

# VILLA BANDIDA

## CARTA 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 FRIOS | COLD STARTERS


 **Hummus casero con berenjena ahumada, pasas y aceite de albahaca.**  
Homemade hummus with smoked aubergine, raisins and basil oil.  
8 €


 **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, siso, feta, aguacate, lima, aceitunas negras, cebolla encurtida y piparras.**  
Summer salad of cherry tomato, siso, feta, avocado, lime, black olives, pickled onion and peppers.  
13 €

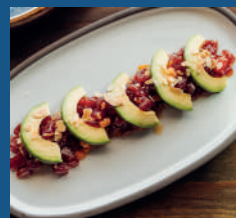



**Ceviche de gambas, con mango, cebolla roja y cilantro, marinados en nuestra vinagreta de tomate y cítricos; con chips crujientes de plátano.**  
Prawn Ceviche, with mango, red onion and coriander, marinated in our tomato and citrus vinaigrette; with crispy plantain chips.  
17 €

 **Ensalada de tomate rosa con aceite de oliva virgen extra, escamas de burrata, piparra y cebolla encurtida.**  
Pink tomato salad with extra virgin olive oil, burrata flakes, piparra and pickled onion.  
17,5 €

 **Burrata fresca con rúcula, tomates cherry, aceite de albahaca y pan pizzeta.**  
Fresh burrata with arugula, cherry tomatoes, basil oil and pizzeta bread.  
18,5 €


**Brioche de tartar de atún rojo con mayonesa trufada (6 uds.)**  
Brioche of bluefin tuna tartare with truffled mayonnaise (6 pcs.)  
26,5 €




 **Tartar de atún rojo con aguacate, mango, almendras laminadas y nuestra vinagreta.**  
Red tuna tartar with avocado, mango, sliced almonds and our vinaigrette.  
24,5 €


## 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.  
9,5 €


-  **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 rebocado.**  
Andalusian style baby calamari.  
12,5 €

- Creemosas croquetas de jamón ibérico. (4 uds.)**  
Creamy Iberian ham croquettes  
(4 pcs.)  
8,95 €

- Boquerones fritos con emulsión de perejil (4 uds.)**  
Fried anchovies with parsley emulsion (4 pcs.).  
10,5€

-  **Fingers de pollo rebocado Kentucky con nuestra mayonesa kimchi.**  
Kentucky battered chicken fingers with our kimchi mayonnaise.  
9 €

-  **Palomitas de gamba rebocada 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.  
16,95 €

- Tellinas a la plancha con salsa verde de cilantro.**  
Grilled Tellinas with coriander green sauce  
18 €


-  **Pulpo a la brasa con puré de patatas y cebolla caramelizada.**  
Grilled octopus with mashed potatoes and caramelised onion.  
26,95 €

- Pulpo seco a la brasa.**  
Grilled dried octopus.  
21,50 €


## 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 €

- 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 €


## PIZZETAS & PASTAS

-  **Pizzeta Margarita con albahaca.**  
Margarita pizzeta with basil.  
14 €

-  **Pizzeta de tartar de atún con nuestra salsa especial.**  
Tuna tartar pizzeta with our special sauce.  
22 €

- Pizzeta de foie-gras y cebolla caramelizada.**  
Foie-gras and caramelised onion pizzetta.  
15 €


- Pizzeta de rúcula y jamón ibérico.**  
Iberian ham and arugula pizzeta.  
16 €

-  **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 cream of truffle, boletus and parmesan.  
15,5 €



## 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 calamar y alioli.**  
Black rice with squid and aioli.  
23<sup>5</sup> €


 **Arroz o fideuá del señoret\*\*.**  
Señoret rice or fideuá. \*\*  
23<sup>5</sup> €


**Paella mixta.**  
Mixed paella.  
23<sup>5</sup> €

**Arroz de pulpo de Xábía con alcachofas y brócoli.**  
Octopus rice with artichoke and broccoli.  
28<sup>5</sup> €

**Fideuá de atún fresco, huevo frito y gambas en tempura.**  
Fresh tuna fideuá, fried egg and tempura prawns.  
29<sup>95</sup> €


**Arroz o fideuá de cigalas con su vinagreta de limón y alcachofas**  
Crayfish rice or fideuá with artichokes and lemon vinaigrette.  
33 €

 **Arroz de carabineros y pollo.**  
Larged red prawn and chicken paella.  
35 €

 **Arroz meloso de bogavante nacional azul fresco hecho en paella.**  
Mellow rice with fresh blue national lobster rice cooked in paella.  
42,5€

 **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.  
22<sup>5</sup> €

**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.*




## 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.  
80€/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.  
31 €

## 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 €

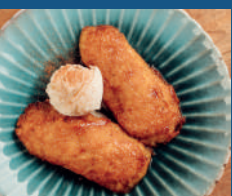
## PLATOS INFANTILES | KIDS MENU


**Minipizzeta margarita.**  
Mini margarita pizzeta.  
10 €

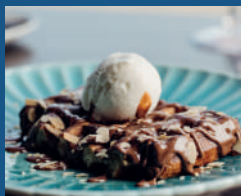
**Nuggets con patatas fritas.**  
Nuggets with french fries.  
9 €


**Lasaña boloñesa.**  
Bolognese lasagna.  
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 €

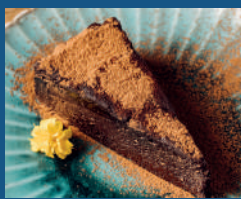


-  **Gofre con chocolate, helado de vainilla y almendra laminada.**  
Waffle with chocolate, vanilla ice cream and flaked almonds.  
9.5 €

**Sorbete de limón.**  
Lemon sorbet.  
5.5 €



**Tarta de queso con crema de lotus.**  
Lotus cream cheesecake.  
8.5 €



**Cremosa de chocolate.**  
Chocolate creamy.  
8.5 €

**Helado de Turrón Jijona con láminas de hojaldre caramelizado.**  
Jijona nougat ice cream with caramelized puff pastry sheets.  
6 €

**Fruta variada.**  
Assorted fruit.  
7 €

**Sorbete de limón con cava o vodka.**  
Lemon sorbet with cava or vodka.  
8 €

## VILLA BANDIDA

Playa la Almadraba,  
Calle Almadraba 6B,  
03540, Alicante.  
+34 661 401 953  
restaurante@villabandidaalc.com