

Restaurante La Bodega del Bandolero

PARA COMPARTIR

Nuestra ensalada Cesar: Lechuga en juliana, picatostes de castaña, castañas confitadas con aceite de oliva, pechuga de pollo ahumada y nuestro aliño casero especial "cesar" / Our Cesar Salad: Julian sliced lettuce, chestnut croutons, olive oil, confit chestnut, smoked chicken breast and our special Cesar dressing 10,0

Tomates aliñados con pan artesano de castañas / Dressed tomatoes with chestnut bread. 6,5

Tomates aliñados con pan artesano de castañas y anchoas ahumadas / Dressed tomatoes with chestnut bread and smoked anchovies 9,8

Milhojas de berenjenas, calabacín y queso gratinado / Milhojas are layers of sliced, grilled aubergine & zucchini au gratin 6,0

Croquetas caseras de la casa (media/entera) / House croquettes (half/whole) 5,9 / 9,9

Tabla de Jamón Ibérico de 5 Bellotas / Platter of Five Acorn Iberian Ham 14,3

Tabla de queso con compota casera de frutas (media/entera) / Cheese platter with homemade fruit compote (half / whole) 6,6 / 13,2

Salmorejo casero (hecho con tomates, ajo, aceite de oliva, y frutos) | House salmorejo made with tomatoes, garlic, virgin olive oil & fruit 6,6 €

Salsas: 0,30€ cada :- Ketchup, Mostaza, Alioli, Mayonesa / Sauces: Ketchup, Mustard, Alioli, Mayonesa

PLATOS

Pierna de cordero lechal confitado a baja temperatura y deshuesada con jugo de carne, alubias estofadas y patatas / Suckling leg of lamb roasted at low temperature, served deboned with brown, sauce stewed beans and potatoes 19,8

-

Lomo de orza con compota de manzana:- lomo de cerdo marinado en aceite de oliva virgen extra y adobo, asado al horno y laminado muy fino / Pork tenderloin marinated in extra virgin olive oil & paprika, oven roasted, thinly sliced, served with homemade apple sauce 14,0

Hamburguesa de ternera de Retinto 100%, completa - queso, cebollas caramelizadas, lechuga, tomate y patatas / 100% Retinto beef hamburger complete - cheese, caramelised onions, lettuce, tomato, chips 11,0

Lagrimas de pollo con patatas | Bread battered chicken fingers with potatoes 9,5

Especialidad del Chef / Chef Specialty

Suprema de Cochinillo - cochinillo confitado, deshuesado terminado en la sartén con piel crujiente, salsa de miel, naranja y especias con guarnición de patatas revolcones

Suckling Pig Supreme - suckling pig confit, deboned then re-heated on the stove with crunchy crackling accompanied with a sauce of honey, orange and spices and garnish of paprika mash. 24,2

Pida si le gusta una guarnición diferente de verduras de temporada para acompañar sus platos

Seasonal vegetable garnish 3,9

Nuestra patatas están fritas con aceite de oliva y son aptas para celiacos.
Our potatoes are fried in virgin olive oil and are suitable for celiacs.

Postres Hechos en Casa | Homemade Desserts

Volcán de chocolate y almendras - pastelito caliente, crujiente por fuera con el corazón líquido, con helado

Chocolate & almond volcano - individual cake, firm exterior with a heart of warm liquid chocolate, served with ice cream 6,0

Tarda al menos 10 minutos en el horno
Requires at least 10 minutes bake time

Crema quemada de castañas - Baked chestnut cream with burnt sugar topping. 6,0

Crepe Azul - crepe tradicional con relleno de Nutella™, dulce de leche o servidos simple con azúcar y nata / Traditional crepe blue filled with Nutella™, dulce de leche, or served plain with sugar & whipped cream 3,9

Fruta del tiempo / Seasonal fruit 2,2

Pregunte por los postres del día

Ask about our dessert specials

Bandolera

Hotel Rural y Restaurante
Desde 2004

Restaurante La Bodega del Bandolero

MANERA DE PAGAR - Efectivo, Visa, MasterCard, Union, JCB, Debito,
Tarjeta sin Contacto, Waylet, ApplePay

Lamentablemente no se admiten mascotas dentro
Regrettably, pets are prohibited indoors

El IVA de 10% está incluido | All prices include 10% VAT

AVISO: De acuerdo con lo establecido en el REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, le informamos a nuestros clientes, que los productos incluidos en la carta pueden contener agentes alérgicos o trazas de los mismos.

PARA MAYOR INFORMACIÓN, CONSULTE A NUESTRO PERSONAL.



**SIGUE NOS:
FOLLOW US:**



You Tube:
Hotel Restaurante
Bandolero



Instagram:
@bodega_bandolero
#bodegadelbandolero



facebook
@HotelBandolero



Instagram:
@hotel_bandolero
#hotelbandolero

Restaurante La Bodega del Bandolero

TAPAS Y ESPECIALES DEL DÍA | DAILY SPECIALS

En los fines de semana, las tapas están disponibles hasta las 14:00 hrs

Platos del Día

- Solomillo de cerdo al arrope con puré de patatas
y castañas, higos y chips de castaña19,9 €
- Aguacate relleno de langostinos y nuez con
mousse de aguacate7'8 €
- Migas de pan artesanal de setas con castañas
confitadas, granadas y huevo frito7'7 €
- Crema fina de castañas y coco con chantarelas
y jamón ibérico12'0 €
- Revuelto de setas y patatas7,7 €

Postres fuera de la carta

- Baclava de nueces, almendras y miel de castañas5'0 €
- Tarta de la abuela de zanahoria y coco cubierta
con chocolate crocante de almendra4'0 €
- Tarta de San Marcos4,0 €
- Burrito de banana con crema tostada y chocolate3,7 €

Todos de los postres nuestros son caseros

La Carta de Vino

Vinos de Ronda

Bot. ½

Bot. ¾

Bodegas Gandul

Gandul - Roble 17,0 €

Bodegas Jorge Bonet

Tinto Joven 23,1 €

Bodegas Lunares

—Syrah, Ganach, Merlot, Tempranillo 21,9 €

Vino Tinto

Tintos Riojas

Bodega Antaño, Cosecha 5,5 €

Bodega Viña Herminia, Crianza 9,35 €..... 19,8 €

Rioja de la Casa - Vino Antaño **9,35 €**

Viña Cumbreiro, Crianza 10,0 €

Tintos Ribera del Duero

Ribera de la Casa - Mayor de Castilla **9,35 €**

Callejo Roble, 6 meses en barica 17,6 €

Callejo, Crianza, 12 meses en barrica 20,9 €

Protos, Crianza 20,9 €

Pata Negra Protos, Cosecha 10,5 €

Rosado

Marques de Cáceres, Cosecha 5,5 €

Marques de Cáceres, Cosecha 8,8 €

Chinchilla Rosado 16,5 €

Rosado de la Casa - Romeral Rioja..... **9,35 €**

Vino Blanco

Blanco de la casa - Rueda, Verdejo **9,35 €**

Marqués de Cáceres Rioja 6,1 €

Marqués de Cáceres Rioja 10,7 €

Palacio de Bornos, Sauvignon Blanc, Cosecha 17,6 €

Bandalero

Hotel Rural y Restaurante

Desde 2004

Version: 2020-10-18

La Carta de Vino

Cavas

	Bot. 1/2	Bot. 3/4
Castillo de Perlada, Reserva Brut		18,8 €
Segura Viudas, Reserva Brut		12,5 €
Segura Viudas, Reserva Brut, botella de 20 cl		4,5 €
Lambrusco Rosado		7,8 €
Rondel		10 €

El 13 octubre 2020