

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, 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.

19,5€

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€

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

Rice or fideuà 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 mixta.

Mixed paella.

19,5€

Paella o fideuà de marisco.

Seafood paella or fideuà.

19,5€

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.**

19,5€

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€

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

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 blanco y cacahuetes.
Cookies with white chocolate and peanuts.
1,5€

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