



Casa Palacio Bandolero Restaurante, se encuentra enclavado en el Barrio de la Judería de Córdoba, frente a uno de los monumentos más emblemáticos de la Ciudad,

La Mezquita-Catedral.

Este restaurante, antigua residencia de los Condes de Cabra, es una Casa Palaciega del Siglo XVI cuyas diferentes estancias hemos convertido hoy en Comedores Privados, combinando en perfecta armonía la belleza de su arquitectura y lujo original, con el confort de la restauración actual, en un entorno declarado “Patrimonio de la Humanidad”.

Nuestras recetas están basadas en la más esmerada gastronomía local. Cuenta con un gran equipo humano que realiza esfuerzos constantes para mantener los niveles de calidad y profesionalidad exigidos en la actualidad.

www.restaurantebandolero.com

Navidad I 2024

Para comenzar al centro de mesa.....

*Tartaletas de pollo provenzal
Tomatitos rellenos de alioli y gamba
Rollitos de espárrago y salmón ahumado
Brick de revuelto de Ibérico con crema de boletus
Pincho de langostino y calamar
Croquetas de Txangurro*

A continuación.....

Primer Plato

Milhojas de espinacas y salmón con salsa de uvas pasas

Segundo Plato

*Carrilleras de cerdo ibérico del Valle de los Pedroches
Patatas horneadas y gratinado de la huerta*

Postre

*Crujiente de hojaldre y crema pastelera
Mignardices navideñas*

Bodega

*Aguas minerales
Refrescos
Fino D.O. Montilla – Moriles bodegas “Pérez-Barquero”
Cerveza Águila dorada especial grifo/Heineken 00
Vino blanco afrutado “Viña Amalia”
Vino tinto Crianza D.O. Rioja “Montequinto”
Vino tinto D.O. Ribera del Duero “Castillo de Aza”
Café e infusiones
Copa de Cava*

Precio por comensal: 45 € Iva no incluido

Navidad II 2024

Para comenzar al centro de mesa.....

*Tartaletas de pollo provenzal
Tomatitos rellenos de alioli y gamba*

*Rollitos de espárrago y salmón ahumado
Brick de revuelto de Ibérico y crema de boletus
Pincho de langostino y calamar
Croquetas de Txangurro*

A continuación.....

Primer Plato

Tartár de salchichón tierno y mazamorra

Segundo Plato

*Carrilleras de cerdo ibérico del Valle de los Pedroches
Patatas horneadas y gratinado de la huerta*

Postre

*Tartar de pannacotta y turrón
Mignardices navideñas*

Bodega

*Aguas minerales
Refrescos*

*Fino D.O. Montilla – Moriles bodegas “Pérez-Barquero”
Cerveza Águila dorada especial grifo/Heineken 00
Vino blanco afrutado “Viña Amalia”
Vino tinto Crianza D.O. Rioja “Montequinto”
Vino tinto D.O. Ribera del Duero “Castillo de Aza”
Café e infusiones
Copa de Cava*

Precio por comensal: 45 € Iva no incluido

Navidad III 2024

Para comenzar al centro de mesa

*Tartaletas de pollo provenzal
Tomatitos rellenos de alioli y gamba
Rollitos de espárrago y salmón ahumado
Berenjenas fritas con miel de caña
Brick de revuelto de Ibérico con crema de boletus
Croquetitas melosas de rabo de toro*

A continuación.....

Primer Plato

Tartar de salmón, aguacate y toque de lima soja

Segundo Plato

Lomo de dorada al horno con timbal de verduras

Postre

*Torrija caramelizada y crema de limón y Coco
Mignardices navideñas*

Bodega

Aguas minerales

Refrescos

Fino D.O. Montilla – Moriles bodegas “Pérez-Barquero”

Cerveza Águila dorada especial grifo/Heineken 00

Vino blanco afrutado “Viña Amalia”

Vino tinto Crianza D.O. Rioja “Montequinto”

Vino tinto D.O. Ribera del Duero “Castillo de Aza”

Café e infusiones

Copa de Cava

Precio por comensal : 48 € Iva no incluido

Navidad IV 2024

Para comenzar al centro de mesa

*Tartaletas de pollo provenzal
Queso puro de oveja del Valle de los Pedroches
Tomatitos rellenos de alioli y gamba
Berenjenas fritas a la miel de caña
Brick de bacalao y naranjas al hojiblanca virgen
Croquetitas de rabo de Toro*

A continuación.....

Degustación de Arroces

*Arroz negro con calamaritos y ali-oli
Paella con mogote ibérico y verduras de temporada*

Postre

*Fondant de Licor de Baileys
Mignardices navideñas*

Bodega

*Aguas minerales
Refrescos
Fino D.O. Montilla – Moriles bodegas “Pérez-Barquero”
Cerveza Águila dorada especial grifo/Heineken 00
Vino blanco afrutado “Viña Amalia”
Vino tinto Crianza D.O. Rioja “Montequinto”
Vino tinto D.O. Ribera del Duero “Castillo de Aza”
Café e infusiones
Copa de Cava*

Precio por comensal: 48 € Iva no incluido

Navidad V 2024

Para comenzar al centro de mesa

Queso puro de oveja del Valle de los Pedroches

Tartaletas de pollo provenzal

Tomatitos rellenos de ali-oli y gamba

Rollitos de espárrago y salmón

Samosa de cebollita caramelizada

Brochetitas de langostinos con calamar

Croquetitas de Txangurro

A continuación.....

Primer plato

Bombón de berenjena con gambas y ahumados

Segundo Plato

Timbal de cordero relleno de boletus y puré trufado

Postre

Bombón de chocolate y tocino de cielo

Mignardices navideñas

Bodega

Aguas minerales

Refrescos

Fino D.O. Montilla – Moriles bodegas “Pérez-Barquero”

Cerveza Águila dorada especial grifo/Heineken 00

Vino blanco uva verdejo “Finca la Cañada”

Vino tinto Crianza D.O. Rioja “Montequinto”

Vino tinto D.O. Ribera del Duero “Castillo de Aza”

Café e infusiones

Copa de Cava

Precio por comensal: 52 € Iva no incluido

Navidad VI 2024

Entrantes

Queso puro de oveja curado del Valle de los Pedroches

Rollitos de espárragos y salmón

Tomatitos rellenos de ali-Oli y gamba

Cucharitas de ensaladilla de gambas

Cucharita de salpicón de mariscos

Pavías de bacalao

Banderillas de langostino y calamar

A continuación.....

Primer plato

Milhojas de bacalao con naranja y hojiblanca virgen

Segundo plato

Bombón de rabo de toro relleno de foie

Postre

Leche frita al aroma de canela y naranja confitada

Mignardices navideñas

Bodega

Aguas minerales

Refrescos

Fino D.O. Montilla – Moriles bodegas “Pérez-Barquero”

Cerveza Águila dorada especial grifo/Heineken 00

Vino blanco uva verdejo “Finca la Cañada”

Vino tinto Crianza D.O. Rioja “Montequinto”

Vino tinto D.O. Ribera del Duero “Castillo de Aza”

Café e infusiones

Copa de Cava

Precio por comensal: 52 € Iva no incluido

Navidad VII 2024

Entrantes al centro de mesa

Jamón ibérico de bellota y queso puro de oveja curado

Tomatitos rellenos de alioli y gamba

Rollitos de espárrago y salmón

Cucharita de ensaladilla de gambas

Cucharita de salpicón de mariscos

Rollitos de york y tártara

Croquetas de Txangurro

A continuación.....

Primer plato

Crema de bogavante con vieira salteada

Segundo plato

Bacalao confitado con arroz negro y langostinos

Postre

Coulant de chocolate

Mignardices navideñas

Bodega

Aguas minerales

Refrescos

Fino D.O. Montilla – Moriles bodegas “Pérez-Barquero”

Cerveza Águila dorada especial grifo/Heineken 00

Vino blanco uva verdejo “Finca la Cañada”

Vino tinto Crianza D.O. Rioja “Montequinto”

Vino tinto D.O. Ribera del Duero “Castillo de Aza”

Café e infusiones

Cava

Precio por comensal: 60 € Iva no incluido

Navidad VIII 2024

Para comenzar al centro de mesa

Queso puro de oveja del Valle de los Pedroches
Brick de mazamorra con taquitos de ibérico y uvas
Tomatitos rellenos de alioli y gamba
Ensalada de bacalao y naranjas al hojiblanca virgen
Cartuchito de choco y camarones
Brochetitas de langostinos con calamar
Croquetas de Txangurro

A continuación.....

Primer plato

Crema de bogavante con vieira salteada

Segundo plato

Solomillo de cerdo ibérico
con guarnición de tomates Cherry confitados

Postre

Profiteroles de nata y chocolate caliente
Mignardices navideñas

Bodega

Aguas minerales

Refrescos

Fino D.O. Montilla – Moriles bodegas “Pérez-Barquero”

Cerveza Águila dorada especial grifo/Heineken 00

Vino blanco afrutado “Viña Amalia”

Vino tinto Crianza D.O. Rioja “Montequinto”

Vino tinto D.O. Ribera del Duero “Castillo de Aza”

Café e infusiones

Cava

Precio por comensal: 55 € Iva no incluido

Navidad IX 2024

Para comenzar al centro de mesa

Jamón ibérico 100% bellota D.O. Pedroches

Queso puro oveja del Valle de los Pedroches

Vasito de ensaladilla de langostinos

Tomatitos rellenos de alioli y gamba

Rollitos de espárragos y salmón

Cartuchito de camarones fritos

A continuación.....

Primer plato

Pastel de cabracho y gambas

Segundo plato

Lingote de cochinillo al horno

Postre

Suprema de Toffee

Mignardíces navideñas

Bodega

Aguas minerales

Refrescos

Fino D.O. Montilla – Moriles bodegas “Pérez-Barquero”

Cerveza Águila dorada especial grifo/Heineken 00

Vino blanco uva verdejo “Finca la Cañada”

Vino tinto Crianza D.O. Rioja “Montequinto”

Vino tinto D.O. Ribera del Duero “Castillo de Aza”

Café e infusiones

Cava

Precio por comensal: 72 € Iva no incluido

Navidad X 2024

Para comenzar al centro de mesa

Jamón ibérico 100% bellota D.O. Pedroches
Queso puro de oveja del Valle de los Pedroches

Mojama con almendras
Tomatitos rellenos de ali-oli y gambas
Rollitos de espárragos y salmón
Cartuchito de camarones fritos
Brochetitas de langostinos con calamar

A continuación.....

Primer plato

Tartar de atún con mayonesa de wassabi

Segundo plato

Solomillo de vaca gallega
patatas tablón y salteado de verduras

Postre

Suprema de tarta de la abuela
Mignardices navideñas

Bodega

Aguas minerales
Refrescos
Fino D.O. Montilla – Moriles bodegas “Pérez-Barquero”
Cerveza Águila dorada especial grifo/Heineken 00
Vino blanco uva verdejo “Finca la Cañada
Vino tinto D.O. R. del Duero “Finca Resalso “ Bodega E. Moro
Vino tinto Crianza D.O. Rioja “Montequinto”
Café e infusiones
Copa de Cava

Precio por comensal: 80 € Iva no incluido

- *Carta de menú de mesa personalizada.*
- *Centros de mesa florales con motivos navideños*
- *Los servicios de almuerzo se podrán prolongar como máximo hasta las 18:00 (Si no tienen contratados servicios adicionales).*
- *Los servicios de cena, se podrán prolongar como máximo hasta las 00:30. (Si no tienen contratado servicios adicionales)*

Se facturará por el total de cubiertos contratados

C/ Torrijos, casa nº 6
Tel. 957 47 64 91 – Fax: 957 47 50 79
comercial@restaurantebandolero.com
www.restaurantebandolero.com