

CARTA | MENU

APERITIVO | APPETIZER

Pan rústico.

Rustic bread.

1,75€

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 en tempura, cebolla, tomate cherry, mango y nuestra deliciosa salsa bandida.

Cala Bandida salad with avocado, peanuts, king prawns in tempura, onion, cherry tomato, mango and delicious bandida sauce.

14€

Ensalada de quinoa, con salmón ahumado, huevo a baja temperatura, pepino, aguacate, tomate cherry, cebolla caramelizada, aceite de albahaca con lima y parmesano.

Quinoa Salad with smoked salmon, slow cooked egg, cucumber, avocado, cherry tomato, caramelised onion, basil oil with lime and parmesan.

14,5€

Ensalada de pollo con crema de parmesano, tomate cherry, almendra laminada, cebolla frita y aceite de albahaca.

Chicken Salad with cream of parmesan, cherry tomato, almond flakes, crispy onion and basil oil.

12€

Burrata fresca con cacahuetes, tomate cremoso y aceite de albahaca.

Fresh Burrata with peanuts, creamy 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, nuestra salsa holandesa y almendra laminada.

Red tuna tartare with avocado, mango, hollandese sauce and almond flakes.

19,5€

Tempura de verduras con salsa bandida.

Vegetable tempura with bandida sauce.

7,95€

- 🍷 Cremosas croquetas caseras de jamón ibérico.**
 Creamy homemade iberian ham croquettes.
 7,5€
- 🍷🍷 Bravas bandidas.**
 Bravas bandidas.
 7,95€
- 🍷 Nuestras flores de alcachofas con parmesano.**
 Our artichoke flowers glazed with parmesan.
 12,95€
- 🍷 Hummus casero con berenjena ahumada, pasas, aceite de albahaca y pimentón dulce.**
 Homemade hummus with eggplant, raisins, oil basil and sweet paprika.
 6,95€
- 🍷 Pulpo de Xàbia a la brasa con crema de patata y cebolla caramelizada.**
 Grilled Xàbia octopus with creamed potatoes and caramelised onion.
 25 €
- 🍷 Gambas con huevo a baja temperatura y patata al ajillo.**
 Prawns with low temperature eggs and garlic potatoes.
 15,5€
- Chopitos a la andaluza.**
 Andalusian style baby squid.
 11,95€
- Calamares rebozados.**
 Cala Bandida's deep fried calamari.
 12€
- Empanadillas rellenas de pato con salsa de foie y almendra laminada.**
 Duck pasties with foie sauce and almond flakes.
 15€

PESCADOS Y CARNES | FISH & MEATS



- 🍷 Rodaballo a la brasa con vinagreta, acompañado de patatas fritas (mínimo dos personas). Precio por persona.**
 Grilled turbot with our vinaigrette, served with french fries (minimum 2 people). Price per person.
 27,5€
- Corvina con crema de patata, quinoa, brócoli, cebolla caramelizada y aceite de albahaca.**
 Sea Bass with creamed potatoes, quinoa, broccoli, caramelised onion and basil oil.
 21,5€
- Atún con crema de tomate, queso parmesano, tomate cherry, patatas y albahaca.**
 Tuna with cream of tomato, parmesan cheese, cherry tomatoes, potatoes and basil.
 23,5 €

- 🍴 **Salmón al curry con arroz y verduras salteadas.**
Salmon curry with rice and sautéed vegetables
22,5€
- 🍴 **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.
16,95€
- Solomillo de ternera a la brasa en su jugo con graten de patata y queso y verduras.**
Grilled fillet of beef in gravy with potato and cheese gratin and vegetables.
23,95€
- 🍴 **Chuleta de ternera 550gr de 60 días de maduración, con su guarnición de patatas fritas y verduras (min. 2 personas). Precio por persona.**
550gr veal cutlet, matured over a period of 60 days, garnished with french fries and vegetables (minimum 2 people). Price per person.
28,95€

PLATOS MEDITERRÁNEOS | MEDITERRANEAN DISHES



- 🍴 **Tallarines con crema de trufa, champiñones y parmesano.**
Tagliatelle with cream of truffle, mushrooms and parmesan.
13,95€
- Spaguetti fruto di mare con calamaret, mejillón, gambas, tomate cherry y nuestra salsa de marisco casera.**
Spaghetti fruto di mare with baby squid, mussels, prawns, cherry tomatoes and our homemade seafood sauce.
16,5€
- 🍴 **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 valenciana de pollo y conejo.**
Valencian paella with chicken and rabbit.
16,5€
- Arroz o fideuà de muslo de pato, boletus y foie.**
Rice or fideua with duck, boletus and foie.
18,95€

Arroz caldoso de pollo, garbanzos, brócoli y lascas de foie.
Creamy rice with chicken, chickpeas, broccoli and slivers of foie.
17,5€


 **Paella de verduras frescas de la tierra.**
Paella with freshly grown vegetables.
14€

Paella mixta.
Mixed paella.
19,5€

Paella con arroz o fideuà de marisco.
Seafood paella or fideua.
19,5€

Arroz de corvina, gambas y mejillones.
Rice with sea bass, prawns and mussels.
22'5€

Arroz negro con chopitos rebozados 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 y corvina.**
"Senyoret" rice or fideuà with peeled shellfish and sea bass.**
19,5€

Todos nuestros arroces se pueden pedir secos, melosos o caldosos
All rices can be dry, wet or creamy.

El precio de todos los arroces o fideuàs son por persona. 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€

Pescado rebozado con huevo frito y patatas fritas.
battered fish 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

☑ **Tarta de queso La Viña*.**
La Viña* Cheesecake.
7,5€

*La tarta de queso del restaurante La Viña de San Sebastián elegida como sabor del año.

*The New York Times: "The cheesecake of La Viña de San Sebastián, chosen as flavor of the year.

☑ **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€

Tiramisú.
Tiramisu.
6,5€

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

Sorbete de limón.

Lemon sorbet.

3,5€

Galleta de chocolate blanco y cacahuètes.

Cookies with white chocolate and peanuts.

1,5€

Galleta de chocolate negro, avena y nueces.

Cookies with black chocolate, oats and walnuts.

1,5€