VILLA BANDIDA

ENDLESS
MEDITERRANEAN
RESTAURANT

CARTA | MENU

APERITIVOS | APPETIZERS

Pan rústico.
Rustic bread.
1,95 €

Tres salsas caseras para acompañar: alioli, crema de sobrasada y tapenade de aceitunas negras.
Three homemade sauces: alioli, sobrasada cream and black olive tapenade.
3,5 €

Almendras fritas.
Fried almonds.
4 €

Olivas.
Olives.
3,75 €

Gilda (ud.)
Gilda (unit.)
3,5 €

Gilda Villa Bandida (ud.)
Gilda (unit.)
7 €

Ostra Gillardeau No2 (ud.)
Oyster Gillardeau No2 (unit.)
6,5 €

TOSTAS | TOASTS

Tosta de hojaldre con pesto de aguacate, parmesano y sardina ahumada (ud.)
Puff pastry toast with avocado pesto, parmesan and smoked sardine (unit)
7,5 €

Tosta de pan cristal con anchoa y tomate (ud.)
Glass bread toast with anchovy and tomato (unit)
6 €

Tosta de pan cristal con anchoa y ensaladilla (ud.)
Glass bread toast with anchovy and salad (unit)
6 €

Tosta de hojaldre con mantequilla ahumada y anchoa del cantábrico.
Puff pastry toast with smoked butter and Cantabrian anchovies.
6,5 €

ENTRANTES FRÍOS | COLD STARTERS

Hummus casero con berenjena ahumada, pasas y aceite de albahaca.
Homemade hummus with smoked aubergine, raisins and basil oil.
8,5 €

Ensaladilla rusa con mayonesa de mejillones, naranja y aceitunas.
Russian salad with mussel mayonnaise, orange and olives.
10,5 €

Cous Cous con queso feta, almendras tostadas, olivas negras, miel y hierbas.
Couscous with feta cheese, toasted almonds, black olives, honey and herbs.
12 €

Tiradito de dorada curada con salsa ponzu, cebolla tierna, cilantro, perejil y guindilla.
Tiradito of cured sea bream with ponzu sauce, spring onion, coriander, parsley and chilli.
14 €

Carpaccio de ternera con salsa César, alcaparras, anchoas y rúcula.
Beef carpaccio with Caesar dressing, capers, anchovies and arugula.
14,5 €

Ceviche de gambas con mango, cebolla roja y cilantro, marinados en nuestra vinagreta de tomate y cítricos; con chips crujientes de plátano.
Prawn Ceviche, with mango, red onion and coriander, marinated in our tomato and citrus vinaigrette; with crispy plantain chips.
17 €

Tartar de salmón con salsa tártara y eneldo sobre base de guacamole casero.
Salmon tartare with tartar sauce and dill on a base of homemade guacamole.
17,5 €

Ensalada de tomate rosa con aceite de oliva virgen extra, escamas de burrata, piparra y cebolla encurtida.
Pink tomato salad with extra virgin olive oil, burrata flakes, piparra and pickled onion.
17,5 €



Burrata fresca con rúcula, tomates cherry, aceite de albahaca y pan pizzeta.
Fresh burrata with aurugula, cherry tomatoes, basil oil and pizzeta bread.
18,5 €

Brioche de tartar de atún rojo con mayonesa trufada (3 uds.)
Brioche of bluefn tuna tartare with truffled mayonnaise (3 pcs.)
19,5 €

Tataki de atún ahumado a la brasa.
Grilled smoked tuna tataki.
21 €

Tartar de atún rojo con aguacate, mango, crujiente de puerro y nuestra vinagreta.
Red tuna tartare with avocado, mango, crispy leek and our vinaigrette.
25 €

ENTRANTES CALIENTES | HOT STARTERS

Crema de calabaza con eneldo.
Pumpkin Cream Soup with Dill.
9,95 €

Sopa de Cebolla Clásica con tostón de pan gratinado.
Classic Onion Soup with Toasted Bread.
12 €

Edamames salteados con nuestra salsa asiática.
Sautéed edamame beans with our Asian sauce.
6,95 €

Pimientos de Padrón con salsa brava.
Padron Peppers with brava sauce.
6,95 €

Nuestra flor de alcachofa con huevo y parmesano (ud.)
Artichoke flower with egg and parmesan (unit.)
7,5 €

Cremosas croquetas de jamón ibérico (4 uds.)
Creamy Iberian ham croquettes (4 pcs.)
8,95 €

Bravas Bandidas.
Bandidas bravas potatoes.
9 €

Buñuelos de carne mechada con nuestra mayonesa Bandida (4 ud.)
Larded beef fritters with our bandida mayonnaise (4 pcs.)
9,5 €

Tempura de verduras con salsa Bandida.
Vegetables tempura with Bandida sauce.
10,5 €

Fingers de pollo rebozado Kentucky con nuestra mayonesa kimchi.
Kentucky battered chicken fingers with our kimchi mayonnaise.
10,5 €

Palomitas de gamba rebozada con nuestra mayonesa kimchi y lima.
Battered shrimp popcorn with our kimchi and lime mayonnaise.
12 €

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.
12,95 €

Calamaret con salsa tártara y lima.
Calamari with tartar sauce and lime.
13,5 €

Nuestros huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de Padrón.
Fried eggs with Iberian ham and Padron peppers.
19,5 €

Gyozas rellenas de pato con salsa trufa y cebolla caramelizada.
Duck stuffed gyozas with truffle sauce and caramelised onion.
17 €

Gamba al ajillo con patatas asadas, huevo frito y salsa brava.
Garlic prawns with roast potatoes, fried egg and brava sauce.
17,5 €

Pulpo a la brasa con puré de patatas y cebolla caramelizada.
Grilled octopus with mashed potatoes and caramelised onion.
26,95 €



BURGERS

American doble cheeseburguer con queso cheddar, pepinillo y salsa americana. Acompañada de patatas fritas.
American double cheeseburger with cheddar cheese, pickles and American sauce. Served with french fries.
17,5 €

Hamburguesa vegetariana de cuscús, garbanzo, tomate, rúcula y ensalada de col.
Vegetarian burger with couscous, chickpeas, tomato, arugula and coleslaw.
17,5 €

Hamburguesa de Black Angus de foie y trufa con nuestra salsa a la pimienta. Acompañada de patatas fritas.
Black Angus burger with foie and truffle, served with our signature pepper sauce. Served with fries.
19,5 €

FOCACCIAS & PASTAS

Foie:
Foie, cebolla caramelizada y romero.
Foie gras, caramelized onion and rosemary.
12 €

Berenjena:
Stracciatella, pesto, tomate seco, berenjena y albahaca.
Stracciatella, pesto, sun-dried tomatoes, eggplant and basil.
13,5 €

Roastbeef:
Roast Beef, salsa tártara, pepinillos y eneldo.
Roast beef, tartar sauce and pickles and dill.
14 €

Mortadela:
Stracciatella, salsa pesto casera, mortadela italiana y albahaca.
Stracciatella, homemade pesto sauce, Italian mortadella and basil.
14,5 €

Jamón Ibérico:
Pesto, tomate seco, jamón ibérico y nube de parmesano.
Pesto, sun-dried tomatoes, iberian ham and parmesan foam.
14,5 €

Tartar de atún:
Tartar de atún con vinagreta, mayo especial, cebolla caramelizada y albahaca.
Tuna tartare with vinaigrette, special mayo, caramelised onion and basil.
16,5 €

Ñoquis gratinados en nuestra salsa de parmesano y nueces tostadas.
Gnocchi au gratin in our Parmesan sauce and toasted walnuts.
16 €

Tallarines con crema de trufa, boletus y parmesano.
Tagliatelle with truffle cream, boletus and parmesan.
16,5 €

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



BOGAVANTES | LOBSTER

Bogavante nacional azul fresco a la brasa con mantequilla de lima.
Fresh blue national lobster grilled with lime butter.
12 €/100gr

Bogavante nacional azul fresco con patatas y huevo frito campero.
Fresh blue national lobster with potatoes and fried-range egg.
14 €/100gr



PLATOS PROTEICOS | PROTEIN DISHES

Dorada a la brasa con ensalada de remolacha, naranja y queso feta, basmati y arroz negro salvaje, boniato asado, aguacate, granada y sésamo.
Chargrilled sea bream with beetroot salad, orange and feta cheese salad, basmati rice, wild black rice, roasted sweet potato, avocado, pomegranate and sesame seeds.
19 €

Pollo a la brasa con boniato asado, arroz negro salvaje, ensalada de col, huevo marinado en salsa de soja, aguacate, granadas y edamames.
Charcoal-grilled chicken with roasted sweet potato, wild black rice, coleslaw salad, egg marinated in soya sauce, avocado, pomegranates and edamame beans.
22,5 €

Salmón a la brasa con ensalada de remolacha, naranja y queso feta, basmati y arroz negro salvaje, boniato asado, aguacate, granada y sésamo.
Grilled salmon with beetroot salad, orange and feta cheese salad, basmati rice, wild black rice, roasted sweet potato, avocado, pomegranate and sesame seeds.
26,5 €

Los productos de la pesca destinados a consumirse crudos o prácticamente crudos han sido previamente sometidos a un proceso de congelación para prevenir la presencia de parásitos, conforme a la normativa vigente expuesta en el Artículo 8 del Real Decreto 1021/2002, de 13 de diciembre.
Fishery products intended for consumption raw or virtually raw have undergone a freezing process to prevent the presence of parasites, in accordance with the regulations in force set out in Article 8 of Royal Decree 1021/2002 of 13 December.

CARNES | MEATS



Goulash con nuestros ñoquis caseros.
Goulash with our homemade gnocchi.
18 €

Cerdo ibérico cocido a baja temperatura con miel, soja, cerveza y acompañado de cous cous y verduras.
Iberian pork cooked at a low temperature with honey, soya sauce and beer, served with couscous and vegetables.
18,5 €

Chuleta de solomillo de 320gr a la brasa madurada 45 días con su guarnición de patatas fritas.
Grilled sirloin steak of 320g matured for 45 days with a side of french fries.
33 €

Chuletón de vaca vieja gallega a la brasa madurado 60 días. (1 kg - Recomendado para dos personas) con su guarnición de patatas fritas.
Grilled Galician beef cutlet matured 60 days (1 kg aprox. - recommended for two people) with a side of french fries.
85 €/kg

PESCADOS | FISH

Salmón a la brasa con puré de patatas.
Grilled salmon with mashed potatoes.
24 €

Filete de dorada a la brasa acompañada de lechuga viva y tomate rosa.
Grilled sea bream fllet accompanied by fresh lettuce and pink tomato.
26 €

Lubina a la brasa con su vinagreta (1 kg - recomendado para dos personas) con su guarnición de patatas asadas.
Grilled sea bass with vinaigrette (1 kg - recommended for two people) with a side of roasted potatoes.
69 €

Rodaballo à la meunière (1 kg - recomendado para dos personas) con su guarnición de patatas asadas.
Turbot à la meunière (1 kg - recommended for two people) with a side of baked potatoes.
75 €



GUARNICIONES | SIDE DISHES

Patatas fritas.
French fries.
4,95 €

Patatas asadas al horno de leña con mantequilla de hierbas.
Wood oven roasted potatoes with herb butter.
4,95 €

Boniato al horno de leña.
Wood-fired baked sweet potato.
4,95 €

Puré de patatas.
Mashed potatoes.
4,95 €

Lechuga viva con tomate rosa.
Fresh lettuce with a pink tomato.
4,95 €

ARROCES | RICE

Arroz negro con calamaret y alioli.
Black rice with squid and aioli.
23,5 €

Arroz o fideuá del señoret**.
*Señoret rice or fideua**.*
23,5 €

Paella mixta.
Mixed paella.
23,5 €

Paella de verduras frescas de la tierra.
Paella of fresh local vegetables.
18 €

Paella valenciana de pollo y conejo.
Valencian chicken and rabbit paella.
19 €

Arroz de embutidos, tomate y patata hecho en paella (arròs al forn en paella).
Sausage, tomato and potato rice made in paella (arròs al forn in paella).
21 €



Arroz o fideuá de muslo de pato, boletus y foie.
Duck thigh rice or fideuá with boletus and foie.
23,5 €

Arroz de pulpo de Xábia con alcachofas y brócoli.
Octopus rice with artichoke and broccoli.
28,5 €

Fideuá de atún fresco, huevo frito y gambas en tempura.
Fresh tuna fideuá, fried egg and tempura prawns.
31 €

Arroz de chuleta de solomillo con salsa a la pimienta y boletus.
Sirloin steak rice with pepper sauce and porcini mushrooms.
33 €

Arroz de carabineros y pollo.
Large red prawn and chicken paella.
36 €

Arroz meloso de bogavante nacional azul fresco hecho en paella.
Mellow rice with fresh blue national lobster rice cooked in paella.
44 €



Precio por persona / Mínimo dos personas.
Price per person / Minimum two people.

Todas nuestras elaboraciones se las podemos ofrecer en arroz seco, meloso o caldoso.
All our dishes can be offered in dry, mellow or brothy rice.

** Las cabezas de gamba y cigalas las sofreímos con todos los ingredientes de la paella para sacarles todo su jugo.
*** Sauté the prawn and crayfish heads with all the ingredients in the paella to get all their juices out.*

PLATOS INFANTILES | KIDS MENU

Lasaña boloñesa.
Bolognese lasagna.
9 €

Nuggets con patatas fritas.
Nuggets with french fries.
9 €

POSTRES | DESSERTS





Torrija de horchata y helado de leche merengada con canela.
Torrija with horchata and meringue milk ice cream with cinnamon.
9,5 €

Tartaleta de pera y almendras con helado de vainilla y canela.
Pear and almond tartlet with vanilla and cinnamon ice cream.
9,5 €

Pavlova con nata, dulces de frutos rojos y salsa de fruta de la pasión.
Pavlova with cream, red fruit sweets and passion fruit sauce.
9,75 €

Tarta de queso con crema de Lotus.
Lotus cream cheesecake.
8,5 €

Tarta de Nutella.
Nutella cake.
8,5 €

Gofre con chocolate, helado de vainilla y almendra laminada.
Waffle with chocolate, vanilla ice cream and flaked almonds.
9,5 €

Donut con caramelo salado, crema de Lotus y helado de vainilla.
Salted caramel Donut with Lotus cream and vanilla ice cream.
8 €

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

Fruta variada.
Assorted fruit.
7 €

Sorbete de limón.
Lemon sorbet.
5,5 €

Sorbete de limón con cava o vodka.
Lemon sorbet with cava or vodka.
8 €

Plato vegetariano Vegetarian dish **Recomendación del Chef** Chef's Recommendation **Plato picante** Spicy dish

VILLA BANDIDA

@villabandidarestaurante

www.villabandida.com