



MENÚ
NAVIDAD
CHRISTMAS MENU

CALA
BANDIDA
PLAYA LA GRAVA

EL MONTGÓ

ENTRANTES | STARTERS

Pan con tres salsas caseras para acompañar: alioli, crema de sobrasada y tapenade de aceitunas negras.


Bread with three homemade sauces to go with it: alioli, creamy sobrasada and black olive tapenade.

Ensaladilla rusa de mejillones con su espuma, pasas y almendras laminadas.

Russian salad with mussels, raisins and almond flakes.

Empanadillas rellenas de pato con salsa de foie y almendra laminada.

Duck pasties with foie sauce and almond flakes.

 **Bravas bandidas.**
Bravas bandidas.

SEGUNDOS A ELEGIR | MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

Filete de bacalao a la mediterránea con tomate cherry, aceitunas, salsa de vino blanco y patatas panadera.

Mediterranean style cod fillet with cherry tomatoes, olives, white wine sauce and baked potatoes.

American doble cheeseburger black angus con queso cheddar, pepinillo y salsa americana. Acompañada de patatas fritas.


American doble cheeseburger with cheddar cheese, pickle and american sauce. Served with french fries.

Lomo alto de cerdo ibérico con su demiglace y salsa chimichurri, puré de patatas y tomates semisecos.

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

POSTRES A ELEGIR DESSERTS TO CHOOSE

Tarta de chocolate.
Chocolate cake.

 **Tarta de queso.**
Cheesecake.

INCLUIDO EN EL MENÚ INCLUDED ON THE MENU

Café • Coffee | **Bebidas** • Drinks: Agua, refrescos y vino de la casa. •
Water, soft drinks and house wine.


32€

SANT ANTONI

ENTRANTES | STARTERS

Pan con tres salsas caseras para acompañar: alioli, crema de sobrasada y tapenade de aceitunas negras.

Bread with three homemade sauces to go with it: alioli, creamy sobrasada and black olive tapenade.

 **Ensalada Cala Bandida con aguacate, cacahuete, langostinos, 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

Empanadillas rellenas de pato con salsa de foie y almendra laminada.

Duck pasties with foie sauce and almond flakes.


  **Bravas bandidas.**

Bravas bandidas.

SEGUNDOS A ELEGIR | MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

Filete de bacalao a la mediterránea con tomate cherry, aceitunas, salsa de vino blanco y patatas panadera.

Mediterranean style cod fillet with cherry tomatoes, olives, white wine sauce and baked potatoes.

 **Hamburguesa Black Angus con tocino, queso cheddar, pepinillo, ketchup y mostaza. Acompañada de patatas fritas.**

Burger with the best black Angus beef tenderloin with bacon, cheddar cheese, pickle, ketchup and mustard. Served with french fries.

 **Tallarines con crema de trufa, champiñones y parmesano.**

Tagliatelle with cream of truffle, mushrooms and parmesan.

POSTRES A ELEGIR DESSERTS TO CHOOSE

Tarta de chocolate.

Chocolate cake.

 **Tarta de queso.**

Cheesecake.

Plato de fruta variada.

Plate of mixed fruit.

INCLUIDO EN EL MENÚ INCLUDED ON THE MENU

Café • Coffee | **Bebidas** • Drinks: Agua, refrescos, vino rosado Gorgorito, vino blanco Gorgorito Verdejo y vino tinto Gorgorito Ribera del Duero.

43€


CALA BANDIDA

EL PORT

ENTRANTES | STARTERS

Pan con tres salsas caseras para acompañar: alioli, crema de sobrasada y tapenade de aceitunas negras.

Bread with three homemade sauces to go with it: alioli, creamy sobrasada and black olive tapenade.

 **Ensalada Cala Bandida con aguacate, cacahuete, langostinos, 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

  **Bravas bandidas.**

Bravas bandidas.

Ensaladilla rusa de mejillones con su espuma, pasas y almendras laminadas.

Russian salad with mussels, raisins and almond flakes.


 **Cremosa croqueta de jamón ibérico.**

Creamy iberian ham croquette.

SEGUNDOS A ELEGIR | MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

Filete de bacalao a la mediterránea con tomate cherry, aceitunas, salsa de vino blanco y patatas panadera.

Mediterranean style cod fillet with cherry tomatoes, olives, white wine sauce and baked potatoes.

 **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.

 **Tallarines con crema de trufa, champiñones y parmesano.**


Tagliatelle with cream of truffle, mushrooms and parmesan.

 **Paella de verduras frescas de la tierra. (Mínimo 2 personas).**

Paella with freshly grown vegetables. (Minimum 2 persons).

 **Arroz o fideuá del señoret con marisco pelado. (Mínimo 2 personas).**

"Senyoret" rice or fideuá with peeled shellfish. (Minimum 2 persons).

 **Arroz o fideuà de muslo de pato, boletus y foie. (Mínimo 2 personas).**

Rice or fideua with duck, boletus and foie. (Minimum 2 persons).

POSTRES A ELEGIR DESSERTS TO CHOOSE

Tarta de chocolate.

Chocolate cake.

 **Tarta de queso.**

Cheesecake.

Plato de fruta variada.

Plate of mixed fruit.

Sorbete de limón.

Lemon sorbet.

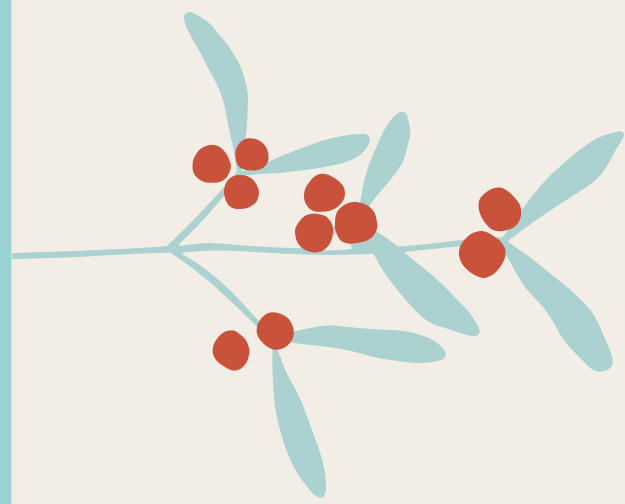
INCLUIDO EN EL MENÚ INCLUDED ON THE MENU

Café • Coffee | **Bebidas** • Drinks: Agua, refrescos, vino rosado
Ramón Bilbao, vino blanco Ramón Bilbao y vino tinto
Ramón Bilbao.

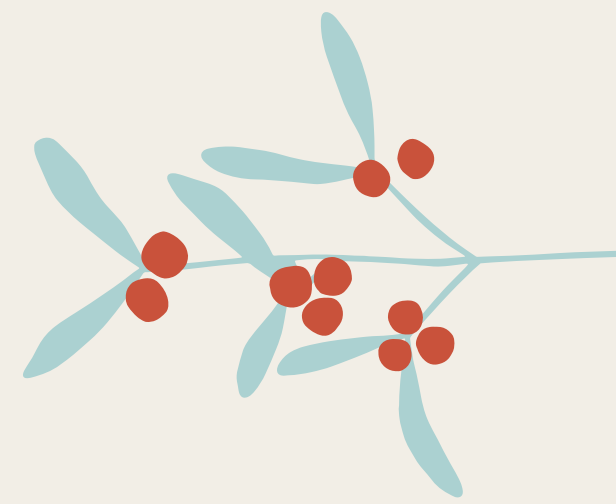
50€

www.calabandida.com

Puerto de Jávea. Muelle Pesquero s/n. Xàbia. Alicante



LA GRAVA



ENTRANTES | STARTERS

Pan con tres salsas caseras para acompañar: alioli, crema de sobrasada y tapenade de aceitunas negras.

Bread with three homemade sauces to go with it: alioli, creamy sobrasada and black olive tapenade.

 **Cremosa croqueta de jamón ibérico.**
Creamy iberian ham croquette.

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

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

Empanadillas rellenas de pato con salsa de foie y almendra laminada.

Duck pasties with foie sauce and almond flakes.

SEGUNDOS A ELEGIR | MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

Entrecot con patatas fritas y verdura.

Steak with french fries and vegetables.

Lomo de rodaballo con patatas fritas y verdura.


Turbot fillet with chips and vegetables.

Pasta con bogavante. (Mínimo 2 personas).

Pasta with lobster. (Minimum 2 persons)

 **Paella de verduras frescas de la tierra. (Mínimo 2 personas).**

Paella with freshly grown vegetables. (Minimum 2 persons).

 **Arroz o fideuà de muslo de pato, boletus y foie. (Mínimo 2 personas).**

Rice or fideua with duck, boletus and foie. (Minimum 2 persons).

 **Arroz o fideuà del señoret con marisco pelado. (Mínimo 2 personas).**

"Senyoret" rice or fideuà with peeled shellfish. (Minimum 2 persons).

POSTRES A ELEGIR DESSERTS TO CHOOSE

 **Torrija de horchata y helado de leche merengada con canela.**

"Torrija de horchata" and meringue milk ice-cream with cinnamon.

Tarta de chocolate.

Chocolate cake.

 **Tarta de queso.**

Cheesecake.

Plato de fruta variada.

Plate of mixed fruit.

INCLUIDO EN EL MENÚ INCLUDED ON THE MENU

Café • Coffee | **Bebidas** • Drinks: Agua, refrescos, vino rosado Pasión de Bobal, vino blanco Mar de Frades Albariño y vino tinto Avan 12 meses.

70€