



CARTA MENU



VILLA
BANDIDA

R E S T A U R A N T E

NUESTROS BOCADOS | OUR SNACKS

NUESTROS BOCADOS OUR SNACKS	Gildas (ud). <i>Gildas (ud).</i>	3 €
	Ostra Gillardeau N°2 (ud). <i>Oyster Gillardeau N°2 (u).</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 (u).</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 €

ENTRANTES | STARTERS

Pan rústico. <i>Rustic bread.</i>	1,95 €
Tres salsas caseras para acompañar: alioli, crema de sobrasada y tapenade de aceitunas negras. <i>Three homemade sauces to go with it: alioli, creamy sobrasada and black olive tapenade.</i>	3,5€

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, agucate, 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.

Carpaccio de gambas con mayonesa de sus cabezas.

18 €

Shrimp carpaccio with shrimp head mayonnaise.

Tartar de atún rojo con aguacate, man-
go, almendras laminadas
y nuestra vinagreta.
*Red tuna tartar with avocado, mango,
almond flakes and our vinaigrette.*



ENTRANTES CALIENTES | HOT STARTERS

Tempura de verduras con salsa bandida.
*Vegetables tempura with bandida
sauce.*

Bravas bandidas.
Bravas bandidas.

Cremosas croquetas de jamón
Iberico (4 ud).
*Creamy Iberian ham
croquette (4 u).*

Nuestras flores de alcachofas y
parmesano.
*Our artichoke flowers with
parmesan.*

Calamaret rebozado con nuestra
mayonesa cesar.
*Baby squid in batter with our caesar
mayonnaise.*

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

Sepionet a la brasa.
Grilled baby cuttlefish

Pulpo a la brasa con puré de
patatas.
*Grilled octopus with mashed
potatoes.*

NUESTROS MARISCOS | OUR SEAFOOD

MARISCOS | SEAFOOD

Mejillones a la meunière.
Mediterranean mussel à la meunière.

14,5 €

Cigala de nuestra lonja. Puedes elegir hervidas, a la plancha y a la brasa.
Crayfish from our local fish market, your choice of boiled or grilled.

12 €/100gr

Bogavante con patatas y huevo frito campero.
Lobster with potatoes and fried egg.

14 €/100 Gr

Bogavante a la brasa con mantequilla de lima.
Lobster grilled with lime butter.

12 €/100 Gr

PIZZETAS, PASTAS Y PLATOS VERDES | PIZZETAS, PASTAS AND GREEN DISHES

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 blanca con mozzarella, queso labneh y miel.
Mozzarella, labneh cheese and honey white pizzeta.

14,5 €

Pizzeta de rúcula y jamón ibérico.
Pizzeta with rocket and Iberian ham.

15,5 €

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



PASTAS	Rigatoni relleno a la boloñesa, gratinado con mozzarella al horno. Rigatoni stuffed with bolognese, au gratin with baked mozzarella.	13,5 €
	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 €



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

ARROGES | RICE DISHES

ARROCES	Paella valenciana de pollo y conejo. Valencian chicken and rabbit paella.	17,5 €
	 Arroz o fideuá de muslo de pato, boletus y foie-gras. Rice or fideuá with duck drumstick, boletus and foie-gras.	20,5 €

ARROCES | RICE DISHES

Paella de verduras frescas de la tierra.
Paella with freshly grown vegetables.

16,⁵ €

Paella mixta.
Mixed paella.

20,⁵ €

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

20,⁵ €

Fideuá con atún fresco, huevo frito y gamba en tempura.
Fideuá with fresh tuna, fried egg and tempura prawns.

29,⁹⁵ €

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

26 €

 Arroz o fideuá del señoret.*
*Señoret rice or fideuá.**

21,⁵ €

 Arroz o fideuá de cigalas con su vinagreta de limón y alcachofas.
Crayfish rice or fideuá with lemon vinaigrette and artichokes.

29,⁹⁵ €

 Arroz de bogavante.
Lobster rice.

31 €

*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.

CARNES | MEATS

CARNES | MEATS

- 

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

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



16 €
- Pollo coquelete a la brasa, con mantequilla de hierbas y chimichurri de pera.

Grilled chicken coquelete, with herb butter and pear chimichurri.
- 18,⁵ €
- American doble cheeseburger black angus con queso cheddar, pepinillo y salsa americana.

American double cheeseburger black angus with cheddar cheese, pickle and american sauce.
- 13,⁵ €
- Chuleta de solomillo de 350gr a la brasa madurado 45 días.

Grilled sirloin steak of 350gr matured for 45 days.
- 
- 29€
- Lomo alto de cerdo ibérico a la brasa con su demiglace, puré de patatas, tomates semi secos y salsa chimichurri.

Grilled Iberian pork loin with demiglace, mashed potatoes, semi-dried tomatoes and chimichurri sauce.
- 19,⁵ €
- 

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

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



70€

PESCADOS | FISHES

PESCADOS FISHES	Bacalao con salsa mediterránea, tomates cherry y aceitunas verdes sobre base de puré de patatas <i>Cod with Mediterranean sauce, cherry tomatoes and green olives on a mashed potato base</i>	21 €
	Salmón a la brasa y tirabeques. <i>Grilled salmon and sugar peas.</i>	22, ⁹⁵ €
	Rodaballo à la meunière. (1 Kg - recomendado para dos personas). <i>Turbot à la meunière. (1 Kg - recommended for 2 people).</i>	65 €
	Corvina à la meunière. <i>Corvina rex à la meunière.</i>	20, ⁵ €
	 Lubina a la brasa con su vinagreta. (1 Kg - recomendado para dos personas). <i>Grilled sea bass with vinaigrette. (1 Kg - recommended for 2 people).</i>	60 €

GUARNICIONES | SIDE DISHES

Patatas fritas. <i>French fries.</i>	4 €
Patatas asadas al horno de leña. <i>Potatoes roasted in wood-fired oven.</i>	4 €
Puré de patatas. <i>Mashed potatoes.</i>	4 €

GUARNICIONES	Bimi gratinados al horno de leña. <i>Baby broccoli baked in wood-fired oven</i>	5,95 €
	Chalotas guisadas y caramelizadas. <i>Stewed and caramelized shallots.</i>	5,5 €

PLATOS INFANTILES | KIDS MENU

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

POSTRES DESSERTS	 Torrija de horchata y helado de leche merengada con canela. <i>French toast and meringue milk ice-cream with cinnamon.</i>	9 €
	 Bandida Snickers. <i>Snickers bandit.</i>	9,5 €
	 Tarta de queso. <i>Cheesecake.</i>	8 €

POSTRES DESSERTS	Helado de Turrón Jijona con láminas de hojaldre caramelizado. <i>Turrón Jijona ice cream with caramelised puff pastry sheets.</i>	6 €
	Gofre al horno de leña con chocolate, helado de vainilla y almendra laminada. <i>Wood-fired waffle with chocolate, vanilla ice cream and almond flakes.</i>	8 €
	Tarta de chocolate caliente y fría. <i>Chocolate cake hot and cold.</i>	8,5 €
	Sorbete de limón. <i>Lemon sorbet.</i>	5,5 €
	Sorbete de limón con cava o vodka. <i>Lemon sorbet with cava or vodka.</i>	8 €
	Fruta variada. <i>Selection of fruit.</i>	7 €