MENÚ DE GRUPOS

VILLA
BANDIDA

MENÚ GALA BLANCA

APERITIVOS

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

ENTRANTES
(A COMPARTIR)

- Bravas Bandidas.
- Hummus casero con berenjena ahumada, pasas y aceite de albahaca.
- Ensaladilla rusa con mayonesa de mejillones, naranja y aceitunas.
- Buñuelos de carne mechada con nuestra mayonesa bandida.

PRINCIPAL

- Arroz o fideuá del señoret.

Mínimo para dos personas.

Todas nuestras elaboraciones se las podemos ofrecer en arroz seco, meloso o fideuá.

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

POSTRES
(A COMPARTIR)

- Tarta de queso con crema de lotus.

BODEGA

- Vino Blanco: Gorgorito. Verdejo. - D.O. Rueda.
- Vino Rosado: Ramón Bilbao Rosado. - Garnacha. D.O. La Rioja.
- Vino Tinto: Gorgorito tinto joven. Tempranillo. - D.O. Ribera del Duero.

PVP 44,5€.

Incluido en el menú 2 bebidas por persona.
(Caña, copa de vino tinto, blanco o rosado, refrescos y agua)
Para mínimo 2 personas.

MENÚ GALA GRANADELLA

APERITIVOS

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

ENTRANTES
(CUATRO ENTRANTES A ELEGIR PARA COMPARTIR)

- Ensalada de tomate rosa con aceite de oliva virgen extra, escamas de burrata, piparra y cebolla encurtida.
- 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.
- Gyozas rellenas de pato con salsa trufa y cebolla caramelizada.

PRINCIPAL

- Paella de verduras frescas de la tierra.
- Arroz o fideuá del señoret.
- Paella valenciana de pollo y conejo.
- Arroz negro con gambas, calamaret y alioli.
- Tallarines con crema de trufa, boletus y parmesano.
- American doble cheeseburguer con queso cheddar, pepinillo y salsa americana. Acompañada de patatas fritas.
- Filete de dorada a la brasa acompañada de lechuga viva y tomate rosa.

Todos nuestros arroces son mínimo para dos personas.
Todas nuestras elaboraciones se las podemos ofrecer en arroz seco, meloso o fideuá.
Las cabezas de gamba y cigalas las sofreímos con todos los ingredientes de la paella para sacarles todo su jugo.

POSTRES
(A COMPARTIR)

- Tarta de queso con crema de lotus.
- Gofre al horno de leña con chocolate, helado de vainilla y almendra laminada.

BODEGA

- Vino blanco: Gorgorito. Verdejo. - D.O. Rueda.
- Vino rosado: Ramón Bilbao Rosado. - D.O. La Rioja.
- Vino tinto: Gorgorito tinto joven. Tempranillo. - D.O. Ribera del Duero.

PVP 56€.

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

MENÚ ALBUFERA

APERITIVOS

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

ENTRANTES
(CUATRO A ELEGIR)

- Brioche de tartar de atún trufado (3 uds.)
- Ensalada de tomate rosa con aceite de oliva virgen extra, escamas de burrata, piparra y cebolla encurtida.
- Calamaret con salsa tártara y lima.
- Burrata fresca con rúcula, tomates cherry, aceite de albahaca y pan pizzeta.
- Focaccia de mortadela italiana, stracciatela, salsa pesto casera y albahaca.

PRIMER PLATO

- Solomillo de ternera gallega madurada con patatas fritas y verduras.
- Lomo de rodaballo a la meunière con su guarnición de patatas asadas.

POSTRES
(A ELEGIR)

- Tarta de queso con crema de lotus.
- Gofre al horno de leña con chocolate, helado de vainilla y almendra laminada.
- Fruta.

BODEGA

- Vino blanco Gorgorito Verdejo.
- Vino rosado Ramón Bilbao.
- Vino tinto Gorgorito.

PVP 67€.

Mínimo dos personas.
Bebida: agua, refrescos, cervezas y vinos indicados en el menú.
Café y té.