

Villanueva

Restaurante



La carta

FRÍOS

Queso de cabra Payoya curado en aceite de oliva virgen “el gazul”

La clásica Gilda (aceitunas, guindilla y anchoa)

Canastillas de ensaladilla de pulpo con aceite de pimentón

Cucharitas de ensaladilla de langostinos al ajillo, con mahonesa de camarones

Ajo blanco de almendras malagueño con uvas

Salmorejo clásico con virutas de jamón ibérico y huevo de codorniz

Chupito de gazpacho andaluz

Torrija de tomate con melva canutera

Cuchara de parmentier de patata y pulpo a la gallega

Conos de hojaldres con guacamole y anchoa del Cantábrico

Tosta de foie mi cuit sobre cebolla caramelizada

Ensalada de alga wakame con caramelitos de atún rojo

Tataki de presa ibérica con salsa oriental

CALIENTES

Huevos de codorniz a la turca

Gyozas de pato (empanadillas japonesas)

Chupa chups de presa ibérica con miel de caña

Taco de carne al toro con cebolla encurtida y parmesano rallado

Morcilla de Burgos con salsa de piquillo

Aperitivos



Aperitivos

BROCHETITAS

Brochetita de langostinos con bacon

Brochetita de mero con salsa de camarón

Brochetita de pollo tandoori

Brochetita de solomillo al Pedro Ximénez

Brochetita de ternera teriyaki y pimiento rojo

Brochetita de presa ibérica con mojo picón



FRITURAS

Croquetas cocktail de jamón

Croquetas de chipirones en su tinta

Buñuelos de bacalao

Pavías de atún rojo

Tortillitas de camarones "típicas de la isla"

Tacos de cazón con mahonesa japonesa con toques picantes

Cucuruchos de pescadito frito (boquerones, chocos)

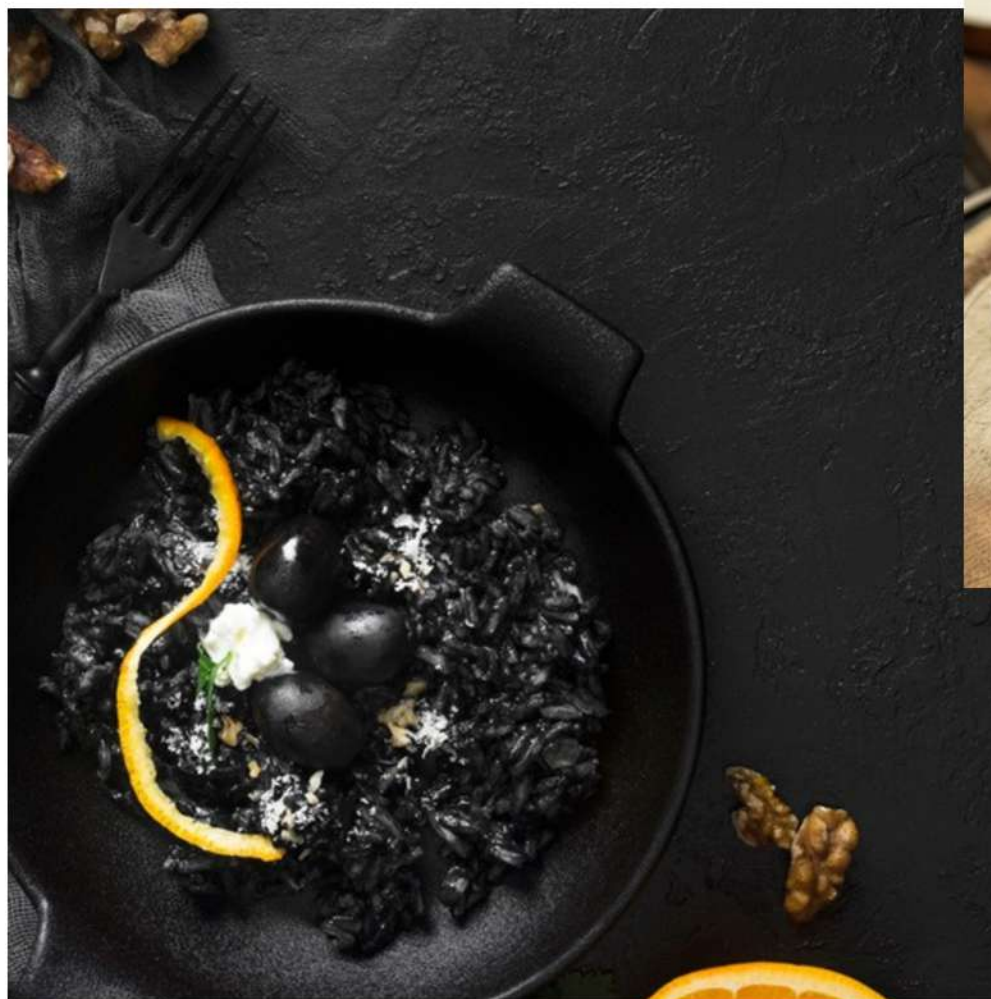


Arroces

Cazuela de arroz con langostinos

Cazuela de arroz de ibéricos

Cazuela de arroz negro



Especiales

Para Veganos:

Hummus clásico con zanahoria y apio

Hummus de remolacha y crudites

Guacamole con crujiente de maíz

Brocheta de verduras

Salmorejo de pepino

Bastones de berenjenas con miel de caña y sésamo

Setas de temporada al oloroso con patatas panaderas





Primeros platos

Salmorejo con tiras de jamón ibérico

Ensalada de langostinos en tempura con chutney de mango, aguacate y manzana

Tartar de atún rojo con papaya, tomate concassé y salsa de aguacate y cebolla roja

Crema de calabaza con lascas de parmesano y gambones

Ajo blanco de almendras

Raviolis rellenos de verduras de temporada y parmesano

Bacalao gratinado con crema de ajo y albahaca

Lomo de lubina con verduras salteadas y setas de temporadas

Lomo de corvina al horno con salsa de marisco, almejas y gambones

Dorada al horno con crema de patatas y jugo de marisco al tomillo

Atún rojo al amontillado de jerez con sésamo negro

Papiota de presa ibérica con espárragos trigueros con salsa de piquillo

Timbal de solomillo de jabugo con patatas y salsa de trufa

Solomillo de ternera de retinto gratinado con crema de queso

Arroz de langostinos

Segundos platos

Tarantelo de atún rojo a la plancha con pisto de verduras de temporada

Corvina al horno con reducción de manzanilla y salteado de verduras con salsa de ostra

Lomo de lubina con patatas parisinas y espárragos trigueros

Bacalao gratinado con alioli de manzana y tomate

Taco de presa ibérica con guarnición de temporada

Solomillo de retinto con crema de foie, reducción de oporto

Abanico ibérico con crema de boniato y chips crujientes

Carrillada al vino tinto con patata trufada

Timbal de solomillo de cerdo relleno de setas de temporadas, cebolla caramelizada y salsa de foie



Pastres

Cremoso de chocolate con su mousse, compota de mango y lima y tierra de cacahuete

Semiesfera de queso y vainilla con crujiente de galleta maria y culis de frambuesa

Tocino de cielo con teja de naranja

Lemon Pie

Banoffee

(suplemento 1,50 €/comensal)

Tarta árabe

(suplemento 1,50 €/comensal)

Presentación 3 postres en formato mini
(suplemento 2,50 €/comensal)

Mesa de postres Campuzano
(suplemento 3,50 €/comensal)



Sorbetes

Sorbete de mandarina con vodka

Sorbete de limón al cava

Sorbete de mojito

Candy Bar

Mesa decorada con golosinas variadas y frutos secos

----- **4.50 €/ Comensal**

Mesa decorada con golosinas variadas, frutos secos y mini donuts

----- **4.50 €/ Comensal**



Barralibre

Nuestra barra libre

En nuestra barra libre incluimos licores, cervezas y refrescos de botellín de primeras marcas. Usamos vasos anchos y copas de balón y atendemos la barra con un camarero por cada 40 comensales.

Nuestra barra libre incluye las siguientes marcas:

GINEBRA

Seagram's

Beefeater

Rives

Puerto de Indias

Exótica

Ron

Brugal

Barceló

Legendario

Whisky

Johnnie Walker Red Label

Ballantines

White Label

JB

Vodka

Absolut

Incluimos un pase de recena con dos variedades a elegir entre:

Mini pitas de pringá / Molletitos de lomo al whisky / medias noches variadas / Taquitos de tortilla de patatas



Nuestra barra libre

SERVICIO DE BARRA LIBRE 3 HORAS ● ● **25,00€/Comensal**

Primera hora extra

100% Comensales contratados

5,00€/comensal

Segunda hora extra

100% Comensales contratados

3,50€/comensal

Tercera hora extra

2,50€/comensal en sala

Recenas especiales

Barbacoa en vivo durante la barra libre

● ● **10,00€/Comensal**

Recena de feria (caldito, tortilla española, cartuchito de ibéricos)

● ● **4,00€/Comensal**

Mini hamburguesa y mini perritos calientes

● ● **3,00€/Comensal**



Servicios Extras

No incluidos en el precio del menú

Servicios extras que podemos contratar nosotros o vosotros

- Animadores.
- Cortador de Jamón.
- Cuidadores para los más pequeños.
- Decoración extra.
- Floristería.
- Iluminación extra.
- Montaje de carpas.
- Música ambiental.
- Música en directo.
- Música para la barra libre.
- Venenciador.





Contratación



Condiciones de contratación

Para realizar la reserva, para confeccionar el menú a vuestro gusto o cualquier otra consulta relacionada con nuestros servicios escribidnos a **restaurante@villanuevagolf.com**

Llámanos al **956474123** (horario orientativo de oficina, lunes a viernes de 9:30 a 18:30 y sábados de 9:30 a 13:00).

El número de comensales se confirmará definitivamente **10 días antes de la celebración del evento**, pudiéndose **modificar con 72h de antelación**. (Si el número de asistentes se viera reducido, se asumirá por parte del cliente 100%)

El precio incluye un determinado mobiliario y decoración standard. Cualquier variación tendrá un coste adicional.

En Villanueva restaurante estamos comprometidos en cuidar la calidad de los productos que le ofrecemos. Por dicha razón y teniendo en cuenta la inestabilidad de los mercados, en caso de sufrir un aumento sustancial de precio que afecte directamente a algún producto o servicio ofertado en el presente documento podría suponer una pequeña variación en el precio final, el cual se comunicaría con la máxima antelación posible.

La información sobre alérgenos según el Reglamento 1169/2011, está a su disposición. Solicítela, si lo desea, a nuestro responsable de restauración.

RESTAURANTE VILLANUEVA

Avenida Vía Augusta, 1,
11518 Puerto Real (Cádiz)

Teléfono de contacto:
+34 956 474 123

restaurante@villanuevagolf.com

<https://www.villanuevagolf.com/restaurante/>



@villanuevagolfrestaurante



@villanuevarestaurante