MENÚ MEDITERRÁNEO

VILLA BANDIDA

ENTRANTE A ELEGIR

- Crema de calabaza con eneldo.
- Sopa de cebolla clásica con tostón de pan gratinado.
- Ensalada de tomate rosa con aceite de oliva virgen extra, escamas de burrata, piparra y cebolla encurtida.
- Cremosas croquetas de jamón ibérico. (4 ud.)
- Bravas Bandidas.
- Gyozas de pato con cebolla caramelizada. (3 ud.)
- Nuestra flor de alcachofa con huevo y parmesano.
- Fingers de pollo rebozado kentucky con nuestra mayonesa kimchi.
- Aguacate a la leña con gambas, albahaca y nuestra salsa Bandida. Acompañada de pan pizzeta.

PRINCIPAL A ELEGIR

- Arroz a banda. (Mínimo dos personas)
- Cerdo ibérico cocido a baja temperatura con miel, soja y cerveza, acompañado de couscous y verduras.
- Goulash con nuestros ñoquis caseros.
- Paella de verduras frescas de la tierra. (Mínimo dos personas)
- Arroz o fideuá de muslo de pato, boletus y foie gras. (Mínimo dos personas) (+4 €)
- American doble cheese burguer con queso cheddar, pepinillo y salsa americana. Acompañada de patatas fritas.
- Arroz o fideuá del señoret. (Mínimo dos personas) (+4 €)
- Ñoquis gratinados en salsa de parmesano y nueces tostadas.
- Dorada a la brasa con ensalada de remolacha, naranja y queso feta, basmati y arroz negro salvaje, boniato asado, aguacate, granada y sésamo. (+3 €)
- Chuleta de solomillo a la brasa con boniato asado, arroz negro salvaje, ensalada de col, huevo marinado en salsa de soja, aguacate, granadas y edamames . (+10 €)

POSTRE A ELEGIR

- Helado de turrón de Jijona, con láminas de hojaldre caramelizado.
- Plato de fruta variada.
- Sorbete de limón.
- Tarta de Nutella.
- Tarta de queso con crema de Lotus.

No se incluye en el menú: bebida, pan y tres salsas.
Menú disponible de lunes a viernes.
Menú individual. Este menú está diseñado para una persona.
Menú no disponible festivos ni vísperas de los mismos

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.

26,95 €

MENÚ MEDITERRÁNEO

MEDITERRANEAN MENU

VILLA BANDIDA

STARTER OF YOUR CHOICE

Pumpkin Cream Soup with Dill.
Classic onion soup with a crouton topped with melted cheese.
Pink tomato salad with extra virgin olive oil, burrata shavings, piparra peppers and pickled onion.
Creamy Iberian ham croquettes. (4 units)
Bandidas bravas potatoes.
Duck gyozas with caramelised onion. (3 units)
Our artichoke flower with egg and Parmesan.
Kentucky-style battered chicken fingers served with our kimchi mayonnaise.
Wood-fired avocado with prawns, basil and our Bandida sauce. Served with pizzetta bread.

MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

- A banda rice. (Minimum 2 people)
- Iberian pork slow-cooked with honey, soya and beer, served with couscous and vegetables.
- Goulash with our homemade gnocchi.
- Paella of fresh, local vegetables. (Minimum 2 people)
- Rice or fideuá with duck thigh, porcini mushrooms and foie gras. (Minimum two people) (+€4)
- American double cheese burger with cheddar cheese, pickle and American sauce. Served with chips.
- Señoret rice or fideuá (Minimum 2 people) (+4 €)
- Gnocchi au gratin in a Parmesan sauce with toasted walnuts.
- Chargrilled sea bream with beetroot salad, orange and feta cheese salad, basmati rice, wild black rice, roasted sweet potato, avocado, pomegranate and sesame seeds. (+3 €)
- Grilled entrecote with roasted sweet potato, wild black rice, coleslaw salad, egg marinated in soya sauce, avocado, pomegranates and edamame beans. (+10 €)

DESSERT OF YOUR CHOICE

- Jijona nougat ice cream, with slices of caramelised puff pastry.
- Assorted fruit platter.
- Lemon Sorbet.
- Nutella Cake.
- Cheesecake with Lotus cream.

Not included in the set menu: drinks, bread and three sauces.
Menu available from Monday to Friday.
Individual set menu. This set menu is designed for one person.
The set menu is not available on public holidays or the day before public holidays.

26,95 €

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.

MEDITERRANEAN MENU