


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.

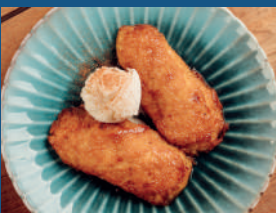
Fresh lettuce with a pink tomato.
4,95 €


PLATOS INFANTILES | KIDS MENU

Lasaña boloñesa.
Bolognese lasagna.
9 €


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

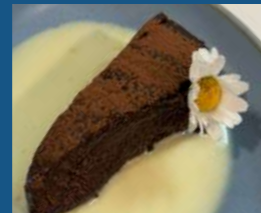
POSTRES | DESSERTS



 **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 €

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 €

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 €





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 €

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€

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 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 €


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 €


 **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€

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 €

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€

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 Xábía 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.*

