

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 €

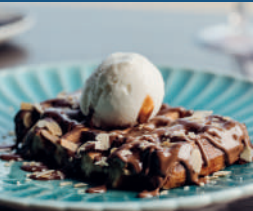
PLATOS INFANTILES | KIDS MENU

Lasaña boloñesa.
Bolognese lasagna.
9 €

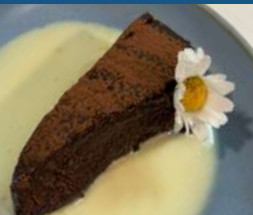
Nuggets con patatas fritas.
Nuggets with french fries.
9 €

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 €



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

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 €

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

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 €



VILLA BANDIDA
CARTA
MENU

WWWVILLABANDIDA.COM

APERITIVOS | APPETIZERS

Pan rústico.
Rustic bread
1.⁹⁵ €

Gilda (ud.).
Gilda (unit.).
3.⁵ €

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

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 €

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 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 piparras.**
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 aurugula, 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.)
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 finguers 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 €

Cremosas croquetas de jamón ibérico. (4 uds.)

Creamy Iberian ham croquettes

(4 pcs.)

8,⁹⁵ €

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:

Stracciatela, 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 withh 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 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.*

