

MENÚ
DEL DÍA

VILLA
BANDIDA

RESTAURANTE

ENTRANTES A ELEGIR | STARTERS OF YOUR CHOICE

ENTRANTES A ELEGIR | STARTERS OF YOUR CHOICE

- 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.

- Tempura de verduras con salsa bandida.

Vegetables tempura with bandida sauce.

Mejillones a la meunière.

Mussels à la meunière.

- 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.

- Bravas bandidas.

Bravas bandidas.

SEGUNDOS A ELEGIR | MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

SEGUNDOS A ELEGIR

Hamburguesa de lomo alto de ternera black angus aderezada con foie y trufa, queso parmesano, champiñones, cebolla caramelizada y cremoso de foie. Acompañada de patatas fritas.

Higher loin fillet black angus beef burger garnished with foie and truffle, parmesan cheese, mushrooms, caramelised onion and foie sauce. Served with french fries.

Corvina a la meunière.
Corvina rex à la meunière.

🍷 Pizzeta Margarita con albahaca.
Margarita pizzeta with basil.

Lubina a la brasa con su vinagreta 1 Kg.
(+9,5 €/por persona)*
Grilled sea bass with vinaigrette 1 Kg.
(+9,5 €/per person)*

Rodaballo a la brasa 1 Kg. (+10,5 €/por persona)*
*Grilled turbot 1 Kg. (+10,5 €/per person)**



Chuletón de vaca gallega madurado 60 días. 1kg
(+10 €/por persona)*
*Galician beef steak matured over a period of
60 days. 1kg (+10 €/per person)**

Lingote de cordero en su jugo con puré de
patatas y pistacho. (+3 €/por persona)
*Lamb ingot in its own juice with mashed
potatoes and pistachio. (+3 €/per person)*

Arroz o fideuá de muslo de pato, boletus y
foie-gras. (+3 €/por persona)*
*Rice or fideuá with duck drumstick, boletus and
foie-gras. (+3 €/per person)**

Arroz o fideuá del señoret. (+3 €/por persona)*
*Señoret rice or fideuá. (+3 €/per person)**

*Mínimo dos personas.
**Minimum two people.*

COMPLEMENTA TU PLATO | COMPLEMENT YOUR DISH

Patatas fritas.*
*French fries.**

Patatas asadas al horno de leña.*
*Potatoes roasted in wood-fired oven.**

Puré de patatas.*
*Mashed potatoes.**

Espárragos a la brasa con tomates semisecos.*
*Grilled asparagus with semi-dried tomatoes.**

Pan rústico. (+1,95 €)
Rustic bread. (+1,95 €)

Tres salsas caseras para acompañar: alioli, crema de sobrasada y tapenade de aceitunas negras.
(+3,5 €)

Three homemade sauces to go with it: alioli, creamy sobrasada and black olive tapenade. (+3,5 €)

* +4 € por guarnición.

* +4 € per side dishes.

POSTRE A ELEGIR | DESSERT OF YOUR CHOICE

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

Sorbete de limón.
Lemon sorbet.

Fruta variada.
Selection of fruit.

Helado de Turrón Jijona con láminas de hojaldre caramelizado.

Turrón Jijona ice cream with caramelised puff pastry sheets.

Tarta de queso La Viña.
La Viña cheesecake.

25,5€

Precio por persona. | *Price per person.*

Arroces, lubina, rodaballo y chuletón, mínimo dos personas. | *Minimum paella, sea bass, turbot, and steak, two people.*

No incluye bebida ni café ni pan. | *Doesn't include drink or coffee or bread.*

Menú del día sólo disponible de lunes a viernes. | *Menu of the day only available from Monday to Friday.*