



CARTA  
MENU



VILLA  
BANDIDA

RESTAURANTE



## NUESTROS BOGADOS | OUR SNACKS

NUESTROS BOGADOS | 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>	5,5 €
Tostada 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 €
Tostada de hojaldre con pesto de aguacate, parmesano y sardina ahumada. <i>Puff pastry toast with avocado pesto, parmesan and smoked sardine.</i>	7,5 €
Saam de buey de mar con migas de tempura y mayonesa. <i>Saam of edible crab with tempura batter and mayo.</i>	7,95 €
Saam de steak tartar con holandesa de trufa blanca y migas de tempura. <i>Steak tartare saam with white truffle hollandaise sauce and tempura crumbs.</i>	8,5 €

Tosta de hojaldre con foie-gras micuit y compota de boniato y manzana. 7,5 €  
*Puff pastry toast with foie-gras micuit and sweet potato and apple compote.*

## 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 nuestra salsa, tomate, vinagreta de hongos y parmesano sobre nuestra pizzeta al horno de leña. 15 €  
*Low-temperature chicken salad with our sauce, tomato, mushroom vinaigrette and Parmesan on our wood-fired pizzeta.*

Ensalada de espinacas y salmón con vinagreta de queso azul, aguacate, tomates cherrys, naranja y pipas de calabaza. 13,5 €  
*Spinach and salmon salad with blue cheese vinaigrette, avocado, cherry tomatoes, orange and pumpkin seeds.*

🍷 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.*

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

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

Kokotxas de merluza con vinagreta de limón. 16,5 €  
*Hake kokotxas with lemon vinaigrette.*



## HOT STARTERS

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.*

## 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

Paella valenciana de pollo y conejo. 17,5 €  
*Valencian chicken and rabbit paella.*

## | CHEF RECOMENDATION |

Arroz o fideuá de muslo de pato, 19,95 €  
 boletus y foie-gras.  
*Rice or fideuá with duck drumstick,  
 boletus and foie-gras.*

 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 calamaret y alioli. \* 18,95 €  
*Black rice with calamaret 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.

## PESCADOS | FISHES

PESCADOS | FISHES

Salmón a la brasa con salicornia y tirabeques. 22,95 €

*Grilled salmon with salicornia and sugar peas.*

Rodaballo à la meunière. 65 €

(1 Kg - recomendado para dos personas).

*Turbot à la meunière.*

*(1 Kg - recommended for 2 people).*

Corvina à la meunière. 20,5 €

*Corvina rex à la meunière.*

Tataki de atún marinado sobre guacamole. 18,5 €

*Marinated tuna tataki with guacamole.*

### | CHEF RECOMENDATION |

Lubina a la brasa con su vinagreta. 60 €

(1 Kg - recomendado para dos personas).

*Grilled sea bass with vinaigrette.*

*(1 Kg - recommended for 2 people).*

## GARNES | MEATS

CARNES | 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

Chuletón de vaca gallega madurado 60 días. (1 kg - Recomendado para dos personas)  7€/100 Gr

*Galician beef steak matured over a period of 60 days.*

*(1 kg recommended for 2 people)*

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.*

Solomillo de ternera con su demiglase.  24 €

*Beef tenderloin with demi-glace.*

Steak tartar. 24,5 €

*Steak tartar.*

\*No olvides pedir tu guarnición.

*\*Do not forget to ask for your side dish.*

## GUARNICIONES | SIDE DISHES

Patatas fritas. 4 €

*French fries.*

Patatas asadas al horno de leña. 4 €

*Potatoes roasted in wood-fired oven.*

Puré de patatas. 4 €

*Mashed potatoes.*

Pimientos de piquillo. 4,5 €

*Piquillo peppers.*

Bimi gratinados al horno de leña. 5,95 €

*Baby broccoli baked in wood-fired oven*



## GUARNICIONES

Espárragos a la brasa con tomates semisecos. 4,5 €  
*Grilled asparagus with semi-dried tomatoes.*

## 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 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

Espaguetis con ragú de calamar 14,5 €  
*Spaghetti with squid ragu.*



---

---

## 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. <i>Chocolate cake hot and cold.</i>	8,5 €
Sorbete de limón. <i>Lemon sorbet.</i>	5,5 €
Sorbete de limón con cava. <i>Lemon sorbet with cava.</i>	7 €
Sorbete de limón con vodka. <i>Lemon sorbet with vodka.</i>	8,5 €
Fruta variada. <i>Selection of fruit.</i>	7 €



Helado de Turrón Jijona con láminas de hojaldre caramelizado.

6 €

*Turrón Jijona ice cream with caramelised puff pastry sheets.*

| CHEF RECOMENDATION |

Tarta de queso La Viña\*.

8 €

*La Viña\* cheesecake.*

\*La tarta de queso de La Viña de San Sebastián, elegida como sabor del año según The New York Times.

*\*The New York Times: "The cheesecake of La Viña de San Sebastián, chosen as flavor of the year".*