



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.

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

15 €

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

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

14.⁵ €

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 €



ENTRANTES CALIENTES | HOT STARTERS

- Tempura de verduras con salsa bandida.

Vegetables tempura with bandida sauce.

8,⁵ €
- Bravas bandidas.

Bravas bandidas.

7,⁹ €
- Cremosas croquetas de jamón Iberico (4 ud).

Creamy Iberian ham croquette (4 u).

7,⁹⁵ €
- Nuestras flores de alcachofas con parmesano.

Our artichoke flowers with parmesan.

11,⁵ €
- Calamaret rebozado con nuestra mayonesa cesar.

Baby squid in batter with our caesar mayonnaise.

9,⁵ €
- 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.

10,⁵ €
- Hamburguesa de berenjena ahumada con hummus, parmesano, tomate y albahaca.

Eggplant hamburger with hummus, parmesan, tomato and basil.

14,⁹⁵ €
- Pulpo a la brasa con puré de patatas.

Grilled octopus with mashed potatoes.

26,⁹⁵ €

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

| CHEF RECOMENDATION |

Bogavante a la brasa con patatas y huevo frito.
Lobster grilled 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 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 €

PIZZETAS PIZZETAS	Pizzeta blanca con mozzarella, queso labneh y miel. <i>Mozzarella, labneh cheese and honey white pizzeta.</i>	14, ⁵ €
	Pizzeta de rúcula y jamón ibérico. <i>Pizzeta with rocket and Iberian ham.</i>	15, ⁵ €
	Pizzeta de foie-gras y cebolla caramelizada. <i>Pizzeta with foie-gras and caramelised onion.</i>	14 €



PASTAS	Rigatoni relleno a la boloñesa, gratinado con mozzarella al horno. <i>Rigatoni stuffed with bolognese, au gratin with baked mozzarella.</i>	13, ⁵ €
	Calamarata frutto di mare con calamaret, mejillón, gambas, tomates cherry y nuestra salsa de marisco casera. <i>Calamarata frutto di mare with baby squid, mussels, prawns, cherry tomatoes and our homemade seafood sauce.</i>	17, ⁹⁵ €

ARROCES | RICE DISHES

ARROCES RICE DISHES	Paella valenciana de pollo y conejo. <i>Valencian chicken and rabbit paella.</i>	17, ⁵ €
	— CHEF RECOMENDATION — Arroz o fideuá de muslo de pato, boletus y foie-gras. <i>Rice or fideuá with duck drumstick, boletus and foie-gras.</i>	20, ⁵ €

ARROCES | RICE DISHES

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

16,⁵ €

Paella mixta.
Mixed paella.

19,⁵ €

CHEF RECOMENDATION

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

21,⁵ €

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

20,⁵ €

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

26 €

Arroz de cigalas con su vinagreta de limón y alcachofas.
Crayfish rice 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

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

12,⁵ €

CARNES | MEATS

CARNES | 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.

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 €

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, 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 madurado a la brasa 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 con salicornia y tirabeques. <i>Grilled salmon with salicornia and sugar peas.</i>	22, ⁹⁵ €
	Rodaballo à la meunière. (1 Kg - recomendado para dos personas). <i>Turbot à la meunière.</i> (1 Kg - recommended for 2 people).	65 €
	Corvina à la meunière. <i>Corvina rex à la meunière.</i>	20, ⁵ €
	CHEF RECOMENDATION	
	Lubina a la brasa con su vinagreta. (1 Kg - recomendado para dos personas). <i>Grilled sea bass with vinaigrette.</i> (1 Kg - recommended for 2 people).	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 €

GUARNICIONES | SIDE DISHES

- Puré de patatas.
Mashed potatoes.

4 €
- Bimi gratinados al horno de leña.
Baby broccoli baked in wood-fired oven

5,95 €
- Verdurita al horno del leña.
Vegetables baked in a wood-fired oven.

6,75 €

PLATOS INFANTILES | KIDS MENU

PLATOS INFANTILES | KIDS MENU

- Tortilla francesa a elegir con champiñones o tomates cherrys y acompañada de patatas fritas.
Choice of omelette with mushrooms or with cherry tomatoes and served with french fries.

8 €
- Cheeseburger de ternera con salsa americana y patatas.
Beef Cheeseburger with american sauce and potatoes.

9 €
- Lasaña boloñesa.
Bolognese lasagna.

9 €
- Mini pizzeta margarita.
Mini margarita pizzeta.

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>	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 o vodka. <i>Lemon sorbet with cava or vodka.</i>	8 €
	Fruta variada. <i>Selection of fruit.</i>	7 €
	Helado de Turrón Jijona con láminas de hojaldre caramelizado. <i>Turrón Jijona ice cream with caramelised puff pastry sheets.</i>	6 €
CHEF RECOMENDATION		
	Tarta de queso. <i>Cheesecake.</i>	8 €