




MENÚ
ESPECIAL
SPECIAL
MENU

VILLA
BANDIDA

RESTAURANTE

MENÚ LA GALITA

ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS FOR SHARE

-  Hummus casero con berenjena ahumada, pasas y aceite de albahaca.
Homemade hummus with smoked aubergine, raisins and basil oil.

Ensaladilla rusa con mayonesa de mejillones, naranja y aceitunas.
Russian salad with mussel mayonnaise, orange and olives.


-   Bravas bandidas.
Bravas bandidas.

Pizzeta de rúcula y jamón Ibérico.
Pizzeta with rocket and Iberian ham.

PRINCIPAL A ELEGIR | MAIN COURSE TO CHOOSE

Salmón a la brasa con salicornia y tirabeques.
Grilled salmon with salicornia and sugar peas.

Lingote de cordero en su jugo con puré de patatas y pistacho.
Lamb ingot in its own juice with mashed potatoes and pistachio.

-  Arroz seco, meloso o fideuá de muslo de pato, boletus y foie-gras.
Rice dry, wet or fideuá with duck drumstick, boletus and foie-gras.

-  Arroz seco, meloso o fideuá del señoret.*
*Señoret rice dry, wet or fideuá.**

POSTRE A ELEGIR | DESSERT TO CHOOSE

-  Tarta de queso La Viña.
La Viña cheesecake.

Tarta de chocolate caliente y fría.
Chocolate cake hot and cold.

Sorbete de limón.
Lemon sorbet.

53€

Precio por persona. | Price per person.

Bodega: Cerveza, refresco, agua, café, Ramón Bilbao Verdejo, Ramón Bilbao Rosado y Ramón Bilbao Crianza

MENÚ ALBUFERETA

ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS FOR SHARE

Ensaladilla rusa con mayonesa de mejillones, naranja y aceitunas.

Russian salad with mussel mayonnaise, orange and olives.

Mejillones a la meunière.

Mussels à la meunière.

 Tempura de verduras con salsa bandida.
Vegetables tempura with bandida sauce.

Creemosas croquetas de jamón Ibérico.

Creamy Iberian ham croquettes.

PRINCIPAL A ELEGIR | MAIN COURSE TO CHOOSE

Lomo de rodaballo a la brasa con salsa meunière.

Grilled turbot loin à la meunière.



Solomillo de ternera con su demiglase.

Beef tenderloin with demi-glace.

 Arroz seco, meloso o fideuá de muslo de pato, boletus y foie-gras.

Rice dry, wet or fideuá with duck drumstick, boletus and foie-gras.

 Arroz seco, meloso o fideuá del señoret.*

*Señoret rice dry, wet or fideuá.**

POSTRE A ELEGIR | DESSERT TO CHOOSE

 Tarta de queso La Viña.

La Viña cheesecake.

Tarta de chocolate caliente y fría.

Chocolate cake hot and cold.

Sorbete de limón.

Lemon sorbet.

60€

Precio por persona. | *Price per person.*

Bodega: Cerveza, refresco, agua, café, Ramón Bilbao Verdejo, Ramón Bilbao Rosado y Ramón Bilbao Crianza.

MENÚ ALMADRABA

BOGADO A ELEGIR | SNACK OF YOUR CHOICE

UNO POR PERSONA | ONE PER PERSON

Tosta de hojaldre con pesto de aguacate, parmesano y sardina ahumada.

Puff pastry toast with avocado pesto, parmesan and smoked sardine.

Saam de buey de mar con migas de tempura y mayonesa.

Saam of edible crab with tempura batter and mayo.

ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS FOR SHARE

Steak Tartar vs Tartar de atún rojo con aguacate, mango, almendras laminadas y nuestra vinagreta.

Steack Tartar vs Red tuna Tartar with avocado, mango, almond flakes and our vinaigrette.

Pulpo a la brasa con puré de patatas.

Grilled octopus with mashed potatoes.

PRINCIPAL A ELEGIR | MAIN COURSE TO CHOOSE

 Lubina a la brasa con su vinagreta.

Grilled sea bass with vinaigrette.



Chuletón de vaca gallega madurado 60 días.

Galician beef steak matured over a period of 60 days.

Arroz de bogavante.

Lobster rice.

POSTRE A ELEGIR | DESSERT TO CHOOSE

Tarta de chocolate caliente y fría.

Chocolate cake hot and cold.

 Tarta de queso La Viña.

La Viña cheesecake.

Sorbete de limón con cava.

Lemon sorbet with cava.

75€

Precio por persona. | Price per person.

Bodega: Cerveza, refresco, agua, café, Ramón Bilbao Verdejo, Cesilia Rosé y Les Alcuses tinto.

MENÚ SAN JUAN

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES | STARTERS TASTING

Ostra Gillardeau N°2.

Oyster Gillardeau N°2.

Tosta de hojaldre con foie-gras micuit y compota de boniato y manzana.

Puff pastry toast with foie-gras micuit and sweet potato and apple compote.

Gamba roja de nuestra lonja. Puedes elegir hervida, a la plancha y a la brasa.

Red prawns from our local fish market, your choice of boiled.

 Bogavante a la brasa con patatas y huevo frito.

(A compartir cada cuatro personas).

Lobster grilled with potatoes and fried egg. (To share every four people).

PRIMER PLATO | FIRST COURSE

Lomo de rodaballo a la brasa con salsa meunière.

Grilled turbot loin à la meunière.

SEGUNDO PLATO | SECOND COURSE



Chuletón de vaca gallega madurado 60 días.

Galician beef steak matured over a period of 60 days.

POSTRE A ELEGIR | DESSERT TO CHOOSE

Torrija de horchata y helado de leche merengada con canela.

French toast and meringue milk, ice-cream with cinnamon.

Tarta de chocolate caliente y fría.

Chocolate cake hot and cold.

 Tarta de queso La Viña.

La Viña cheesecake.

Sorbete de limón con cava.

Lemon sorbet with cava.

120€

Precio por persona. | *Price per person.*

Bodega: Cerveza, refresco, agua, café, Enrique Mendoza Chardonnay, Cesilia Rosé y La Atalaya del camino tinto.