

# 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.