



*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 profesional equipo humano que realiza esfuerzos constantes para mantener los niveles de calidad y profesionalidad exigidos en la actualidad.*

[www.restaurantebandolero.com](http://www.restaurantebandolero.com)

**Propuesta Navidad I 2018**

*Para comenzar.....*

*Entrantes al centro de mesa*

*Queso puro de Oveja en Aceite de Oliva Virgen extra  
Tomatitos rellenos de Alioli y Gambas  
Rollitos de Esparrago y Salmón ahumado  
Berenjenas fritas con Miel de Caña  
Brick de Revuelto de Ibérico con crema de boletus  
Pincho de Langostino y Calamar  
Croquetitas Melosas de Rabo de Toro*

*A continuación.....*

*Menú*

*Milhojas de Espinacas y Salmón con Salsa de Uvas Pasas*

\*\*\*\*\*

*Lagartillo de Cerdo Ibérico del Valle de los Pedroches  
con lasagna de patata y berenjena*

*Postre*

*Tiramisú con crema de Vainilla y Barquillo de Chocolate  
Mignardices Navideñas*

*Bodega*

*Fino D.O. Montilla – Moriles, Cerveza, Refrescos,  
Blanco Afrutado Viña Amalia ó Tinto  
Rioja Viña del Oja, Café*

**PRECIO: 32,00 € + 10% IVA**

**Propuesta Navidad II 2018**

*Para comenzar.....*

*Entrantes al centro de mesa*

*Queso puro de Oveja Curado en aceite de oliva virgen extra*

*Tartaletas de Pollo Provenzal*

*Tomatitos rellenos de Alioli y Gambas*

*Rollitos de Esparrago y Salmón ahumado*

*Tapita de Salmorejo Cordobés*

*(con Huevo de Codorniz y Taquitos de Jamón Ibérico)*

*Samosa de Cebollita caramelizada*

*Brochetitas de Langostinos con Calamar*

*Croquetitas melosas de Rabo de Toro*

*A continuación.....*

*Menú*

*Tartar de Salmón y Aguacate con vinagreta de Mostaza Miel*

\*\*\*\*\*

*Lomo de Dorada al horno con timbal de Verduras*

*Postre*

*Torrija caramelizada y crema de limón y Coco*

*Mignardices Navideñas*

*Bodega*

*Fino D.O. Montilla – Moriles, Cerveza, Refrescos,*

*Blanco Afrutado Viña Amalia ó Tinto*

*Rioja Viña del Oja, Café*

**PRECIO POR PERSONA: 35,00 € + 10% IVA**

**Propuesta Navidad III 2018**

*Para comenzar.....*

*Entrantes al centro de mesa*

*Queso puro de Oveja en Aceite de Oliva Virgen extra  
Tomatitos rellenos de Alioli y Gambas  
Brick de Mazamorra con taquitos de Ibérico y Uvas  
Ensalada de Bacalao y Naranjas al Hojiblanca Virgen  
Berenjenas fritas a la Miel de Caña  
Piruleta de Queso de Cabra y crema de Membrillo  
Brochetitas de Langostinos con Patata Hilada  
Delicias de Azeite con Bechamel*

*A continuación.....*

*Degustación de Arroces*

*Arroz negro al Ali-Oli con Calamaritos*

\*\*\*\*\*

*Paella con Mogote Ibérico y Alcachofas*

*Postre*

*Iglú de Turrón con suspiro de dulce de leche*

*Mignardices Navideñas*

*Bodega*

*Fino D.O. Montilla – Moriles, Cerveza, Refrescos,*

*Blanco Afrutado Viña Amalia ó Tinto*

*Rioja Viña del Oja, Café o Infusiones*

**PRECIO POR PERSONA: 35,00 € + 10% IVA**

**Propuesta Navidad IV 2018**

*Para comenzar.....*

*Entrantes al centro de mesa*

*Queso puro de Oveja Curado en Aceite de Oliva Virgen extra*

*Tartaletas de Pollo provenzal*

*Tomatitos rellenos de Ali-oli y Gambas*

*Rollitos de Esparrago y Salmón*

*Samosa de Cebollita Caramelizada*

*Brochetitas de Langostinos con Calamar*

*Bollo Preñado de Pringá de Ibérico y crema de Calabaza*

*Croquetitas de la Abuela*

*A continuación.....*

*Menú*

*Bombón de Berenjena relleno de Marisco con tiras de Ahumados*

\*\*\*\*\*

*Cordero relleno de Boletus y Pistachos  
con lasagna de Patata y Berenjena*

*Postre*

*Piononos*

*Mignardices Navideñas*

*Bodega*

*Fino D.O. Montilla – Moriles, Cerveza, Refrescos, Blanco Afrutado  
Viña Amalia ó Tinto Rioja Viña del Oja, Cava, Café o Infusiones*

**PRECIO POR PERSONA: 40,00 € + 10% IVA**

## Propuesta Navidad V 2018

*Para comenzar.....*

### Entrantes al centro de mesa

*Queso puro de Oveja Curado en Aceite de Oliva Virgen extra*

*Rollitos de espárragos y Salmón*

*Tomatitos rellenos de Ali-Oli y Gambas*

*Cucharitas de ensaladilla de Gambas*

*Cucharita de Salpicón de Mariscos*

*Rollitos de York y tartara*

*Pavías de Bacalao*

*Banderillas de Langostino y Bacon*

*Croquetitas Melosas de Rabo de Toro*

*A continuación.....*

### Menú

*Milhojas de Bacalao con Naranja y Hojiblanca Virgen*

\*\*\*\*\*

*Bombón de Rabo de Toro relleno de Foie*

*(con puré de Patatas, Frutos Secos y Trigueros)*

### Postre

*Leche Frita al Aroma de Canela y Naranja confitada*

*Mignardices Navideñas*

### Bodega

*Fino D.O. Montilla – Moriles, Cerveza, Refrescos,*

*Blanco Afrutado Viña Amalia, Tinto Rioja Viña del Oja,*

*Cava, Café o Infusiones*

**PRECIO POR PERSONA: 40,00 € + 10% IVA**

**Propuesta Navidad VI 2018**

*Para comenzar.....*

*Entrantes al centro de mesa*

*Mixto de Jamón Ibérico de Bellota y Queso Puro de Oveja Curado*

*Tomatitos rellenos de Alioli y Gambas*

*Rollitos de Esparrago y Salmón*

*Cucharita de ensaladilla de Gambas*

*Cucharita de Salpicón de Mariscos*

*Rollitos de York y tartara*

*Cartucho de Choco y Camarones*

*A continuación.....*

*Menú*

*Crema de Bogavante con vieira salteada*

\*\*\*\*\*

*Bacalao Confitado con Arroz negro y Langostinos*

*Postre*

*Coulant de Chocolate*

*Mignardices Navideñas*

*Bodega*

*Fino D.O. Montilla – Moriles, Cerveza, Refrescos,*

*Blanco Afrutado Viña Amalia, Tinto Rioja Viña del Oja, Cava,*

*Café o Infusiones*

**PRECIO POR PERSONA: 40,00 € + 10% IVA**

**Propuesta Navidad VII 2018**

*Para comenzar.....*

*Entrantes al centro de mesa*

*Queso puro de Oveja en Aceite de Oliva Virgen extra  
Brick de Mazamorra con Taquitos de Ibérico y Uvas  
Tomatitos rellenos de Alioli y Gambas  
Ensalada de Bacalao y Naranjas al Hojiblanca Virgen  
Cartuchito de Choco y Camarones  
Brochetitas de Langostinos con Calamar  
Croquetitas Melosas de Rabo de Toro*

*A continuación.....*

*Menú*

*Crema de Bogavante con Vieira salteada*  
\*\*\*\*\*

*Solomillo Wellington de Cerdo Ibérico*

*Postre*

*Profiteroles rellenos de Nata con Chocolate Caliente  
Pestiños Navideños*

*Bodega*

*Fino D.O. Montilla – Moriles, Cerveza, Refrescos, Blanco Afrutado  
Viña Amalia ó Tinto Rioja Viña del Oja, Cava, Café o Infusiones*

**PRECIO POR PERSONA: 42,00 € + 10% IVA**



**Propuesta Navidad VIII 2018**

*Para comenzar.....*

*Entrantes al centro de mesa*

*Jamón Ibérico de Bellota Bellotera*

*Queso puro de Oveja en Aceite de Oliva Virgen extra*

*Tosta de Sardina Ahumada*

*Tomatitos rellenos de Alioli y Gambas*

*Rollitos de Espárragos y Salmón*

*Berenjenas Fritas a la Miel de Caña*

*Cartuchito de camarones fritos*

*Brochetitas de Langostinos con Calamar*

*Croquetitas Melosas de Rabo de Toro Delicias de*

*A continuación.....*

*Menú*

*Pastel de Cabracho y Gambas*

*(Con Tallarines de Calabacín y Zanahoria)*

☆☆☆

*Lingote de Cochinillo al horno*

*Postre*

*Suprema de Toffee*

*Mignardices Navideñas*

*Bodega*

*Fino D.O. Montilla – Moriles, Cerveza, Refrescos, Blanco Afrutado  
Viña Amalia ó Tinto Rioja Viña del Oja, Cava, Café o Infusiones*

**PRECIO POR PERSONA: 45,00 € + 10% IVA**

## Propuesta Navidad IX 2018

*Para comenzar.....*

### Entrantes al centro de mesa

*Jamón Ibérico de Bellota Belloterra*

*Queso puro de Oveja en Aceite de Oliva Virgen extra*

*Mojama con Almendras*

*Tomatitos rellenos de Ali-oli y Gambas*

*Rollitos de Espárragos y Salmón*

*Cartuchito de Camarones fritos*

*Brochetitas de Langostinos con Calamar*

*Croquetitas Melosas de Rabo de Toro*

*A continuación.....*

### Menú

*Tartar de atún con mayonesa de Wassabi*

☆☆☆☆

*Entrecott de Buey elaborado en Barbacoa con leña de Encina*

*(con castañas asadas y panadera de patatas)*

### Postre

*Suprema de tarta de la Abuela*

*Mignardices Navideñas*

### Bodega

*Fino D.O. Montilla – Moriles, Cerveza, Refrescos, Blanco Afrutado  
Viña Amalia ó Tinto Rioja Viña del Oja, Cava, Café o Infusiones*

**PRECIO POR PERSONA: 50,00 € + 10% IVA**

### *Servicios Incluidos*

- *Carta de Menú personalizada.*
- *Centros de Mesa florales.*
- *Los servicios de almuerzo se podrán prolongar como máximo hasta las 20:00.*
- *Los servicios de Cena se podrán prolongar como máximo hasta las 00:30, si no tienen contratado servicios adicionales*

### *Servicios Adicionales*

- *Cuando su cena haya finalizado Casa Palacio Bandolero Restaurante les ofrece la posibilidad de contratar música y tomar unas copas.*
- *Opciones*
  - *Por Copas:*
    - *Combinado: 5 €*
    - *Refrescos (1.80 € / Unid)*
  - *Barra Libre: 15.00€ por persona (2 horas de duración), horas adicionales 3.00 € / persona/ hora*
    - *Alquiler Equipo de Música: 50 € (menos de 50 comensales)*
    - *Alquiler Equipo de Música: 150 € (más de 50 comensales)*
    - *Alquiler Equipo de Música + Disk Jockey: 250 €*

*Ponemos a su disposición la posibilidad de contratar Espectáculos como: Flamenco Profesional, Danza del Vientre, Flamenco- Andalusi, Chirigotas, Monólogos, etc.*

### *Forma de Pago*

- *Se facturará por el total de cubiertos contratados.*
- *El pago se realizará a la finalización del Servicio.*

### *Observaciones*

- *Para eventos cuyo número de comensales sea superior a 10, deberán confirmar con antelación las opciones de Carne y Pescado.*