

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 GALA BLANCA



APERITIVO

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 y mandarina.

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.



Incluido en el menú:
Bebida: agua, refrescos o cervezas y 1/2 botella de vino
indicados en el menú.
Para mínimo 2 personas.



MENÚ GALA GRANADELLA



APERITIVO

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

ENTRANTES

(Cuatro entrantes a elegir para compartir)

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.

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

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

Calamaret a la andaluza.

PLATO PRINCIPAL

(a elegir)

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.

Pizzeta de rúcula y jamón ibérico.

Tallarines con crema de trufa, boletus y parmesano.

American doble cheeseburger con queso cheddar, pepinillo y salsa americana. Acompañada de patatas fritas.

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.

POSTRE

(Para compartir)

Tarta de queso y mandarina.

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.

56€

Incluido en el menú:

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

Café y té.

Para mínimo 2 personas.



VILLA BANDIDA

RESTAURANTE

MENÚ PLAYA LA GRAVA



APERITIVO

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

ENTRANTES

(Cuatro entrantes a elegir para compartir)

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.

Gamba al ajillo con patatas asadas, huevo frito y salsa brava.

PLATO PRINCIPAL

(a elegir)

Arroz o fideuá del señoret.

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

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

Tallarines con crema de trufa, boletus y parmesano.

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 elegir)

Tarta de queso y mandarina.

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

Sorbete de limón.

Torrija de horchata y helado de leche merengada con canela.

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.

61€

Incluido en el menú:

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

Café y té.

Para mínimo 2 personas.





VILLA BANDIDA

R E S T A U R A N T E

MENÚ PLAYA ALMADRABA



APERITIVO

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

ENTRANTES

(a elegir)

Ceviche de gambas con mango, cebolla roja y cilantro, marinados en nuestra vinagreta de tomate y cítricos; con chips crujientes de plátano.

Ensaladilla rusa con mayonesa de mejillones, naranja y aceitunas.

Brioche de tartar de atún trufado (3uds.)

Nuestra flor de alcachofa con huevo y parmesano.

PRIMER PLATO

Bogavante nacional azul con patatas y huevo frito campero.

SEGUNDO PLATO

(a elegir)

Paella de carabineros y pollo.

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

Merluza con salsa de gambas, beurre blanc y patata asada.

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 elegir)

Tarta de queso y mandarina.

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

Torrija de horchata y helado de leche merengada con canela.

Sorbete de limón.

BODEGA

Vino blanco: Ossian 2020. Verdejo - Castilla y León.

Vino rosado: Arzuaga - Tempranillo. Ribera del Duero.

Vino tinto: Tomás Póstigo. Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot y Tinto Fino - Ribera del Duero.



Minimo dos personas.

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

Café y té.

