

MENÚ SAN JUAN

MENU SAN JUAN

DEL 25 DE JUNIO AL 29 DE JUNIO
A PARTIR DE LAS 20:00H.
BAJO RESERVA

FROM JUNE 25TH TO JUNE 29TH
STARTING AT 8:00 PM
BY RESERVATION

VILLA
BANDIDA

RESTAURANTE

MENÚ ALBUFERETA

MENÚ ALBUFERETA

APERITIVO | APPETIZER

Pan rústico.

Rustic bread.

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

Three homemade starters to go with it: alioli, creamy sobrasada and black olive tapenade.

ENTRANTES A ELEGIR | STARTERS TO CHOOSE

Ensaladilla rusa con mayonesa de mejillones, naranja y aceitunas.

Russian salad with mussel mayonnaise, orange and olives.

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.

Calamaret rebozado con alioli

Baby squid in batter with alioli

Bravas bandidas.

Bravas bandidas.

Pizzeta de foie-gras y cebolla caramelizada.

Pizzeta with foie-gras and caramelised onion.

SEGUNDOS A ELEGIR | SECOND COURSE TO CHOOSE

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.

Filete de dorada a la brasa acompañada de lechuga viva y tomate rosa.

Grilled sea bream fillet accompanied by fresh lettuce and pink tomato.

Arroz a banda.

Rice a banda.

(Mínimo dos personas - *Minimum two people*).

Paella de verduras frescas de la tierra..

Paella with freshly grown vegetables.

(Mínimo dos personas - *Minimum two people*).

Ñoquis frutto di mare con calamaret, mejillón, gambas, tomates cherry y nuestra salsa de marisco casera.

Gnocchi frutto di mare with baby squid, mussels, prawns, cherry tomatoes and our homemade seafood sauce.

POSTRES A ELEGIR | DESSERTS TO CHOOSE

Helado de Turrón Jijona con láminas de hojaldre caramelizado.

Turrón Jijona ice cream with caramelised puff pastry sheets.

Tarta de queso y mandarina.

Tangerine cheesecake

Sorbete de limón.

Lemon sorbet.

39€

Precio por persona. | *Price per person.*

Bebida no incluida | *beverage not included*

Menú para mesa completa | *menu for full table*

MENÚ ALMADRABA

APERITIVO | APPETIZER

Pan rústico.
Rustic bread.

Tres salsas caseras para acompañar: alioli, crema de sobrasada y tapenade de aceitunas negras.
Three homemade starters to go with it: alioli, creamy sobrasada and black olive tapenade.

ENTRANTES A ELEGIR | STARTERS TO CHOOSE

Burrata fresca con rúcula, tomates cherry, aceite de albahaca y pan pizzeta.
Fresh Burrata with rocket, cherry tomatoes, basil sauce and pizzeta bread.

Pulpo a la brasa con puré de patatas y cebolla caramelizada.
Grilled octopus with mashed potatoes and caramelized onion.

Carpaccio de gambas con mayonesa de sus cabezas.
Shrimp carpaccio with shrimp head mayonnaise.

Pizzeta de tartar de atún con nuestra salsa especial.
Tuna tartare pizza with our special sauce.

Tartar de atún rojo con aguacate, mango, almendras laminadas y nuestra vinagreta.
Red tuna tartar with avocado, mango, almond flakes and our vinaigrette.

SEGUNDOS A ELEGIR | SECOND COURSE TO CHOOSE

Chuleta de solomillo de 350gr a la brasa madurado 45 días con patatas fritas .
Grilled sirloin steak of 350gr matured for 45 days with french fries.

Rodaballo à la meunière con patata asada.
Turbot fillet à la meunière with roasted potatoes.

Arroz del señoret.
Señoret rice.
(Mínimo dos personas - *Minimum two people*).

Arroz o fideuá de muslo de pato, boletus y foie-gras..
Rice or fideuá with duck drumstick, boletus and foie-gras..
(Mínimo dos personas - *Minimum two people*).

Ñoquis frutto di mare con calamaret, mejillón, gambas, tomates cherry y nuestra salsa de marisco casera.
Gnocchi frutto di mare with baby squid, mussels, prawns, cherry tomatoes and our homemade seafood sauce.

POSTRES A ELEGIR | DESSERTS TO CHOOSE

Tarta de queso.
Cheesecake.

Cremosa de chocolate.
Chocolate creamy.

Fruta variada.
Selection of fruit.

55€

Precio por persona. | *Price per person.*
Bebida no incluida | *beverage not included*
Menú para mesa completa | *menu for full table*

MENÚ VILLA BANDIDA

APERITIVO | APPETIZER

Pan rústico.

Rustic bread.

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

Three homemade starters to go with it: alioli, creamy sobrasada and black olive tapenade.

PRIMERO | FIRST COURSE

Bogavante con patatas y huevo frito campero.

Lobster with potatoes and fried egg.

(Mínimo dos personas - *Minimum two people*).

SEGUNDOS A ELEGIR | SECOND COURSE TO CHOOSE

Lubina a la brasa con su vinagreta y patata asada.

Grilled sea bass with vinaigrette and baked potato.

(Mínimo dos personas - *Minimum two people*).

Arroz de cigalas con su vinagreta de limón y alcachofas.

Crayfish rice with lemon vinaigrette and artichokes.

(Mínimo dos personas - *Minimum two people*).

Chuletón de vaca gallega a la brasa madurado 60 días y con su guarnición de patatas fritas. 1 kg aproximado.

60 days grilled Galician beef cutle and with a side of french fries. Approximately 1 kg.

(Mínimo dos personas - *Minimum two people*).

Arroz de bogavante.

Lobster rice.

(Mínimo dos personas - *Minimum two people*).

POSTRES A ELEGIR | DESSERTS TO CHOOSE

Tarta de queso.
Cheesecake.

Cremosa de chocolate.
Chocolate creamy.

Fruta variada.
Selection of fruit.

85€

Precio por persona. | *Price per person.*

Bebida no incluida | *beverage not included*

Menú para mesa completa | *menu for full table*