

GRUPO GAUCHO

# MENÚS DE EMPRESAS Y GRUPOS 2024

Group Menus 2024

- **Menús exclusivos.** Exclusive menus.
- **3 Restaurantes a elegir.** 3 restaurants to choose from.
- **En primera línea de Puerto Banús.** Puerto Banús frontline.
- **Shows en vivo.** Live Shows.
- **Menús personalizados.** Personalized menus.
- **Capacidad para más de 150 personas.** Capacity for over 150 people.

[WWW.GRUPOGAUCHO.ES](http://WWW.GRUPOGAUCHO.ES)

## MENU 1

---

Copa de Bienvenida (Cava, Vino o Cerveza)  
*/ Welcome Drink (Cava, Wine, or Beer)*

Pan y Salsa de la Casa / *Chef's Bread and Dips*

### ENTRANTES A COMPARTIR

*/STARTERS TO SHARE*

Empanadas típicas argentinas  
*Typical Argentine paties*

Provoleta con chimichurri  
*Provoleta with chimichurri*

Gambas pilpil  
*Pilpil prawns*

### SEGUNDOS A ELEGIR

*/SECONDS TO CHOOSE FROM*

Entraña Black Angus a la brasa de carbón de encina con patatas de la abuela  
*Black Angus skirt grilled on oak charcoal with grandma's potatoes*

Entrecot Black Angus a la brasa de carbón de encina con patatas de la abuela  
*Black Angus entrecôte grilled on oak charcoal with grandma's potatoes*

Pollo deshuesado a la brasa de carbón de encina con patatas de la abuela  
*Boneless chicken grilled on oak charcoal with grandma's potatoes*

### POSTRE

*/DESSERT*

Surtido del chef - *Chef's Selection*

### BEBIDA

*/DRINKS*

Vino Tinto, Rosado, Blanco, Cava, Cerveza, Refrescos y Agua hasta los postres.

*Red, White, Rose Wine, Cava, Beer, Refreshments & Water until desserts*

**50€**

## MENU 2

---

Copa de Bienvenida (Cava, Vino o Cerveza)  
/ Welcome Drink (Cava, Wine, or Beer)

Pan y Salsa de la Casa / Chef's Bread and Dips

### ENTRANTES A COMPARTIR /STARTERS TO SHARE

Jamón Ibérico de bellota con queso Manchego  
*Acorn-fed Iberian ham with Manchego cheese*

Ensalada pampeana con queso de cabra y frutos secos  
*La Pampa salad with goats cheese and nuts*

Pulpo a la brasa estilo Gaucho con puré crema queso  
*Grilled octopus, Gaucho-Style, with cream cheese puree.*

### SEGUNDOS A ELEGIR /SECONDS TO CHOOSE FROM

Ojo de bife (lomo alto) Black Angus a la brasa de carbón de encina con patatas de la abuela  
*Black Angus rib-eye grilled on oak charcoal with grandma's potatoes*

Solomillo Black Angus a la brasa de carbón de encina con patatas de la abuela  
*Black Angus sirloin grilled on oak charcoal with grandma's potatoes*

Lomo de rape con crema de puerros y verduritas de la temporada  
*Monkfish loin with leek cream and seasonal vegetables*

### POSTRE /DESSERT

Surtido del chef - *Chef's Selection*

### BEBIDA /DRINKS

Vino Tinto, Rosado, Blanco, Cava, Cerveza, Refrescos y Agua hasta los postres.  
*Red, White, Rose Wine, Cava, Beer, Refreshments & Water until desserts*

**65€**



## Mediterranean

### WELCOME COCKTAIL

Mimosa  
(Cava + Orange Juice)

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

Mimosa  
(Cava + Zumo de Naranja)

### STARTERS TO SHARE

Russian Salad  
Gyozas  
Prawn Carpaccio  
(1 x 4 pax)

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensalada Rusa  
Gyozas  
Carpaccio de Gambas  
(1 x 4 pax)

### MAIN TO CHOOSE FROM

Tuscan Style Chicken  
Black Rice  
Tagliatelle Pil Pil

### PRINCIPAL PARA ELEGIR

Pollo a la Toscana  
Arroz Negro  
Tagliatelle Pil Pil

### DESSERT

Brownie  
(1 x 4 pax)

### POSTRE

Brownie  
(1 x 4 pax)

## Cellar

1/2 House Bottle of Wine (white, red, or rosé)  
Beer, Soft Drinks and Water  
1/2 Botella de Vino de la Casa (blanco, tinto o rosé)  
Cerveza, Refrescos y Agua

35€





# PiCa Twists

## WELCOME COCKTAIL

Mimosa  
(Cava + Orange Juice)

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Mimosa  
(Cava + Zumo de Naranja)

## STARTERS TO SHARE

Salmon tower with avocado  
Prawn Carpaccio  
Selection of Croquettes  
(1 x 4 pax)

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

Torre de Salmón con Aguacate  
Carpaccio de Gambas  
Selección de Croquetas  
(1 x 4 pax)

## MAIN TO CHOOSE FROM

Ribeye con Cebolla Salteada y Puré  
Trufado  
  
Teriyaki Salmon  
Sexy Shrimp Pasta  
Greek Sea Bream

## PRINCIPAL PARA ELEGIR

Ribeye with Sautéed Onions and Truffle  
Mashed Potatoes  
  
Salmón Teriyaki  
Pasta Sexy con Gambas  
Dorada a la Griega

## DESSERT

Cheese Cake (1 x 4 pax)

## POSTRE

Cheese Cake (1 x 4 pax)

## Cellar

1/2 House Bottle of Wine (white, red, or rosé)  
Beer, Soft Drinks and Water  
1/2 Botella de Vino de la Casa (blanco, tinto o rosé)  
Cerveza, Refrescos y Agua



45€



# The Pipi Cucú

## WELCOME COCKTAIL

Mimosa  
(Cava + Orange Juice)

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Mimosa  
(Cava + Zumo de Naranja)

## STARTERS TO SHARE

1 Oyster Gillardeu  
Tuna Tartar  
Prawn Carpaccio  
Selection of Croquettes  
(1 x 4 pax)

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

1 Ostra Gillardeau  
Tartar de atún  
Carpaccio de Gambas  
Selección de Croquetas  
(1 x 4 pax)

## MAIN TO CHOOSE FROM

Surf and Turf Sirloin with Scallops and  
Lobster Cream  
  
Basque-style cod  
Tagliatelle with fruits of the sea  
Baked Sea Bass

## PRINCIPAL PARA ELEGIR

Solomillo Mar y Tierra con Vieiras y  
Crema Bogavante  
  
Bacalao a la Vizcaína  
Tagliatelle con Frutos del Mar  
Lubina al Horno

## DESSERT

Selection of Trio of Desserts  
for Every 4 People

## POSTRE

Selección Trío de Postres  
para Cada 4 pax

*Cellar*

1/2 House Bottle of Wine (white, red, or rosé)  
Beer, Soft Drinks and Water  
1/2 Botella de Vino de la Casa (blanco, tinto o rosé)  
Cerveza, Refrescos y Agua

**55€**



*lalala*  
PUERTO BANÚS



## Menu Fancy

**35€**

### **PARA COMPARTIR - TO SHARE**

Ensaladilla Rusa con Huevos de Codorniz  
- Russian Salad with Quail Eggs  
Gambas en Tempura - Tempura Prawns  
Aguacate Jospes - Jospes avocado

### **PARA ELEGIR - TO CHOOSE (PP)**

Gnocchi con Salsa Pomodoro - Gnocchi with Tomato Sauce  
Costillas BBQ de cerdo, cocinada a baja temperatura en  
salsa barbacoa - BBQ Ribs BBQ pork ribs, slow-cooked in  
barbecue sauce  
Lomo de Lubina - Sea Bass Fillet

### **POSTRES - DESSERT**

Tarta 3 Leches - Three Milk Cake  
Helados Variados - Assorted Ice Creams

### **BEBIDAS - DRINK**

Copa cerveza - Beer Glass  
Copa vino tinto - Red Wine Glass  
Pepsi





*lalala*  
PUERTO BANÚS

## Menu Harbour

45€

### PARA COMPARTIR - TO SHARE

Tabla de quesos - Cheese platter  
Gambas al pilpil - Pil-pil prawns  
Ensalada burrata - Burrata salad

### PARA ELEGIR - TU CHOOSE (PP)

Tagliatelle con ragut de ternera - Tagliatelle with Beef Ragout  
Salmón Teriyaki Ración - Teriyaki Salmon Portion  
Solomillo con Salsa de Ciruela - Sirloin with Plum Sauce

### POSTRE - DESSERT

Tarta de manzana estilo LaLaLa - LaLaLa-style Apple Pie  
Helados Variados - Assorted Ice Creams  
Coulant chocolate - Chocolate coulant

### BEBIDA - DRINK

Agua - Water  
Pepsi  
Copa vino tinto - Red Wine Glass  
Copa cerveza - Beer Glass







# Menu Luxury

## 55€

### PARA COMPARTIR - TO SHARE

Ostra especial de la casa - House Special Oyster  
Alcachofas a la Brasa - Grilled Artichokes Ensalada  
cesar con pollo - Caesar Salad with Chicken

### PARA ELEGIR - TU CHOOSE (PP)

Sexi Pasta de Pollo - Sexy Chicken Pasta  
Solomillo a la Pimienta - Peppercorn Sirloin Steak  
Salmón Teriyaki Ración - Teriyaki Salmon Portion  
Pollo a la Toscana - Tuscan-Style Chicken

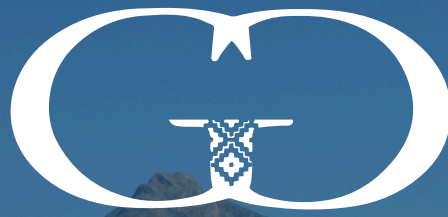
### POSTRE - DESSERT

Frutas LaLaLa - LaLaLa fruits  
Coulant Shocolate - Chocolate Coulant  
Tarta 3 Leches - Three Milks Cake  
Tarta de Manzana LaLaLa - LaLaLa Apple Cake

### BEBIDA - DRINK

Agua - Water  
Copa cerveza - Beer Glass  
Copa vino tinto - Red Wine Glass  
Pepsi





GRUPO GAUCHO



*Book your Picú Table*

Calle Muelle, C. Benabola, 9 Puerto Banús.

hello@picubanus.com [www.picubanus.com](http://www.picubanus.com)

+34 645 796 970 / +34 605 145 485

### **BOOK YOUR GAUCHO TABLE**

Calle Muelle, C. Benabola, 9 Puerto Banús.

+34 645 796 970 / +34 952 81 21 67

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



**Book your lalala table**

LALALA, Puerto Banús, Muelle Levante, 29660

Marbella, Málaga, España.

hello@lalalabanus.com

+34 645 796 970 / +34 640 377 646