

VILLA BANDIDA

GARTA

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 Gillardeau No2 (ud.).
Oyster Gillardeau 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, sisho, feta, aguacate, lima, aceitunas negras, cebolla encurtida y pimientos.**
Summer salad of cherry tomato, sisho, 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 €

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

Brioche de tartar de atún rojo con mayonesa trufada (3 uds.)

Brioche of bluefin 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

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

-  **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 €

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


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 €

FOGACCIAS Y PASTAS

-  **Mortadela:**
Stracciatella, salsa pesto casera, mortadela italiana y albahaca
Stracciatella, homemade pesto sauce, Italian mortadella and basil
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€

- Jamón ibérico:**
Pesto, tomate seco, jamón ibérico y nube de parmesano
Pesto, sun-dried tomatoes, Iberian ham and Parmesan foam
14,5€

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

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


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

-  **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 truffle cream, 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 calamar 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 €

- Puré de patatas.**
Mashed potatoes.
4.95 €

- Patatas asadas al horno de leña con mantequilla de hierbas.**
Wood oven roasted potatoes with herb butter
4.95 €

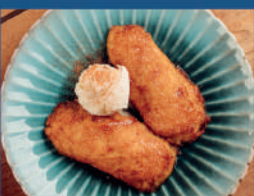
- Lechuga viva con tomate rosa.**
Fresh lettuce with a pink tomato.
4.95 €


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 €



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

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



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

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

- Fruta variada.**
Assorted fruit.
7 €

- 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 €

- Flan cremoso de huevo.**
Creamy egg custard.
7.5 €