

# CALA BANDIDA

PLAYA LA GRAVA

## MENÚS PARA GRUPOS

### MENÚ COCKTAIL

---

#### ENTRANTES

Ensaladilla rusa con mayonesa de mejillones, naranja y aceitunas.

Buñuelos de carne mechada con nuestra mayonesa bandida.

Empanadillas rellenas de pato con salsa de foie y almendra laminada.

Miniburrata con fresas, tomate y menta.

Tempura de verduras con salsa bandida.

Calamaret a la andaluza.

Mini american doble cheeseburger.

#### DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Tarta de queso.

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

Tarta de chocolate.

\*Puede ser menú de pie o sentado en mesa.

#### BODEGA

Vino blanco: José Pariente 2022. Verdejo. D.O. Rueda.

Vino tinto: Hito 2021. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero.

Vino rosado: Artazuri Rosado 2022. Garnacha. D.O. Navarra.

---

50€

---

Café o té incluido en el menú.

Bebida incluida.

# CALA BANDIDA

# MENÚ ARROZ

## ENTRANTES

*(a elegir entre cuatro)*

Ensaladilla rusa con mayonesa de mejillones, naranja y aceitunas.

Empanadillas rellenas de pato con salsa de foie y almendra laminada.

Buñuelos de carne mechada con nuestra mayonesa bandida.

Bravas bandidas.

Gambas con huevo a baja temperatura y patata al ajillo.

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

Nuestra flor de alcachofa con huevo y parmesano.

## 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 2021. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero.

Vino rosado: Artazuri Rosado 2022. Garnacha. D.O. Navarra.

60€

Café o té incluido en el menú.

Bebida incluida.

CALA BANDIDA

# MENÚ TOSCA

## ENTRANTES

(a elegir entre cuatro)

Ensaladilla rusa con mayonesa de mejillones, naranja y aceitunas.

Carpaccio de gambas con mayonesa de sus cabezas.

Gambas con huevo a baja temperatura y patata al ajillo.

Ensalada de tomate rosa con aceite de oliva virgen extra, escamas de burrata, piparra y cebolla encurtida.

Bravas bandidas.

Calamaret a la andaluza.

## PLATO PRINCIPAL

(a elegir)

Arroz del señoret.\* (Mínimo dos personas)

Arroz de muslo de pato, boletus y foie-gras. (Mínimo dos personas)

Hamburguesa de lomo alto de ternera black angus aderezada con foie-gras y trufa, queso parmesano, champiñones, cebolla caramelizada y cremoso de foie-gras.

Filete de dorada a la brasa acompañada de lechuga viva y tomate rosa.

Tallarines con crema de trufa, boletus y parmesano.

\*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 2021. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero.

Vino rosado: Artazuri Rosado 2022. Garnacha. D.O. Navarra.

66€

Café o té incluido en el menú.

Bebida incluida.

CALA BANDIDA

# 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: Les Brugueres 2022. Garnacha blanca. D.O. Priorat.

Vino tinto: Marqués de Murrieta 2018. Tempranillo, Mazuelo, Graciano y Garnacha. D.O. Rioja.

Vino rosado: Artazuri Rosado 2022. Garnacha. D.O. Navarra.

135€

Café o té incluido en el menú.

Bebida incluida.