

CARTA | MENU

APERITIVO | APPETIZER

Pan rústico.

Rustic bread.

1,95€

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 sandía con rúcula, naranja, pipas de calabaza tapenade y queso feta.

Watermelon salad with arugula, orange, pumpkin seeds tapenade and feta cheese..

13,5€

🍷 Burrata fresca con tomate semiseco y aceite de albahaca.

Fresh Burrata with semi-dried tomato and basil oil.

15,5€

Tartar de atún rojo con aguacate, mango, salsa holandesa, almendra laminada y nuestra vinagreta.

Bluefin tuna tartar with avocado, mango, hollandaise sauce, sliced almonds and our vinaigrette.

22€

🍷 Hummus casero con berenjena ahumada, pasas, aceite de albahaca y pimentón dulce.

Homemade hummus with eggplant, raisins, oil basil and sweet paprika.

7,95€

Carpaccio de gambas con mayonesa de sus cabeza y eneldo.

Shrimp carpaccio with shrimp head and dill mayonnaise.

19,95€

🍷 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.
6,5€

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

🍴🍷🍴 **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€

🍴 **Taquitos de arroz frito con tartar de gambas y mayonesa de sus cabezas.**
Small pieces of fried rice with shrimp tartar and shrimp head mayonnaise.
11€

🍴 **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€

Bogavante nacional azul fresco (600/800gr) con patatas fritas y huevo frito. (Mínimo dos personas). Precio por persona.
Fresh national blue lobster (600/800gr) with chips and egg (minimum two people). Price per person.
120€/kg

🍴 **Salmón al curry con arroz y verduras salteadas.**

Salmon curry with rice and sautéed vegetables.

23,5€

Filete de dorada a la brasa, con vinagreta, patatas fritas y verduras.

Grilled sea bream fillet with vinaigrette, french fries and vegetables.

23,5€

🍴 **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 azul (600/800gr) y su salsa. (Mínimo dos personas). Precio por persona. Mínimo dos personas

Neapolitan scialatielli with national blue lobster (600/800gr) and its sauce (minimum two persons). Price per person. Minimum 2 persons.

120€/kg

🍴 **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.

18,95€

🍴 Arroz o fideuà de muslo de pato, boletus y foie.

Rice or fideuà with duck, boletus and foie.

20,5€

Paella mixta.

Mixed paella.

21,5€

Paella o fideuà de marisco.

Seafood paella or fideuà.

21,5€

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 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 nacional azul fresco.

Fresh national blue lobster rice.

37,5€

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 .
10€

Lasaña boloñesa.
Bolognese lasagna.
9,5€

Tortilla a la francesa con jamón york, tomate cherry y patatas fritas.
Omelette with ham, cherry tomatoes and chips.
8,5€

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€

Bandida Snickers.
Snickers bandit.
9,5€

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

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€