


CARTA | MENU



APERITIVO | APPETIZER


Pan rústico.
Rustic bread.
1,85€

Alioli, crema de sobrasada y tapenade de aceitunas.
"Alioli", sobrasada butter and olive tapenade.
3€




TODO PARA COMPARTIR | EVERYTHING TO SHARE


 **Ensaladilla rusa de mejillones con su espuma, pasas y almendras laminadas.**
Russian salad with mussels, raisins and almond flakes.
8,25€


  **Ensalada Cala Bandida con aguacate, cacahuete, langostinos, cebolla, tomate semiseco, mango, nuestra deliciosa salsa bandida y parmesano.**
Cala Bandida salad with avocado, peanuts, king prawns, onion, semi-dried tomato, mango, delicious bandida sauce and parmesan.
14€

 **Ensalada de arroz con salmón ahumado, pepino, tomate semiseco, aguacate, wasabi, huevo y nuestra vinagreta.**
Rice salad with smoked salmon, cucumber, semi-dried tomato, avocado, wasabi, egg and our vinaigrette.
14,5€

 **Burrata fresca con tomate semiseco y aceite de albahaca.**
Fresh Burrata with semi-dried tomato and basil oil.
13,5€

   **Burrata frita con crema de tomate, tapenade de aceitunas, cebolla encurtida y albahaca.**
Fried burrata with tomato cream, olive tapenade, pickled onion and basil.
16€

 **Tartar de atún rojo con aguacate, mango, salsa holandesa, wasabi y almendra laminada.**
Bluefin tuna tartar with avocado, mango, hollandaise sauce, wasabi and sliced almonds.
21€

  **Tempura de verduras con salsa bandida.**
Vegetable tempura with bandida sauce.
7,95€

 **Cremosas croquetas de jamón ibérico. (4 uds.)**
Creamy Iberian ham croquettes. (4 pcs.)
7,95€.

  **Bravas bandidas.**
Bravas bandidas.
7,95€

American doble cheeseburger black angus con queso cheddar, pepinillo y salsa americana. Acompañada de patatas fritas.

American double cheeseburger black angus with cheddar cheese, pickle and american sauce. Served with french fries.
12,5€

- 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.**

Burger with the best black Angus beef tenderloin garnished with foie and truffle, parmesan, mushrooms, caramelised onion and foie sauce. Served with french fries.
17,5€

Entrecot de ternera madurada con puré de patata, calabacín, champiñones y tomate seco.

Matured beef entrecote with mashed potato, courgette, mushrooms and dried tomato.
25,5€

PLATOS MEDITERRÁNEOS | MEDITERRANEAN DISHES



- Tallarines con crema de trufa, boletus y parmesano.**
Tagliatelle with cream of truffle, boletus and parmesan.
14,75€

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

Calamarata frutto di mare with baby squid, mussels, prawns, cherry tomatoes and our homemade seafood sauce.
17,95€

Scialatielli napolitano con bogavante nacional (450gr) y su salsa. (Mínimo dos personas). Precio por persona.

Neapolitan scialatielli with national lobster (450gr) and its sauce (minimum two persons). Price per person.
32€

- Hamburguesa de berenjena ahumada con hummus, parmesano, tomate, cebolla encurtida y albahaca. Acompañado de patatas fritas.**

Eggplant hamburger with hummus, parmesan, tomato, pickled onion and basil. Served with french fries.
14,95€

ARROCES | RICES



- Paella de verduras frescas de la tierra.**
Paella with freshly grown vegetables.
15€

Paella valenciana de pollo y conejo.

Valencian paella with chicken and rabbit.
17,5€

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

Rice or fideuà with duck, boletus and foie.

19,95€

Arroz caldoso de pollo, garbanzos, brócoli y lascas de foie.

Creamy rice with chicken, chickpeas, broccoli and slivers of foie.

17,5€

Paella mixta.

Mixed paella.

20,5€

Paella o fideuà de marisco.

Seafood paella or fideuà.

20,5€

Arroz negro con calamaret y alioli.

Black rice with baby squid and alioli.

19'95€

🏠 **Arroz de pulpo de Xàbia con alcachofas y brócoli.**

Rice with octopus from Xabia, artichokes and broccoli.

24,5€

Arroz caldoso de calamares, cigalitas y alcachofa.

Creamy rice with squid, scampi and artichoke.

15'95€

🏠 **Arroz o fideuà del señoret con marisco pelado.****

"Senyoret" rice or fideuà with peeled shellfish.**

20,5€

Arroz con bogavante.

Rice with lobster.

34€

Todos nuestros arroces son elaborados con grano Molino de Roca de la Albufera de Valencia y se pueden pedir secos, melosos o caldosos.

All rices prepared with Molino Roca grain from the Albufera de Valencia. All rices can be dry, wet or creamy.

Precio por persona en todos los arroces y fideuàs. Mínimo dos personas.

Price per person in all rices and fideuàs. Minimum 2 persons.

***** Las cabezas de gamba y cigalas las sofreímos con todos los ingredientes de la paella para sacarles todo su jugo.**

***Prawns are cooked with olive oil and garlic to get the most intense juice possible.

MINI BANDIDOS | KIDS MENU

Tallarines boloñesa.
Tagliatelle bolognese.
7,5€

Nuguets de pollo con patatas fritas.
Chicken nuggets with french fries.
8€

Salmón con huevo frito y patatas fritas.
Salmón with fried egg and french fries.
9'5€

Lasaña boloñesa.
Bolognese lasagna.
8€

Tortilla a la francesa con jamón york, tomate cherry y patatas fritas.
Omelette with ham, cherry tomatoes and chips.
7€

POSTRES | DESSERTS

🍷 **Torrija de horchata y helado de leche merengada con canela.**
"Torrija de horchata" and meringue milk ice-cream with cinnamon.
7,95

🍷 **Cremoso de queso, fresas, crumble y parmesano.**
Cream cheesecake, strawberry, crumble and parmesan.
7,95€

Cookies con Kinder Bueno y helado de vainilla.
Cookies with Kinder Bueno and vanilla ice-cream.
7€

Cremoso de turrón con plátano, crumble y cacahuetes.
Creamy Turrón with banana, crumble and peanuts.
6,95€

Tarta de chocolate.
Chocolate cake.
8,5€

Brownie de chocolate y nueces, toffee y helado de vainilla.
Chocolate and nut brownie, toffee and vainilla ice-cream.
7,95€

Plato de fruta variada.
Plate of mixed fruit.
5,5€

Sorbete de limón.
Lemon sorbet.
3,5€

Galleta de chocolate negro, avena y nueces.
Cookies with black chocolate, oats and walnuts.
1,5€