

CARTA | MENU

APERITIVO | APPETIZER

Pan rústico.

Rustic bread.

1,5€

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.

12,5€

Burrata frita con crema de tomate, tapenade de aceitunas, cebolla encurtida y albahaca.

Fried burrata with tomato cream, olive tapenade, pickled onion and basil.

15,5€

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

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

17,95€

Tempura de verduras con salsa bandida.

Vegetable tempura with bandida sauce.

7,95€

🍽️ **Creemosas 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€

Camarones fritos con huevo y nuestra salsa especial de cigalas

Fried prawns with egg and our own special lobster sauce
12,5€

🌿 **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.
24,5€

🌿 **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€

PESCADOS Y CARNES | FISH & MEATS



🍽️ **Rodaballo a la brasa con vinagreta CB, acompañado de patatas fritas (mínimo dos personas). Precio por persona.**

Grilled turbot with our CB 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€

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

Salmon curry with rice and sautéed vegetables
22,5€

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 €

- 🍷 **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€

- 🍷 **Costilla con nuestra salsa barbacoa y patatas fritas.**

Ribs with homemade barbecue and french fries.

22,5€

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 burger 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.

15'5€

- 🍷 **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.
13€

Paella mixta.
Mixed paella.
19,5€

Paella 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.
18'95€

🍴 **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.
15'5€

🍴 **Arroz o fideuà del señoret con marisco pelado y corvina.****
"Senyoret" rice or fideuà with peeled shellfish and sea bass.**
18,95€

Caldero de pulpo, alcachofas y patatas guisadas (mínimo dos personas). Precio por persona.
Octopus stew, artichokes and boiled potatoes (minimum 2 people) price per person.
24,5€

**** 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.

***Precio por persona / Mínimo dos personas.**

*Price per person / Minimum 2 persons.

Todos nuestros arroces pueden ser secos, melosos o caldosos.

All rices can be dry, wet or creamy.

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.
7,5€

Cookies con chocolate caliente y helado de vainilla.

Cookies with hot chocolate and vanilla ice-cream.

7€

🍌 **Cremoso de turrón con plátano, crumble y cacahuètes.**

Creamy Turrón with banana, crumble and peanuts.

6,95€

Brownie de chocolate y nueces, toffee y helado de vainilla.

Chocolate and nut brownie, toffee and vainilla ice-cream.

7,95€

Tiramisú.

Tiramisu.

6€

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, avena y nueces.

Cookies with chocolate, oats and walnuts.

1,5€

PLATOS PARA NIÑOS | KIDS MENU

Tallarines boloñesa.

Tagliatelle bolognese.

7,5€

Nuguets de pollo con patatas fritas .

Chicken nuggets with french fries.

8€

Pescado con huevo frito y patatas fritas.

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€