

# 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.  
14,5€

**🍴🍷🍴 Burrata frita con crema de tomate, tapenade de aceitunas, cebolla encurtida y albahaca.**  
Fried burrata with tomato cream, olive tapenade, pickled onion and basil.  
17€

**🍴 Tartar de atún rojo con aguacate, mango, salsa holandesa, wasabi, almendra laminada y nuestra vinagreta.**  
Bluefin tuna tartar with avocado, mango, hollandaise sauce, wasabi, sliced almonds and our vinaigrette.  
22€

**🍴🍷 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€

### **Boquerones fritos con emulsión de perejil. (4 uds.)**

Fried anchovies with parsley emulsion. (4 pcs.)

7,5€

### 🌿 **Nuestra flor de alcachofa con huevo y parmesano.**

Our artichoke flower glazed with egg and parmesan.

5,95€

### 🌿 **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€

### **Calamaret a la andaluza.**

Andalusian style baby calamari.

11,95€

### **Calamares rebozados.**

Cala Bandida's deep fried calamari.

13€

### **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, y verduras (mínimo dos personas). Precio por persona.**

Grilled turbot with vinaigrette, served with potatoes and vegetables (minimum 2 people). Price per person.

28,5€

### **Bacalao con crema de tomate, patatas, tomates cherry y aceitunas.**

Cod with tomato cream, potatoes, cherry tomatoes and olives.

20,5€

### **Bogavante nacional (450gr) con patatas fritas y huevo. (Mínimo dos personas). Precio por persona.**

National lobster (450gr) with chips and egg (minimum two people). Price per person.

32€

### 🍷 **Salmón al curry con arroz y verduras salteadas.**

Salmon curry with rice and sautéed vegetables.

23,5€

### **Lomo alto de cerdo ibérico con su demiglace, pure de patatas y tomates semi secos y salsa chimichuri.**

Iberian pork loin with demiglace, mashed potatoes, semi-dried tomatoes and chimichuri sauce.

18,95€

**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.  
13,5€

- 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.

20,5€

**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.

20'5€

🏠 **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.\*\*

21,5€

**Arroz de cigalas con su vinagreta de limón y alcachofas.**

Crayfish rice with lemon vinaigrette and artichokes.

29,95€

**Arroz con bogavante.**

Rice with lobster.

31€

**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 cacahuètes.**  
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€