



MENÚ  
ESPECIAL  
SPECIAL  
MENU

VILLA  
BANDIDA

RESTAURANTE

# MENÚ GANTALAR

## ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS FOR SHARE

---

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

*Bread with three homemade sauces to go with it: alioli, creamy sobrasada and black olive tapenade.*

- Hummus casero con berenjena ahumada, pasas y aceite de albahaca.  
*Homemade hummus with smoked aubergine, raisins and basil oil.*
- Tempura de verduras con salsa bandida.  
*Vegetables tempura with bandida sauce.*

Mejillones a la meunière.

*Mussels à la meunière.*

## PRINCIPAL A ELEGIR | MAIN COURSE TO CHOOSE

---

Arroz a banda.

*A banda rice.*

Salmón a la brasa con verduras salteadas.

*Grilled salmon with sautéed vegetables.*

Lomo alto de cerdo ibérico a la brasa con su demiglace, pure de patatas y tomates semi secos y salsa chimichurri de pera.

*Grilled Iberian pork loin with demiglace, mashed potatoes, semi-dried tomatoes and pear chimichurri sauce.*

## POSTRE A ELEGIR | DESSERT TO CHOOSE

---

Tarta de chocolate.

*Chocolate cake.*

Fruta variada.

*Selection of fruit.*

Sorbete de limón.

*Lemon sorbet.*

---

40€


Precio por persona. | Price per person.

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

# 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.  
*Cheesecake.*

Tarta de chocolate.  
*Chocolate cake.*

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.

*Cheesecake.*

Tarta de chocolate.

*Chocolate cake.*

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.*

Tosta de anchoas con ensaladilla y pan de cristal.

*Anchovies toast with salad and crystal bread.*

ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS FOR SHARE

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

*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.

*Chocolate cake.*

 Tarta de queso.

*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.

# MENÚ CÓCTEL

(Disponible de lunes a jueves | Available from Monday to Thursday)

## DEGUSTACIÓN DE PLATOS | COURSE TASTING

---

Gildas.

*Gildas.*

Tosta de anchoas con ensaladilla y pan de cristal.

*Anchovies toast with salad and crystal bread.*

- ☞ Hummus casero con berenjena ahumada, pasas y aceite de albahaca.

*Homemade hummus with smoked aubergine, raisins and basil oil.*

- ☞ Mini pizzeta Margarita con albahaca.

*Margarita mini pizzeta with basil.*

Mini hamburguesa de lomo alto de ternera black angus aderezada con foie-gras y trufa, queso parmesano, champiñones, cebolla caramelizada y cremoso de foie-gras.

*Higher loin fillet black angus beef mini burger garnished with foie-gras and truffle, parmesan cheese, mushrooms, caramelised onion and creamy foie-gras.*

Mini cazuela de arroz a banda

*Mini a banda rice casserole*

## POSTRE A ELEGIR | DESSERT TO CHOOSE

---

Trufas de chocolate negro.

*Dark chocolate truffles.*

Mini lingotes de tarta de queso horneada.

*Mini bars of baked cheesecake.*

35€

Este menú será tipo cóctel para disfrutar de pie y solo disponible de lunes a jueves. | This will be a standing cocktail menu and is only available from Monday to Thursday.

Precio por persona. | Price per person.

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