

Restaurante  
La Bodega del Bandolero

# Menús para Grupos - 2022\*

## Menú - El Valle del Genal

**Precio por persona : 29€** - con una bebida de cada y pan  
**Primero:** Tartaleta de hojaldre, tomate cherry y queso de cabra  
**Segundo:** Solomillo de cerdo al arrope con crema de castañas  
**Postre:** Volcán de Chocolate con almendras y helado

## Menú - La Castaña

**Precio por person: 24€** - con una bebida de cada y pan  
**Primero:** Potaje de garbanzos y castañas (*temporada invierno*)  
**Segundo:** Lomo de Orza con compota de manzana  
**Postre:** Crema quemada de castañas

## Menú - El Azul

**Precio por persona: 14€** - con una bebida de cada y pan  
**Primero:** Guiso veguero de Júzcar (*temporada invierno*)  
**Primero:** Gazpacho / Ensalada mixta  
**Segundo:** Jamón asado en su jugo con patatas  
**Postre:** Nuestra "Tarta Azul"  
(bizcocho de zanahoria con canela y vainilla con una capa de mascarpone de limón)

### Notas:

- Estamos abiertos a cambios sugeridos en los menús según sus preferencias, teniendo en cuenta que los cambios también afectan el precio del menú.
- Filete de pescado a la plancha especificas como alternativa en caso de no comer carne.
- \* Los precios **sin** el IVA de 10%

Restaurante  
La Bodega del Bandolero

## Group Menus - 2022\*

### Genal Valley Menu

**Price per person : 29€** - includes one beverage & bread

**Starter:** Cherry tomato and goat cheese tart

**Main:** Pork Tenderloin al arropo with chestnut cream and mash

**Dessert:** Chocolate Volcano with almonds & ice cream

### Chestnut Menu

**Price per person: 24€** - includes one beverage & bread

**Starter:** Chic pea & chestnut stew ("Potaje") (winter season)

**Main\*\*:** Lomo de Orza

(Pork tenderloin marinated in virgin olive oil & paprika, oven roasted,  
thinly sliced, served with homemade apple sauce)

**Dessert:** Baked chestnut cream

### Blue Menu

**Price per person: 14€** - includes one beverage & bread

**Starter:** Júzcar Veguero (seasonal vegetable soup)

**Starter:** Gazpacho / Mixed Salad

**Main:** Baked ham with sauce and potatoes

**Dessert:** Our "Blue Cake"

(carrot cake with cinnamon & vanilla with a blue lemon mascarpone icing)

#### Notes:

- We are open to suggested changes to menus to suit your preferences bearing in mind that changes affect the menu price as well.
- Grilled fish filet is offered as alternate available for those who cannot enjoy meat.

\* Prices do **not include** VAT of 10%