas de gamba y cigalas las sofreímos con todos los ingredientes de la paella para sacarles todo su jugo.

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Tarta de queso y mandarina.

Gofre al horno de leña con chocolate, helado de vainilla y almendra laminada.

BODEGA

Vino blanco: José Pariente 2022. Verdejo. D.O. Rueda.

Vino tinto: Hito Cepa 2021. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero.

Vino rosado: Marqués de Riscal Rosado, Tempranillo y Viura.

D.O.Rioja.

63€

Incluido en el menú:

Bebida: agua, refrescos, cervezas y vinos indicados en el menú.

Cafés y té.

Este menú debe ser pedido antes de realizar la reserva.

Paramínimo 10 personas.

MENÚ TOSGA



ENTRANTES

(a elegir entre cuatro)

Ensaladilla rusa con mayonesa de mejillones, naranja y aceitunas.

Aguacate a la leña con gambas, albahaca y nuestra salsa bandida. Acompañado de pan pizzeta.

Pizzeta de foie-gras y cebolla caramelizada.

Ensalada de tomate rosa con aceite de oliva virgen extra, escamas de burrata, piparra y cebolla encurtida.

Bravas bandidas.

PLATO PRINCIPAL

(a elegir)

Arroz del señoret.* *(Mínimo dos personas)*

Arroz de muslo de pato, boletus y foie-gras. *(Mínimo dos personas)*

Hamburguesa de black angus aderezada con foie y trufa, queso parmesano, champiñones y nuestra mayonesa trufada. Acompañada de patatas fritas.

Filete de dorada a la brasa acompañada de lechuga viva y tomate rosa.

Pizzeta de tartar de atún con nuestra salsa especial.

*Las cabezas de gamba y cigalas las sofreímos con todos los ingredientes de la paella para sacarles todo su jugo.

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Tarta de queso y mandarina.

Gofre al horno de leña con chocolate, helado de vainilla y almendra laminada.

BODEGA

Vino blanco: José Pariente 2022. Verdejo. D.O. Rueda.

Vino tinto: Hito Cepa 2021. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero.

Vino rosado: Marqués de Riscal Rosado, Tempranillo y Viura.

D.O.Rioja.

69€

Incluido en el menú:

Bebida: agua, refrescos, cervezas y vinos indicados en el menú.

Cafés y té.

Este menú debe ser pedido antes de realizar la reserva.

Paramínimo 10 personas.

VILLA BANDIDA

R E S T A U R A N T E

MENÚ BOGAVANTE



ENTRANTES

Tartar de atún rojo con aguacate, mango, almendras laminadas y nuestra vinagreta.

Pulpo a la brasa con puré de patatas.

Ensalada de tomate rosa con aceite de oliva virgen extra, escamas de burrata, piparra y cebolla encurtida.

PRIMER PLATO

Bogavante nacional azul con patatas y huevo frito campero.

SEGUNDO PLATO

(a elegir)

Chuleta de solomillo de 320gr a la brasa madurado 45 días con su guarnición de patatas fritas.

Lomo de lubina fresca con patatas asadas y verduritas.

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Tarta de queso y mandarina.

Gofre al horno de leña con chocolate, helado de vainilla y almendra laminada.

BODEGA

Vino blanco: José Pariente 2022. Verdejo. D.O. Rueda.

Vino tinto: Hito Cepa 2021. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero.

Vino rosado: Marqués de Riscal Rosado, Tempranillo y Viura. D.O. Rioja.

135€

Incluido en el menú:

Bebida: agua, refrescos, cervezas y vinos indicados en el menú.

Cafés y té.

Este menú debe ser pedido antes de realizar la reserva.

Paramínimo 10 personas.