



Grupo Gaucho

PRESENTA

MENÚ EMPRESA
2023

¿Porque Grupo Gaucho?

EXPERIENCIAS ÚNICAS EN PUERTO BANUS

Grupo Gaucho es una empresa familiar que se esfuerza en brindar auténticas experiencias gastronómicas. Con un equipo de más de 80 profesionales y cuatro restaurantes en Puerto Banús, buscamos la excelencia.

Cada uno de nuestros restaurantes se enfoca en un tipo diferente de cocina, reuniendo una cartera diversa de cocina internacional.

PRIMERA LINEA



FRONT LINE

UNIQUE EXPERIENCES IN PUERTO BANUS

Grupo Gaucho is a family business that strives to provide authentic gastronomic experiences. With a team of more than 80 professionals and four restaurants in Puerto Banús, we strive for excellence.

Each of our restaurants focuses on a different type of cuisine, bringing together a diverse portfolio of international cuisine.

*E/Ga*ucho *de Banús* Argentinian Grill



EL GAUCHO DE BANÚS ES UN PRESTIGIOSO RESTAURANTE ARGENTINO
SITUADO EN PRIMERA LÍNEA DE PUERTO BANÚS...

NUESTRO RESTAURANTE, PRESENTA UNA COCINA TRADICIONAL ARGENTINA
PERO CON TINTES INTERNACIONALES Y DE SEAFOOD.

AUNQUE SU FUERTE ES LA CARNE,

EL GAUCHO SE ESPECIALIZA EN COMIDA ÉTNICA CRIOLLA ARGENTINA,
CON PLATOS COMO SUS EMPANADAS AL ESTILO NORTEÑO, O LA MANERA
TRADICIONAL DE ASAR LA CARNE POR NUESTROS EXPERTOS PARRILLEROS,
YA SE SABE NO HAY MEJOR ASADOR QUE UN GAUCHO ARGENTINO...

MENÚ 1

ENTRADAS A COMPARTIR STARTER TO SHARE

PRIMERO A ELEGIR PARA COMPARTIR FIRST TO CHOOSE TO SHARE

SEGUNDO A ELEGIR PARA COMPARTIR SECOND TO CHOOSE TO SHARE

POSTRE DESSERT

Pan y salsa de la casa
Bread and sauces of the house

Empanadas típicas argentinas
Typical Argentine patties

Gambas pilpil
Prawns pilpil

Provoleta con chimichurri
Provoleta with chimichurri

Entraña Black Angus a la brasa de carbón de encina con patatas de la abuela
Entails Black Angus charcoal grilled with grandma's potatoes

Entrecot Black Angus a la brasa de carbón de encina con patatas de la abuela
Entrecote Black Angus charcoal grilled with grandma's potatoes

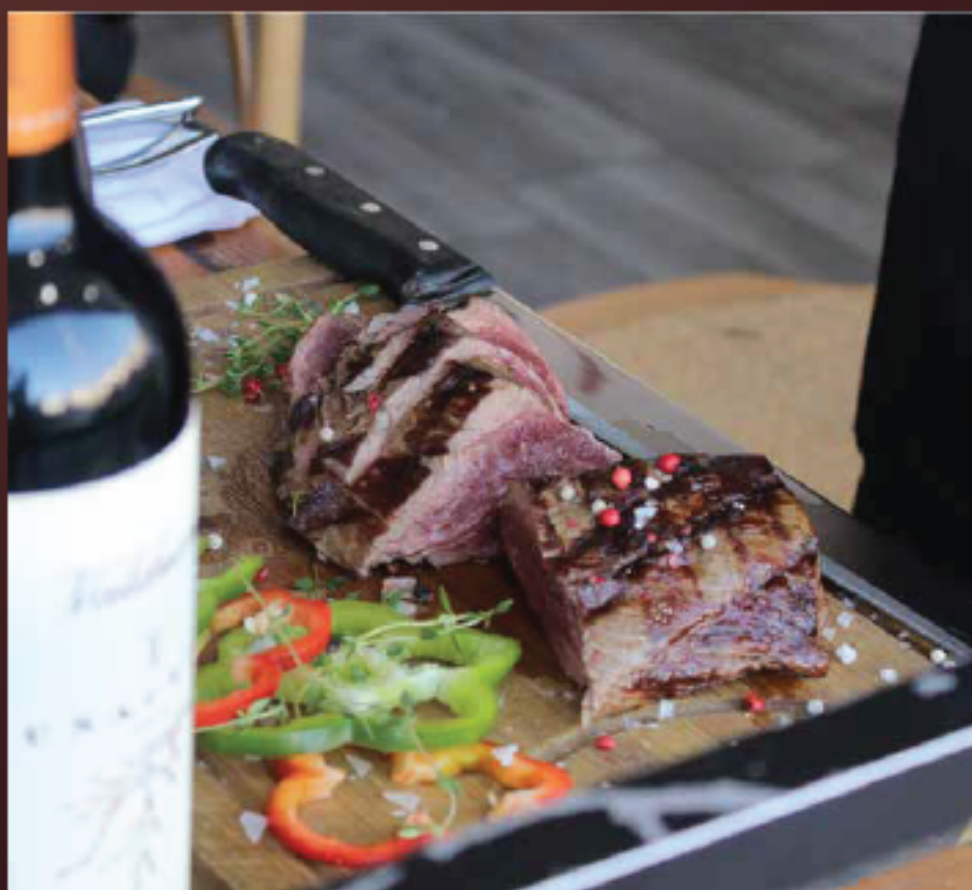
Pollo deshuesado a la brasa de carbón de encina con patatas de la abuela
Boneless chicken charcoal grilled with grandma's potatoes

Surtido goloso del chef
Chef's gourmet assortment

Bebida: Tinto Rioja crianza, Ribera crianza, Blanco Rueda, Rosado Blush, Cava, cerveza barril, refrescos, agua. Toda la bebida incluida durante la comida hasta los postres. Drinks: Red wine Rioja Crianza, Ribera Crianza, White wine Rueda, Rosé Blush, Cava, draft beer, soft drinks, water. All drinks included during the meal up to desserts.

NUESTRA CARNE EN
TODO SU EXPLENDOR

Y NUNCA MEJOR DICHO
ES UNA SELECCIÓN DE LAS
MEJORES CARNES DEL
MERCADO CONTANDO
ENTRE ELLAS LA DE
BLACK ANGUS, DIRECTA-
MENTE IMPORTADA DE
ARGENTINA (REFRIGERA-
DA Y CON CERTIFICADO
DE ORIGEN), AIRSHARE
PREMIO A LA MEJOR
CARNE DEL MUNDO 2019,
WAGYU IBÉRICO, (CERTI-
FICADO HALAL), RUBIA
GALLEGA Y RETINTO DE
ESPAÑA.



NO HAY MEJOR ASADOR
QUE UN GAUCHO ARGENTINO

MENÚ 2

ENTRADAS A COMPARTIR STARTER TO SHARE

PRIMERO A ELEGIR PARA COMPARTIR FIRST TO CHOOSE TO SHARE

SEGUNDO A ELEGIR PARA COMPARTIR SECOND TO CHOOSE TO SHARE

POSTRE DESSERT

*Pan y salsas de la casa
Bread and sauces of the house*

*Jamón ibérico de bellota con queso manchego
de oveja
Acorn-fed Iberian ham with Manchego cheese
of sheep*

*Pulpo a la brasa estilo Gaucho con
puré crema queso
Gaucho-style grilled octopus with
cream cheese puree*

*Ensalada pampeana con queso de cabra y
frutos secos
Pampas salad with goat cheese and nuts*

*Ojo de bife (lomo alto) de Black Angus a la brasa
de carbón de encina con guarnición de patatas
de la abuela
Grilled Black Angus rib eye (high loin) oak charcoal
with potato garnish of the grandmother*

*Solomillo de Black Angus a la brasa de carbón
de encina con verduras y patatas baby,
salsa a elegir.
Sirloin Black Angus charcoal grilled with vegetables
and baby potatoes, choice of sauce*

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

*Surtido goloso del chef
Chef's gourmet assortment*

*Bebida: Tinto Rioja crianza, Ribera crianza, Blanco Rueda, Rosado Blush, Cava, cerveza barril, refrescos, agua. Toda la
bebida incluida durante la comida hasta los postres. Drinks: Red wine Rioja Crianza, Ribera Crianza, White wine Rueda,
Rosé Blush, Cava, draft beer, soft drinks, water. All drinks included during the meal up to desserts.*

**book
your
table**



CALLE MUELLE, C. BENABOLA, 9

PUERTO BANÚS

RESERVAS

+34 952 81 21 67

WWW.GRUPOGAUCHO.ES



PiCa
PUERTO BANÚS

Una experiencia como ninguna otra

Uno de los restaurantes mejor valorados en primera línea de Puerto Banús, conocido por su excelente cocina y excelente servicio al cliente, PiCú es una visita obligada para cualquier grupo que visite Puerto Banús.

De la mano del Chef Mauricio, ofrecemos una amplia variedad de menús para grupos que incluyen los mejores productos que ofrece el Mediterráneo. Nuestros productos son entregados diariamente por proveedores locales. Creemos y apoyamos a KMO.

Nuestro personal multinacional habla un total de 8 idiomas diferentes.

An Experience Like No Other

One of the top-rated restaurants on the front line of Puerto Banús, known for its fine cuisine and excellent client services, PiCú is a must-go for any group visiting Puerto Banús.

Led by Chef Mauricio, we offer a wide variety of group menus that include the finest products the Mediterranean has to offer. Our products are delivered daily from local suppliers. We believe in and support KMO.

Our multinational staff speak a combined 8 different languages.



Una experiencia como ninguna otra ya sea para experiencias individuales, fiestas o reservas grupales, PiCú puede personalizar su visita y convertirla en algo especial.

Whether for individual experiences, parties or group bookings, PiCú can custom make your visit into something special.

Nuestro equipo de experiencia para huéspedes lo ayudará a diseñar su experiencia perfecta en el puerto de primera línea. Elija entre una amplia variedad de menús fijos, háganos saber sus necesidades de decoración y si desea entretenimiento en vivo. ¡Nosotros nos ocuparemos de todo para que lo único que tengas que hacer sea presentarte!

Nuestro restaurante tiene una capacidad para 105 personas distribuidas en nuestra terraza exterior, terraza cubierta y comedor principal.

Colaboramos con varios artistas locales, desde DJ's hasta cantantes de flamenco y saxofón. Simplemente háganos saber su estilo y organizaremos la reserva para usted.

Our guest experience team will help you design your perfect front line port experience. Choose from a wide variety of set menu's, let us know your decoration needs and if you would like live entertainment. We will look after everything so all you have to do is turn up!

Our restaurant has a seating capacity of 105 people made up of our outer terrace, covered terrace and main dining room.

We collaborate with a number of local artists, from DJ's to Flamenco singers to saxophone. Just let us know your style and we will arrange the booking for you.





GROUPS PICU

35€

Mediterranean

Welcome Cocktail

Signature PiCu Fizz Cocktail

Starters to Share

Prawn Carpaccio
Goats Cheese Salad
Selection of Croquettes

Main to Choose From

Terriyaki Salmon
Entrecot 250gr served with French Fries
Pasta PilPil

Dessert

Cheesecake

Cóctel de bienvenida

Cóctel PiCu Fizz de autor

Entrantes para compartir

Ensalada de Queso de Cabra
Carpaccio de Gambas
Selección de croquetas

Principal para elegir

Salmon Terriyaki
Entrecote 250gr con patatas fritas
Pasta PilPil

Postre

Tarta de queso

Cellar

1/2 bottle of house white, red or rose per person
1/2 botella de tinto, blanco o rose de la casa
Mahou draft beer - Cerveza Mahou
Soft Drinks & Water - Refrescos y Agua





GROUPS PICU
45€

PiCu Twists

Welcome Cocktail

Signature PiCu Fizz Cocktail
PiCu Oyster

Starters to Share

Tuna Tartar with Fresh Mango
Prawn Carpaccio
Selection of Croquettes

Main to Choose From

Chateaubriand 250gr with garnish
Seafood Paella
Chicken PiCu Style

Dessert

Pavlova

Cóctel de bienvenida

Cóctel PiCu Fizz de autor
Ostra PiCu

Entrantes para compartir

Tartar de atún con mango
Carpaccio de Gambas
Selección de Croquetas

Principal para elegir

Chateaubriand 250gr con guarnición
Paella de Marisco
Pollo Toscana Estilo PiCu

Postre

Pavlova

Cellar

1/2 bottle of house white, red or rose per person
1/2 botella de tinto, blanco o rose de la casa
Mahou draft beer - Cerveza Mahou
Soft Drinks & Water - Refrescos y Agua





GROUPS PICU
65€

The Pipi Cucú

Welcome Cocktail

Signature PiCu Fizz Cocktail
PiCu Oyster

Cóctel de bienvenida

Cóctel PiCu Fizz de autor
Ostra PiCu

Starters to Share

Prawn Carpaccio
Stuffed Mushrooms
Octopus PiCu Style
Burrata

Entrantes para compartir

Carpaccio de gamba
Champiniones rellenas
Pulpo estilo PiCu
Burrata

Main to Choose From

ChateauBriand 300g with Garnish
Cod, Basque Style
Lobster Paella

Principal para elegir

ChateauBriand 300g con guarnición
Bacalao a la Vizcaina
Paella de Bogavante

Dessert

Selection of PiCu favourites

Postre

Selección de favoritos PiCu

Cellar

1/2 bottle of house white, red or rose per person
1/2 botella de tinto, blanco o rose de la casa
Mahou draft beer - Cerveza Mahou
Soft Drinks & Water - Refrescos y Agua





For Group Reservations:

hello@picubanus.com

+34 605 145 485

www.picubanus.com



Lalala

PUERTO BANÚS



LALALA, Puerto Banús,
Muelle Levante, 29660 Marbella, Málaga,
España.

lalala
PUERTO BANÚS

LA ULTIMA APUESTA

FRESCO, SANO, HECHO CON AMOR

Ubicado en la Muelle Levante, LaLaLa ofrece una experiencia encantadora en primera línea del puerto! Prepárate para ser cautivado por atardeceres épicos, deleitarte con champagne y saborear un exquisito menú de clásicos mediterráneos que llevarán tus papilas gustativas a un viaje a través de los sabores de la región.

Located on the Levante Pier, LaLaLa offers a charming experience right on the port! Prepare to be captivated by epic sunsets, sip champagne and savor an exquisite menu of Mediterranean classics that will take your taste buds on a journey through the flavors of the region.



Menu Fancy 35€

PARA COMPARTIR · TO SHARE

Ensaladilla Rusa de Codorniz · Russian Quail Salad

Molletito de Chorizo · Molletito de Chorizo

Gambas en Tempura · Tempura Prawns

PARA ELEGIR · TO CHOOSE (PP)

Gnocchi al Pomodoro · Gnocchi al Pomodoro

Bacalao a la Vizcaína · Cod Vizcaína style

Costillas BBQ · BBQ Ribs

POSTRE · DESSERT

Mousse de Chocolate con Chantilli
Chocolate Mousse with Chantilli

Tarta de 3 leches · 3-milk cake

BEBIDA · DRINK

Caña, Refresco, Copa de Vino de la Casa, Agua
Cane, Soft Drink, Glass of House Wine, Water

lalala

PUERTO BANÚS





Menu

Harbour 45€

PARA COMPARTIR · TO SHARE

Tabla de Queso · Cheese Board

Babaganoush · Babaganoush

Pepito de Rabo de toro · Pepito of oxtail

PARA ELEGIR · TO CHOOSE (PP)

Rigatoni al Tripomodoro · Rigatoni al Tripomodoro

Salmon en Salsa Beurre Blanc · Salmon in Beurre Blanc Sauce

Entrecot · Entrecôte

POSTRE · DESSERT

Tatin de Manzana al estilo Lalala · Apple Tatin Lalala Style

Selección de Helados · Ice Cream Selection

BEBIDA · DRINK

Caña, Refresco, Copa de Vino de la Casa, Agua
Cane, Soft Drink, Glass of House Wine, Water

Lalala
PUERTO BANÚS



Menu Luxury 65€

PARA COMPARTIR · TO SHARE

Ostra de la Casa · House Oyster

Mini Burguer de Wagyu · Wagyu Mini Burger

Ensalada Cesar con Pollo · Chicken Caesar Salad

PARA ELEGIR · TO CHOOSE (PP)

Lasagna · Lasagne

Chateaubriand · Châteaubriand

Lubina con Verduras al Vapor · Sea Bass with Steamed Vegetables

POSTRE · DESSERT

Tarta de Queso Azul · Blue Cheese Cake

Postre lalala · lalala dessert

BEBIDA · DRINK

Caña, Refresco, Copa de Vino de la Casa, Agua
Cane, Soft Drink, Glass of House Wine, Water

lalala
PUERTO BANÚS





TO RESERVE AN EVENT

RESERVA SU EVENTO CON
NOSOTROS

Esperamos crear recuerdos inolvidables contigo en nuestra espectacular terraza.

Teléfono

+34 640 377 646

Email

hello@lalalabanus.com