



CARTA
MENU



VILLA
BANDIDA

RESTAURANTE

NUESTROS BOCADOS | OUR SNACKS

NUESTROS BOCADOS | OUR SNACKS

Gildas (ud). <i>Gildas (ud).</i>	3 €
Cremosa croqueta de jamón Iberico. <i>Creamy Iberian ham croquette.</i>	3,25 € ud
Ostra Gillardeau N°2 (ud). <i>Oyster Gillardeau N°2 (ud).</i>	6,5 €
Tosta de hojaldre con mantequilla ahumada y anchoas del cantábrico. <i>Puff pastry toast with smoked butter and anchovies from Cantrabria.</i>	6,5 €
Anchoas con ensaladilla y pan de cristal (ud). <i>Anchovies with salad and crystal bread (ud).</i>	6 €
Anchoas con tomate y pan de cristal (ud) <i>Anchovies with tomato and crystal bread (ud).</i>	6 €
Tosta de hojaldre con pesto de aguacate, parmesano y sardina ahumada. <i>Puff pastry toast with avocado pesto, parmesan and smoked sardine.</i>	7,5 €
Tosta de hojaldre con foie-gras micuit y compota de boniato y manzana. <i>Puff pastry toast with foie-gras micuit and sweet potato and apple compote.</i>	7,5 €

ENTRANTES | STARTERS

ENTRANTES FRIOS | COLD STARTERS

- Pan rústico. 1,95 €
Rustic bread.
- Tres salsas caseras para acompañar: 3,5€
alioli, crema de sobrasada y
tapenade de aceitunas negras.
*Three homemade sauces to go with
it: alioli, creamy sobrasada and
black olive tapenade.*
- Ensalada de pollo a baja 15 €
temperatura con nuestra salsa,
tomate, vinagreta de hongos y
parmesano sobre nuestra pizzeta al
horno de leña.
*Low-temperature chicken salad with
our sauce, tomato, mushroom
vinaigrette and Parmesan on our
wood-fired pizzeta.*
- Ensalada de espinacas y salmón con 13,5 €
vinagreta de queso azul, aguacate,
tomates cherrys, naranja y pipas de
calabaza.
*Spinach and salmon salad with blue
cheese vinaigrette, avocado,
cherry tomatoes, orange and
pumpkin seeds.*
- 🍷 Hummus casero con berenjena 6,9 €
ahumada, pasas y aceite de
albahaca.
*Homemade hummus with smoked
aubergine, raisins and basil oil.*
- Ensaladilla rusa con mayonesa de 9 €
mejillones, naranja y aceitunas.
*Russian salad with mussel mayonnaise,
orange and olives.*

COLD STARTERS

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.



ENTRANTES CALIENTES | HOT STARTERS

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

● Bravas bandidas. 7,9 €
Bravas bandidas.

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

Calamaret rebozado. 9,5 €
Baby squid in batter.

Tataki de atún marinado sobre guacamole. 18,5 €
Marinated tuna tataki with guacamole.

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.

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.
Tuna tartare pizza with our special sauce. 20 €

🍷 Pizzeta Margarita con albahaca.
Margarita pizzeta with basil. 13,5 €

Pizzeta de rúcula y jamón ibérico.
Pizzeta with rocket and Iberian ham. 15,5 €

Pizzeta de foie-gras y cebolla caramelizada.
Pizzeta with foie-gras and caramelised onion. 14 €



PASTAS

Riggatone relleno a la boloñesa, gratinado con mozzarella al horno.
Riggatone stuffed with bolognese, au gratin with baked mozzarella. 12,95 €

Calamarata frutto di mare con calamaret, mejillón, gambas, tomates cherry y nuestra salsa de marisco casera.
Calamarata frutto di mare with baby squid, mussels, prawns, cherry tomatoes and our homemade seafood sauce. 17,95 €

Scialatielli napolitano con bogavante nacional (450gr) y su salsa. (Mínimo dos personas). Precio por persona.
Neapolitan scialatielli with national lobster (450gr) and its sauce (minimum two persons). Price per person. 32 €

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 langosta a la brasa con patatas y huevo frito.

Lobster grilled or spiny lobster grilled with potatoes and fried egg.

Bogavante ~ Lobster

14 €/100 Gr

Langosta ~ Spiny Lobster

22 €/100 Gr

Bogavante o langosta a la brasa con mantequilla de lima.

Lobster grilled or spiny lobster grilled with lime butter.

Bogavante ~ Lobster

12 €/100 Gr

Langosta ~ Spiny Lobster

20 €/100 Gr

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.* 18,95 €
*Black rice with squid prawns and aioli *.*

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

— 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.

GARNES | MEATS


CARNES | MEATS


American doble cheeseburger black angus con tocino, queso cheddar, pepinillo y salsa americana. *American double cheeseburger black angus with bacon, cheddar cheese, pickle and american sauce.* 13,5 €

Pollo coquelete a la brasa, con mantequilla de hierbas y chimichurri de pera. *Grilled chicken coquelete, with herb butter and pear chimichurri.* 18,5 €

Lingote de cordero en su jugo con puré de patatas y pistacho. *Lamb ingot in its own juice with mashed potatoes and pistachio.* 19,5 €

Lomo alto de cerdo ibérico a la brasa con su demiglace, pure de patatas y tomates semi secos y salsa chimichurri. *Grilled Iberian pork loin with demiglace, mashed potatoes, semi-dried tomatoes and chimichurri sauce.* 19,5 €

Solomillo de ternera a la brasa con su demiglace.  24 €
Grilled sirloin steak with demi-glase.

Chuletón de vaca gallega madurado a la brasa 60 días. (1 kg aproximado - Recomendado para dos personas)  7€/100 Gr
60 days grilled Galician beef cutlet (approximately 1 kg - Recommended for two people).

PESCADOS | FISHES

PESCADOS | FISHES

Bacalao con salsa mediterránea,
tomates cherrys 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).

6,5 €/100 Gr

| 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).

6 €/100 Gr

Pescado de lonja según captura.

Consulte a nuestro personal el pescado del día.

*Fish from the fish market according
to the catch.*

Ask our staff for the fish of the day.

S/M

GUARNICIONES | SIDE DISHES

GUARNICIONES

Patatas fritas.

French fries.

4 €

Patatas asadas al horno de leña.

Potatoes roasted in wood-fired oven.

4 €

GUARNICIONES

Puré de patatas. <i>Mashed potatoes.</i>	4 €
Pimientos de piquillo. <i>Piquillo peppers.</i>	4,5 €
Bimi gratinados al horno de leña. <i>Baby broccoli baked in wood-fired oven</i>	5,95 €
Espárragos a la brasa con tomates semisecos. <i>Grilled asparagus with semi-dried tomatoes.</i>	4,5 €

PLATOS INFANTILES | KIDS MENU

Espaguetis con tomate casero y parmesano. <i>Spaghetti with homemade tomato and parmesan.</i>	9,5 €
Mini pizzeta margarita. <i>Mini margarita pizzeta.</i>	10 €
Nuggets con patatas fritas. <i>Nuggets with french fries.</i>	8 €

POSTRES | DESSERTS

POSTRES | DESSERTS

Torrija de horchata y helado de leche merengada con canela. <i>French toast and meringue milk ice-cream with cinnamon.</i>	8,5 €
Brownie de chocolate y nueces, toffee y helado de vainilla. <i>Chocolate and walnut brownie with toffee and vanilla ice-cream.</i>	7,95 €

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. 7 €
Lemon sorbet with cava.

Sorbete de limón con vodka. 8,5 €
Lemon sorbet with vodka.

Fruta variada. 7 €
Selection of fruit.

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

CHEF RECOMENDATION

Tarta de queso. 8 €
Cheesecake.