



CARTA
MENU



VILLA
BANDIDA

RESTAURANTE

NUESTROS BOGADOS | OUR SNACKS

NUESTROS BOGADOS | OUR SNACKS

Gildas (ud). 3 €
Gildas (ud).

Ostra Gillardeau N°2 (ud). 6,5 €
Oyster Gillardeau N°2 (u).

Tosta de hojaldre con mantequilla ahumada y anchoas del cantábrico. 6,5 €
Puff pastry toast with smoked butter and anchovies from Cantabria.

Anchoas con ensaladilla y pan de cristal (ud). 6 €
Anchovies with salad and crystal bread (ud).

Anchoas con tomate y pan de cristal (ud). 6 €
Anchovies with tomato and crystal bread (u).

Tosta de hojaldre con pesto de aguacate, parmesano y sardina ahumada. 7,5 €
Puff pastry toast with avocado pesto, parmesan and smoked sardine.

ENTRANTES | STARTERS

Pan rústico. 1,95 €
Rustic bread.

Tres salsas caseras para acompañar: alioli, crema de sobrasada y tapenade de aceitunas negras. 3,5 €
Three homemade sauces to go with it: alioli, creamy sobrasada and black olive tapenade.

Ensalada de pollo a baja temperatura con espinacas, rúcula, tomate cherry, nuestra mayonesa cesar, pistacho, parmesano y aceite de albahaca.

15 €

Low temperature chicken salad with spinach, rocket, cherry tomatoes, our caesar mayonnaise, pistachio, parmesan and basil oil.

Ensalada de salmón ahumado con espinacas, ensaladilla, tomate cherry, naranja, aguacate, queso labneh y aceite de albahaca.

14,5 €

smoked salmon salad with spinach, slaw, cherry tomato, orange, avocado, labneh cheese and basil oil.

Hummus casero con berenjena ahumada, pasas y aceite de albahaca.

6,9 €

Homemade hummus with smoked aubergine, raisins and basil oil.

● Ensaladilla rusa con mayonesa de mejillones, naranja y aceitunas.

9 €

Russian salad with mussel mayonnaise, orange and olives.

Burrata fresca con rúcula, tomates cherry, aceite de albahaca y pan pizzeta.

16,95 €

Fresh Burrata with rocket, cherry tomatoes, basil sauce and pizzeta bread.

Tartar de atún rojo con aguacate, mango, almendras laminadas y nuestra vinagreta.

22,5 €

Red tuna tartar with avocado, mango, almond flakes and our vinaigrette.



- Tempura de verduras con salsa bandida. 8,5 €
Vegetables tempura with bandida sauce.

- Bravas bandidas. 7,9 €
Bravas bandidas.

- Cremosas croquetas de jamón Iberico (4 ud). 7,95 €
Creamy Iberian ham croquette (4 u).

- Nuestras flores de alcachofas con parmesano. 11,5 €
Our artichoke flowers with parmesan.

- Calamaret rebozado con nuestra mayonesa cesar. 9,5 €
Baby squid in batter with our caesar mayonnaise.

- Aguacate a la leña con gambas, albahaca y nuestra salsa bandida. 10,5 €
Acompañado de pan pizzeta.
Grilled avocado with prawns, basil and our bandida sauce. Served with pizzeta bread.

- Hamburguesa de berenjena ahumada con hummus, parmesano, tomate y albahaca. 14,95 €
Eggplant hamburger with hummus, parmesan, tomato and basil.

- Pulpo a la brasa con puré de patatas. 26,95 €
Grilled octopus with mashed potatoes.

PIZZETAS Y PASTAS | PIZZETAS AND PASTAS

PIZZETAS | PIZZETAS

Pizzeta de tartar de atún con nuestra salsa especial. 20 €

Tuna tartare pizza with our special sauce.

● Pizzeta Margarita con albahaca. 13,5 €

Margarita pizzeta with basil.

Pizzeta blanca con mozzarella, queso labneh y miel. 14,5 €

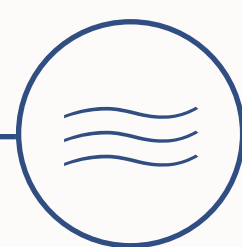
Mozzarella, labneh cheese and honey white pizzeta.

Pizzeta de rúcula y jamón ibérico. 15,5 €

Pizzeta with rocket and Iberian ham.

Pizzeta de foie-gras y cebolla caramelizada. 14 €

Pizzeta with foie-gras and caramelised onion.



PASTAS

Rigatoni relleno a la boloñesa, gratinado con mozzarella al horno. 13,5 €

Rigatoni stuffed with bolognese, au gratin with baked mozzarella.

Calamarata frutto di mare con calamaret, mejillón, gambas, tomates cherry y nuestra salsa de marisco casera. 17,95 €

Calamarata frutto di mare with baby squid, mussels, prawns, cherry tomatoes and our homemade seafood sauce.

NUESTROS MARISCOS | OUR SEAFOOD

MARISCOS | SEAFOOD

Mejillones a la meunière. 14.5 €
Mussels à la meunière.

Gamba roja de nuestra lonja. Puedes elegir hervidas, a la plancha y a la brasa. 18 €/100gr
Red prawns from our local fish market, your choice of boiled or grilled.

| CHEF RECOMENDATION |

Bogavante o gamba roja a la brasa con patatas y huevo frito.

Lobster grilled or red prawn grilled with potatoes and fried egg.

Bogavante ~ Lobster

14 €/100 Gr

Gamba roja ~ Red prawn

19 €/100 Gr

Bogavante a la brasa con mantequilla de lima. 12 €/100 Gr
Lobster grilled with lime butter.

ARROCES | RICE DISHES

ARROCES | RICE DISHES

Paella valenciana de pollo y conejo. 17.5 €
Valencian chicken and rabbit paella.

| CHEF RECOMENDATION |

Arroz o fideuá de muslo de pato, boletus y foie-gras.

Rice or fideuá with duck drumstick, boletus and foie-gras.

19.95 €

🍷 Paella de verduras frescas de la tierra. 14 €
Paella with freshly grown vegetables.

Paella mixta. 19,5 €
Mixed paella.

— | CHEF RECOMENDATION | —

Arroz o fideuá del señoret.* 19,95 €
*Señoret rice or fideuá.**

Arroz negro con gambas, calamaret y alioli. 19,95 €
Black rice with squid, prawns and alioli.

Arroz de pulpo con alcachofas y brocoli. 26 €
Rice with octopus, artichokes and broccoli.

Arroz de bogavante. 31 €
Lobster rice.

*Las cabezas de gamba y cigalas las sofreímos con todos los ingredientes de la paella para sacarles todo su jugo.

**Prawns and crayfish heads are cooked with all the paella ingredients to get the most intense juice possible.*

Precio por persona / Mínimo dos personas.

Price per person / Minimum two people.

Todas nuestras elaboraciones se las podemos ofrecer en: arroz seco, meloso o fideuá.

We can offer you all of our assortments as: dry rice, wet or fideuá.

GARNES | MEATS

American doble cheeseburger 11 €
 black angus con queso cheddar,
 pepinillo y salsa americana.
*American double cheeseburger black
 angus with cheddar cheese, pickle
 and american sauce.*

GARNES | MEATS

CHEF RECOMENDATION

Hamburguesa de lomo alto de ternera black angus aderezada con foie-gras y trufa, queso parmesano, champiñones, cebolla caramelizada y cremoso de foie-gras. 16 €

Higher loin fillet black angus beef burger garnished with foie-gras and truffle, parmesan cheese, mushrooms, caramelised onion and creamy foie-gras.

Pollo coquelete a la brasa, con mantequilla de hierbas y chimichurri de pera. 18,5 €

Grilled chicken coquelete, with herb butter and pear chimichurri.

Lingote de cordero en su jugo con puré de patatas y pistacho. 19,5 €

Lamb ingot in its own juice with mashed potatoes and pistachio.

Lomo alto de cerdo ibérico a la brasa con su demiglace, puré de patatas, tomates semi secos y salsa chimichurri. 19,5 €

Grilled Iberian pork loin with demiglace, mashed potatoes, semi-dried tomatoes and chimichurri sauce.

Chuletón de vaca gallega madurado a la brasa 60 días. (1 kg aproximado - Recomendado para dos personas) 70 €

60 days grilled Galician beef cutlet (approximately 1 kg - Recommended for two people).



PESCADOS | FISHES

PESCADOS | FISHES

Bacalao con salsa mediterránea,
tomates cherry y aceitunas verdes
sobre base de puré de patatas
*Cod with Mediterranean sauce,
cherry tomatoes and green olives on
a mashed potato base*

21 €

Salmón a la brasa con salicornia y
tirabeques.
*Grilled salmon with salicornia and
sugar peas.*

22,95 €

Rodaballo à la meunière.
(1 Kg - recomendado para dos personas).
*Turbot à la meunière.
(1 Kg - recommended for 2 people).*

65 €

Corvina à la meunière.
Corvina rex à la meunière.

20,5 €

CHEF RECOMENDATION

Lubina a la brasa con su
vinagreta.
(1 Kg - recomendado para dos personas).
*Grilled sea bass with vinaigrette.
(1 Kg - recommended for 2 people).*

60 €

GUARNICIONES | SIDE DISHES

Patatas fritas.
French fries.

4 €

Patatas asadas al horno de leña.
Potatoes roasted in wood-fired oven.

4 €

Puré de patatas. <i>Mashed potatoes.</i>	4 €
Bimi gratinados al horno de leña. <i>Baby broccoli baked in wood-fired oven</i>	5,95 €
Verdurita al horno del leña. <i>Vegetables baked in a wood-fired oven.</i>	6,75 €

PLATOS INFANTILES | KIDS MENU

Tortilla francesa a elegir con champiñones o tomates cherrys y acompañada de patatas fritas. <i>Choice of omelette with mushrooms or with cherry tomatoes and served with french fries.</i>	8 €
Cheeseburger de ternera con salsa americana y patatas. <i>Beef Cheeseburger with american sauce and potatoes.</i>	9 €
Lasaña boloñesa. <i>Bolognese lasagna.</i>	9 €
Mini pizzeta margarita. <i>Mini margarita pizzeta.</i>	10 €

POSTRES | DESSERTS

Torrija de horchata y helado de leche merengada con canela. 8,5 €
French toast and meringue milk ice-cream with cinnamon.

Brownie de chocolate y nueces, toffee y helado de vainilla. 7,95 €
Chocolate and walnut brownie with toffee and vanilla ice-cream.

Tarta de chocolate caliente y fría. 8,5 €
Chocolate cake hot and cold.

Sorbete de limón. 5,5 €
Lemon sorbet.

Sorbete de limón con cava o vodka. 8 €
Lemon sorbet with cava or vodka.

Fruta variada. 7 €
Selection of fruit.

Helado de Turrón Jijona con láminas de hojaldre caramelizado. 6 €
Turrón Jijona ice cream with caramelised puff pastry sheets.

CHEF RECOMENDATION

Tarta de queso. 8 €
Cheesecake.