

# MENÚ SAN JUAN

# MENU SAN JUAN

DEL 25 DE JUNIO AL 29 DE JUNIO  
A PARTIR DE LAS 20:00H.  
BAJO RESERVA

FROM JUNE 25TH TO JUNE 29TH  
STARTING AT 8:00 PM  
BY RESERVATION

VILLA  
BANDIDA

RESTAURANTE

# MENÚ ALBUFERETA

MENÚ ALBUFERETA

## APERITIVO | APPETIZER

Pan rústico.

*Rustic bread.*

Tres salsas caseras para acompañar: alioli, crema de sobrasada y tapenade de aceitunas negras.

*Three homemade starters to go with it: alioli, creamy sobrasada and black olive tapenade.*

## ENTRANTE A ELEGIR | STARTER TO CHOOSE

Ensaladilla rusa con mayonesa de mejillones, naranja y aceitunas.

*Russian salad with mussel mayonnaise, orange and olives.*

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.*

Calamaret con salsa tártara y lima

*Calamari with tartar sauce and lime*

Bravas bandidas.

*Bravas bandidas.*

Focaccia de foie con cebolla caramelizada y romero.

*Foie gras focaccia with caramelized onion and rosemary.*

## SEGUNDO A ELEGIR | SECOND COURSE TO CHOOSE

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.*

Filete de dorada a la brasa acompañada de lechuga viva y tomate rosa.

*Grilled sea bream fillet accompanied by fresh lettuce and pink tomato.*

Arroz a banda.

*Rice a banda.*

(Mínimo dos personas - *Minimum two people*).

Paella de verduras frescas de la tierra..

*Paella with freshly grown vegetables.*

(Mínimo dos personas - *Minimum two people*).

Tallarines con crema de trufa, boletus y parmesano.

*Noodles with truffle cream, boletus mushrooms, and parmesan.*

POSTRE A ELEGIR | DESSERT TO CHOOSE

Helado de Turrón Jijona con láminas de hojaldre caramelizado.

*Turrón Jijona ice cream with caramelised puff pastry sheets.*

Tarta de queso con crema de lotus.

*Cheesecake with lotus cream.*

Sorbete de limón.

*Lemon sorbet.*

44€

Precio por persona. | *Price per person.*

Bebida no incluida | *beverage not included*

Menú para mesa completa | *menu for full table*

# MENÚ ALMADRABA

MENÚ ALMADRABA

## APERITIVO | APPETIZER

---

---

Pan rústico.  
*Rustic bread.*

Tres salsas caseras para acompañar: alioli, crema de sobrasada y tapenade de aceitunas negras.  
*Three homemade starters to go with it: alioli, creamy sobrasada and black olive tapenade.*

## ENTRANTE A ELEGIR | STARTER TO CHOOSE

---

---

Burrata fresca con rúcula, tomates cherry, aceite de albahaca y pan pizzeta.  
*Fresh Burrata with rocket, cherry tomatoes, basil sauce and pizzeta bread.*

Pulpo a la brasa con puré de patatas y cebolla caramelizada.  
*Grilled octopus with mashed potatoes and caramelized onion.*

Gyozas rellenas de Pato con salsa de trufa y cebolla caramelizada.  
*Duck-filled gyozas with truffle sauce and caramelized onions.*

Focaccia de mortadela con stracciatella, salsa pesto casera, mortadela italiana y albahaca.  
*Mortadella focaccia with stracciatella, homemade pesto sauce, Italian mortadella and basil.*

Tartar de atún rojo con aguacate, mango, almendras laminadas y nuestra vinagreta.  
*Red tuna tartar with avocado, mango, almond flakes and our vinaigrette.*

## SEGUNDO A ELEGIR | SECOND COURSE TO CHOOSE

Chuleta de solomillo de 350gr a la brasa madurado 45 días con patatas fritas.  
*Grilled sirloin steak of 350gr matured for 45 days with french fries.*

Arroz o fideuá de muslo de pato, boletus y foie-gras.  
*Rice or fideuá with duck drumstick, boletus and foie-gras.*

(Mínimo dos personas - Minimum two people).

Lomo de rodaballo à la meunière con patata asada.  
*Turbot loin à la meunière with roast potato.*

Arroz del señoret.

*Señoret rice.*

(Mínimo dos personas - Minimum two people).

Rigatoni frutto di mare con calamaret, mejillón, gambas, tomates cherry y nuestra salsa de marisco casera.

*Rigatoni frutti di mare with squid, mussels, shrimp, cherry tomatoes, and our homemade seafood sauce.*

POSTRE A ELEGIR | DESSERT TO CHOOSE

Tarta de queso con crema de lotus.

*Cheesecake with lotus cream.*

Gofre con chocolate, helado de vainilla y almendra laminada.

*Waffle with chocolate, vanilla ice cream and flaked almonds.*

Fruta variada.

*Selection of fruit.*

59€

Precio por persona. | Price per person.

Bebida no incluida | beverage not included

Menú para mesa completa | menu for full table