

VILLA BANDIDA

CARTA MENU

WWWVILLABANDIDA.COM

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 €

Gilda (ud.).
Gilda (unit.).
3,5 €

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

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

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

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

**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 €

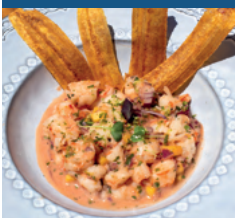


ENTRANTES FRIOS | COLD STARTERS

 **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 €

 **Ensalada de verano con tomate cherry, siso, feta, aguacate,
lima, aceitunas negras, cebolla encurtida y piparras.**
Summer salad of cherry tomato, siso, feta, avocado, lime,
black olives, pickled onion and peppers.
13,5 €



**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 €

 **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 arugula, cherry tomatoes, basil oil and
pizzeta bread.
18,5 €

**Brioche de tartar de atún rojo con mayonesa trufada (6
uds.)**
Brioche of bluefin tuna tartare with truffled mayonnaise
(6 pcs.)
26,5 €

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

 **Tartar de atún rojo con aguacate, mango, almendras
laminadas y nuestra vinagreta.**
Red tuna tartar with avocado, mango, sliced almonds and our
vinaigrette.
24,5 €

ENTRANTES CALIENTES

HOT STARTERS

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

-  **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.
12,95 €

-  **Tempura de verduras con salsa bandida.**
 Vegetables tempura with bandida sauce.
10,5 €

-  **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 €

- Calamaret rebozado.**
Andalusian style baby calamari.
13,5 €

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

- Boquerones fritos con emulsión de perejil (4 uds.)**
Fried anchovies with parsley emulsion (4 pcs.).
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 €

- Gyozas rellenas de pato con salsa trufa y cebolla caramelizada.**
Duck stuffed gyozas with truffle sauce and caramelised onion.
14,5 €

- 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

-  **Hamburguesa de black angus aderezada con foie y trufa, queso parmesano, champiñones y nuestra mayonesa trufada. Acompañada de patatas fritas.**
Black Angus burger topped with foie gras and truffle, parmesan cheese, mushrooms and our truffled mayonnaise. Served with fries.
19 €

- American doble cheeseburger 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 berenjena ahumada con hummus, parmesano, tomate y albahaca. Acompañada de patatas fritas.**
Vegetarian burger with smoked aubergine, hummus, parmesan cheese, tomato and basil. Served with french fries.
17,5 €

PIZZETAS & PASTAS

-  **Pizzeta Margarita con albahaca.**
Margarita pizzeta with basil.
14 €

-  **Pizzeta de tartar de atún con nuestra salsa especial.**
Tuna tartar pizzeta with our special sauce.
24 €

- Pizzeta de foie-gras y cebolla caramelizada.**
Foie-gras and caramelised onion pizzetta.
16 €

- Pizzeta de rúcula y jamón ibérico.**
Iberian ham and arugula pizzeta.
16 €

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

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



BOGAVANTES | LOBSTER

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

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



ARROCES | RICE

Arroz negro con calamaret y alioli.
Black rice with squid and aioli.
23.5 €

 **Arroz o fideuá del señoret**.**
Señoret rice or fideuá. **
23.5 €

Paella mixta.
Mixed paella.
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 carabineros y pollo.**
Larged 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€

 **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 o fideuá de muslo de pato, boletus y foie-gras.**
Duck thigh rice or fideuá with boletus and foie gras.
23.5 €

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 €

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.*



CARNES | MEATS

-  **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

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

PESCADOS | FISH

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 €

-  **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 €

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

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



GUARNICIONES | SIDE DISH

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 €

Puré de patatas.
Mashed potatoes.
4.⁹⁵ €

Lechuga viva con tomate rosa.
Fresh lettuce with a pink tomato.
4.⁹⁵ €

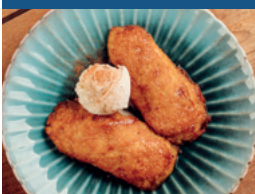
PLATOS INFANTILES | KIDS MENU

Minipizzeta margarita.
Mini margarita pizzeta.
10 €

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 €

Donuts con caramelo salado, crema de lotus y helado de vainilla.
Salted caramel donuts with lotus cream and vanilla ice cream
8 €

Tarta de queso con crema de lotus.
Lotus cream cheesecake.
8.⁵ €

Fruta variada.
Assorted fruit.
7 €



-  **Gofre con chocolate, helado de vainilla y almendra laminada.**
Waffle with chocolate, vanilla ice cream and flaked almonds.
9.⁵ €



Cremosa de chocolate sobre una sopa de chocolate blanco.
Creamy chocolate on a white chocolate sauce.
8.⁵ €

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

Sorbete de limón.
Lemon sorbet.
5.⁵ €

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

Playa la Almadraba,
Calle Almadraba 6B,
03540, Alicante.
+34 661 401 953
restaurante@villabandidaalc.com