

# CALA BANDIDA

## MENÚ DEL DÍA

### MENU OF THE DAY

**Elige tapa o entrante para empezar...**

Choose TAPA or STARTER to start.

**Después tu SEGUNDO favorito para hoy.**

Then your MAIN COURSE favorite for today.


**Y para terminar, un gran POSTRE o CAFÉ.**

And finally, a great DESSERT or COFFEE.

#### ENTRANTE | TAPA | STARTER

 **Ensaladilla rusa de mejillones con su espuma, pasas, almendras laminadas y brotes de acelga roja.**  
Russian salad with mussels, raisins, almond flakes and red cabbage sprouts.

 **Hummus casero con nuestras tostaditas.**  
Homemade hummus with our own toasted bread.

 **Ensalada Cala Bandida con aguacate, langostinos pelados, cebolla, tomate, manzana, cacahuetes y nuestra salsa especial.**  
Cala Bandida salad with avocado, peeled prawns, onion, tomato, apple, peanuts and our own special sauce.

 **Degustación de croquetas caseras (tres de jamón y tres de curry) con nuestra salsa tártara.**  
Selection of homemade croquettes (three Iberian ham & three curry) with our tartar sauce.

 **Bravas bandidas.**  
Our special "bravas bandidas", spicy potatoes.

 **Fingers de pollo con salsa de cacahuete.**  
Chicken fingers with peanut sauce.

 **Tempura de verdura con mayonesa bandida.**  
Vegetable tempura with bandit mayonnaise.

**Un menú por persona.**  
One menu per person.

**IVA INCLUIDO.**  
VAT INCLUDED.

**Bebida no incluida.**  
Drink not included.

## SEGUNDO | MAIN COURSE



### Paellas de verduras frescas de la tierra\*.

Paella with freshly grown vegetables.



### Hamburguesa vegetariana con lechuga, tomate y hummus. Acompañada de patatas paja.

Vegetarian burger with lettuce leaves, tomato, and hummus. Served with skinny chips.



### Tallarines con crema de trufa, champiñones y parmesano.

Tagliatelle with cream of truffle, mushrooms and parmesan.



### Hamburguesa Cala Bandida de lomo alto de ternera black angus aderezada con foie y trufa, queso brie, cebolla caramelizada y ketchup casero. Acompañado de patatas paja.

Cala Bandida burger with the best black Angus beef tenderloin garnished with foie and truffle, brie cheese, caramelised onion and homemade ketchup. Served with skinny fries.

### Corvina con espuma de mejillón y verduritas.

Grilled sea bass with mousse of mussel and baby vegetables.

19,95€

### Paella valenciana de pollo y conejo\*.

Valencian paella with chicken and rabbit.

### Salmón marinado a la parrilla con cremoso de garbanzos y verduritas.

Grilled marinated salmon with creamy chickpeas and baby vegetables.



### Arroz del senyoret con marisco pelado\*.

"Senyoret" rice with peeled seafood.

23,95€



### Arroz o fideuà de muslo de pato, boletus y foie\*.

Rice or fideuà with duck, boletus and foie.

### Entraña con patatas paja y salsa chimichurri.

Skirt steak with straw potatoes and chimichurri.



### Arroz de pulpo de Xábia con alcachofas y brócoli\*.

Rice with octopus from Xabia, artichokes and broccoli.

31,95€



### Rodaballo a la brasa con vinagreta CB acompañado de nuestra guarnicion: patata gratén, verduras y salsa holandesa\*.

Grilled turbot with CB vinaigrette served with our side dish of gratin potatoes, vegetables and hollandaise sauce.

35,95€



### Solomillo rossini con cremoso de foie y salsa de trufa con patatas y zanahoria baby.

Beef tenderloin rossini in creamy foie gras and truffle sauce with potatoes and baby carrots.

## POSTRE | DESSERT

## O CAFÉ | OR COFFEE

### Torrija de horchata y helado de leche merengada con canela. (+1€)

"Torrija de horchata" and meringue milk ice-cream with cinnamon. (+1€)

### Sorbete de limón.

Lemon sorbet.

### Tarta de queso con mermelada de fresa.

Cheesecake with strawberry jam.

### Cookies con chocolate caliente y helado de vainilla.

Cookies with hot chocolate and vanilla ice-cream.

### Tiramisú.

Tiramisu.

### Bowl de frutas variadas.

Fruit bowl.