

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.

Gyozas de pollo con beurre blanc, chile verde y wakame.

Miniburrata con fresas, tomate y menta.

Tempura de verduras con salsa bandida.

Calamaret a la andaluza.

Mini american doble cheeseburger.

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

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: Gorgorito. Uva: Verdejo. D.O. Rueda.

Vino tinto: Gorgorito tinto joven. Uva: Tempranillo. D.O. Ribera del Duero.

Vino rosado: Marqués de Riscal Rosado. Uva: Tempranillo, Viura. D.O. La Rioja.

42€

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.
Para mínimo 10 personas.

CALA BANDIDA

MENÚ ARROZ

ENTRANTES

(a elegir entre cuatro)

Ensaladilla rusa con mayonesa de mejillones, naranja y aceitunas.

Gyozas de pollo con beurre blanc, chile verde y wakame.

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

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

Tarta de chocolate.

BODEGA

Vino blanco: Gorgorito. Uva: Verdejo. D.O. Rueda.

Vino tinto: Gorgorito tinto joven. Uva: Tempranillo. D.O. Ribera del Duero.

Vino rosado: Marqués de Riscal Rosado. Uva: Tempranillo,

Viura. D.O. La Rioja.

49€

Incluido en el menú

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

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

Este menú debe ser pedido antes de realizar la reserva.

Para mínimo 10 personas.

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 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.

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.

POSTRE

(a elegir)

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

Tarta de chocolate.

Cremoso de queso, fresas, crumble y parmesano.

Plato de fruta variada.

BODEGA

Vino blanco: Gorgorito. Uva: Verdejo. D.O. Rueda.

Vino tinto: Gorgorito tinto joven. Uva: Tempranillo. D.O. Ribera del Duero.

Vino rosado: Marqués de Riscal Rosado. Uva: Tempranillo, Viura. D.O. La Rioja.

59€

Incluido en el menú

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

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

Este menú debe ser pedido antes de realizar la reserva.

Para mínimo 10 personas.