

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.

Pan rústico y tres salsas caseras para acompañar: alioli, crema de sobrasada y tapenade de aceitunas negras.

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.

Carpaccio de gambas con mayonesa de sus cabezas.

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.

Pan rústico y tres salsas caseras para acompañar: alioli, crema de sobrasada y tapenade de aceitunas negras.

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.

Carpaccio de gambas con mayonesa de sus cabezas.

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.

Pan rústico y tres salsas caseras para acompañar: alioli, crema de sobrasada y tapenade de aceitunas negras.

Este menú debe ser pedido antes de realizar la reserva.

Paramínimo 10 personas.