



CARTA
MENU



VILLA
BANDIDA

RESTAURANTE

NUESTROS BOCADOS | OUR SNACKS

NUESTROS BOCADOS | OUR SNACKS

Gildas (ud). 3 €
Gildas (ud).

Cremosa croqueta de jamón Iberico de Tula*. 3,25 € ud
Creamy Tula Iberian ham croquette.*

*El Restaurante Tula en Jávea, Alicante, cuenta con una estrella Michelin y es el creador de esta croqueta.

**Tula restaurant in Jávea, Alicante, has a Michelin star and is the maker of this croquette.*

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

Tostada 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 (ud).

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

Saam de buey de mar con migas de tempura y mayonesa. 7,95 €
Saam of edible crab with tempura batter and mayo.

- Saam de steak tartar con holandesa de trufa blanca y migas de tempura. *Steak tartare saam with white truffle holandesa sauce and tempura crumbs.* 8,5 €
- Tosta de hojaldre con foie-gras micuit y compota de boniato y manzana. *Puff pastry toast with foie-gras micuit and sweet potato and apple compote.* 7,5 €

ENTRANTES | STARTERS

- Pan rústico. *Rustic bread.* 1,95 €
- Tres salsas caseras para acompañar: alioli, crema de sobrasada y tapenade de aceitunas negras. *Three homemade sauces to go with it: alioli, creamy sobrasada and black olive tapenade.* 3,5 €
- Ensalada de pollo a baja 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.* 15 €
- Ensalada de espinacas y salmón con 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.* 13,5 €

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

Homemade hummus with smoked aubergine, raisins and basil oil.

6,9 €
- Ensaladilla rusa con mayonesa de mejillones, naranja y aceitunas.**

Russian salad with mussel mayonnaise, orange and olives.

9 €
- Burrata fresca con rúcula, tomates cherry, aceite de albahaca y pan pizzeta.**


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

16,95 €
- Tartar de atún rojo con aguacate, mango, almendras laminadas y nuestra vinagreta.**


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

22,5 €




-  **Tempura de verduras con salsa bandida.**

Vegetables tempura with bandida sauce.

8,5 €
-  **Bravas bandidas.**

Bravas bandidas.

7,9 €
-  **Nuestras flores de alcachofas con parmesano.**

Our artichoke flowers with parmesan.

11,5 €
- Calamaret rebozado.**

Baby squid in batter.

9,5 €
- Kokotxas de merluza con vinagreta de limón.**

Hake kokotxas with lemon vinaigrette.

16,5 €

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

12 €/100 Gr

Langosta ~ Spiny Lobster

20 €/100 Gr

Bogavante o langosta a la brasa con mantequilla de lima.

Lobster grilled or spiny lobster grilled with lime butter.

Bogavante ~ Lobster

10 €/100 Gr

Langosta ~ Spiny Lobster

18 €/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, 18,95 €
 boletus y foie-gras.
*Rice or fideuá with duck drumstick,
 boletus and foie-gras.*

 Paella de verduras frescas de la tierra. 13 €
Paella with freshly grown vegetables.

Paella mixta. 19,5 €
Mixed paella.

| CHEF RECOMENDATION |

Arroz o fideuá del señoret. ** 18,95 €
*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. 24,5 €
Rice with octopus, artichokes and broccoli.

Arroz de bogavante. 29 €
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 | FISHS

PESCADOS | FISHES

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

Grilled salmon with salicornia and sugar peas.

Rodaballo a la meunière. 60 €

(1 Kg - recomendado para dos personas).

Turbot a la meunière.

(1 Kg - recommended for 2 people).

Corvina a la meunière. 20,5 €

Corvina rex à la meunière.

Merluza con ragú de calamar y eneldo. 24,5 €

Hake with squid and dill ragout.

CHEF RECOMENDATION

Lubina a la brasa con su vinagreta. 58 €

(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. 14,5 €

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
45 días. (1 kg - Recomendado para
dos personas)

7€/100 Gr

*Galician beef steak matured over a
period of 45 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 €

CHEF RECOMENDATION

Tarta de queso La Viña*.
La Viña cheesecake.*

8 €

*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".*