

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 43€.

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

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)

- 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.

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. 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.

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.

Para mínimo 2 personas.

MENÚ PLAYA LA GRAVA

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)

- 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.

PRINCIPAL

- 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 con crema de lotus.
- 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.

PVP 61€.

Incluido en el menú:

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

Para mínimo 2 personas.

MENÚ PLAYA ALMADRABA

APERITIVOS

- Pan rústico y tres salsas caseras para acompañar: alioli, crema de sobrasada y tapenas 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 (3 uds.)
- 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 con crema de lotus.
- 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: 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.

PVP 131€.

Mínimo dos personas.

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

Café y té.