

**Vas a pedir uno de nuestros arroces, seguro.  
Bueno no, tal vez te decidas por alguna receta con carne... o a lo mejor pides mar, claro.  
Desde luego entres por el entrante que entres hoy en Cala Bandida, vas a acertar.**

**Una pregunta: ¿Agua? ¿Seguirás con cerveza o pasarás al vino? Podemos recomendarte algunos.  
De hecho, podemos recomendarte muchas cosas. Pero muchas muchas. Mira:**

**Bienvenido a la carta de #CalaBandida.  
Hoy vamos a hacer TODO para que disfrutes.  
A cambio, por favor, tú sólo  
[#ViveLaVidaIntensamente](#)**

Maybe you're going to order one of our rice dishes...  
Or maybe you'll go for one of our meat recipes... or it might just be that you'll order some seafood.  
Whatever the case, the fact that you've come to Cala Bandida means that you're doing the right thing.  
A quick question: Fancy some water? Another beer or would you prefer wine? We have quite a few to recommend. In fact there are many things that we can recommend for you, many many things. Have a look:

Welcome to #CalaBandida's menu.  
Today we're going to do EVERYTHING we can to ensure that you enjoy yourself.  
In return, please, you yourself  
[#ViveLaVidaIntensamente](#)



**Disponemos de carta de alérgenos: si padeces alergia o intolerancia alimenticia, avisa por favor a nuestro camarero.**

If you have an intolerance or allergy to certain foods, please let us know as we have a special menu for you to choose from.

**Personaliza tu plato. A tu manera. Añádele tu salsa Cala Bandida favorita.**

**Tus deseos son salsas para nosotros.**

**(Barbacoa, Champiñones, Crema de cacahuete, Brava, Gorgonzola, Ketchup bandido, Mantequilla, Mayonesa, Mayonesa de siracha, Mayonesa de soja, Mostaza, Salsa de pimiento asado, Soja, Tártara)**

Personalize your dish, just how you want it. Add your favourite Cala Bandida sauce. Your pleasures are our sauces.

(Barbecue, Spicy Brava, Mushroom, Creamy peanut, Gorgonzola, Bandido ketchup, Butter, Mayonnaise, Sriracha mayonnaise, Soya mayonnaise, Mustard, Roasted pepper sauce, Soya, Tartare)



**Todas nuestras frituras están realizadas con aceite de oliva.**

All our fried foods is cooked in olive oil.



**Recomendación del chef** / Chef recommendation



**Picante** / Spicy



**Vegetariano** / Vegetarian



# Aperitivos

Appetizers

## **Aceitunas**

Olives  
0,50€

## **Pan rústico**

Rustik bread  
1,5€

## **Alioli, pericana y crema de sobrasada**

"Alioli", "pericana sauce" and sobrasada butter  
3€




# Tapas

## Tapas



### Tempura de verduras con salsa de soja

 Vegetable tempura with soy sauce  
7€

### Degustación de croquetas caseras (jamón y curry)

 Selection of homemade croquettes (Iberian ham and curry)  
6€

### Bravas bandidas

  Our special "bravas bandidas", spicy potatoes  
6,5€

### Chopitos a la andaluza

Andalusian style baby squid  
8,5€

### Calamares rebozados Cala Bandida

Cala Bandida's deep fried calamari  
9,5€

### Fritura de la bahía de Xàbia

Fried fish from the bay  
10,5€

### Gambas al ajillo

Garlic prawns  
9,5€



### Fingers de pollo con salsa de cacahuete

Chicken fingers with peanut sauce  
7€

### Buñuelos de queso servilleta y salsa de piquillo

 Cheesy fritters with piquillo pepper sauce  
7€

### Tartar de tomate con espuma de parmesano y jamón ibérico

  Tomato tartar with spume of parmesan and Iberian ham  
7€

### Batatas bandidas

 Bandida sweet potatoes  
7€

### Muslitos de pollo marinado con salsa gorgonzola

 Chicken wings marinated in gorgonzola sauce  
6€

## Entrantes

### Starters

**Ensalada Cala Bandida de aguacate, langostinos pelados, cebolla, tomate, manzana, cacahuete y nuestra salsa especial**



Cala Bandida salad with avocado, peeled prawns, onion, tomato, apple, peanut and our special sauce  
11,5€

**Tartar de atún rojo con aguacate y mango**



Red tuna tartare with avocado and mango  
16,5€

**Hummus con nuestras tostaditas de pan**



hummus with our own toasted bread  
5,5€

**Ensalada de canónigos con sardina ahumada y aliño de almendras**

Lamb's lettuce salad with smoked sardine and cream almond  
12€

**Ensalada de burrata, batata y pesto con rúcula**



Salad of burrata, sweet potato and pesto with rocket  
15,5€

**Ensaladilla rusa de mejillones con su espuma**

Russian salad of mussels with spume  
9,5€

**Boquerones con ajo blanco, almendras y aceituna negra**

Anchovies with white garlic, almonds and black olive  
8€

**Burrata italiana con tartar de tomate y fresas, atún ahumado e hilos de chili**

Italian burrata with tomato and strawberry tartare, smoked tune and chili threads  
15,5€





## Arroces Rice

**Disfruta de nuestro arroz... en 3 pasos:**

- 1 Haz tu elección en mesa, sin necesidad de reservas previas.**
- 2 Mide el tiempo: en 30 min. máximo disfrutarás de un arroz especial.**
- 3 Paellas finísimas, a tu medida (consulta con nuestro personal para adaptar el arroz que elijas a tus gustos).**

3 steps to enjoying our rice:

- 1 Choose your table, there's no need to reserve in advance.
- 2 Calculate the time: you'll have your special rice in 30 minutes max.
- 3 Delicious paellas to suit you (chat to our personnel about how you like your rice).



**Arroz a banda**

"Arroz a banda"

12,5€

**Arroz negro de sepionets**

Black rice with cuttlefish

13€

**Arroz de rape, alcachofa y coliflor**

Monkfish, artichoke and cauliflower rice

17,5€

**Arroz caldoso de bogavante y ajos tiernos**

Soupy rice with lobster and garlic

23,5€

**Paella de marisco**

Seafood paella

17,5€

**Fideuà de marisco**

Seafood fideuà

17€

**Paella de verduras frescas de la tierra**

Paella with fresh vegetables

12€

**Paella valenciana de pollo y conejo**

Valencian paella with chicken and rabbit

12€

**Arroz de albóndigas, garbanzos y berenjena**

Paella with meatballs, chickpeas and aubergine

13€

**Arroz de muslo de pato, boletus y foie.**

**(Puedes elegir fideua)**

Paella with duck, mushrooms and foie.

("You can choose fideua")

17,5€

**Paella mixta**

Mixed paella

14€

**Arroz de secreto ibérico con habitas baby**

Paella with iberian pork and baby beans

14€

**Arroz caldoso de chipirones, cigalitas y alcachofa**

Soupy rice with cuttlefish, baby prawns and artichoke

13,5€

**Arroz del senyoret con marisco pelado \***

"Senyoret" rice with peeled seafood \*

18€

**\* Las cabezas de gamba y cigalas las sofreímos con todos los ingredientes de la paella para sacarles todo su jugo**

The prawn heads are fried with all the paella's ingredients to make the most of all its juice

**\*\*Cualquier arroz podrá ser seco, caldoso o meloso. Mínimo 2 personas**

\*\*Any rice can be dry, soupy or wet. Minimum 2 persons

**\*\*Precio por persona**

\*\*Price per person

## Pescados

### Fish



#### **Curry madrás de langostino y rape con garbanzos y cilantro acompañado de arroz**

Prawn and Monkfish Madras curry with chickpeas and coriander with rice  
15,5€

#### **Salmón en costra de galleta de jengibre, puré de calabaza, verduras y patatas asadas al horno**

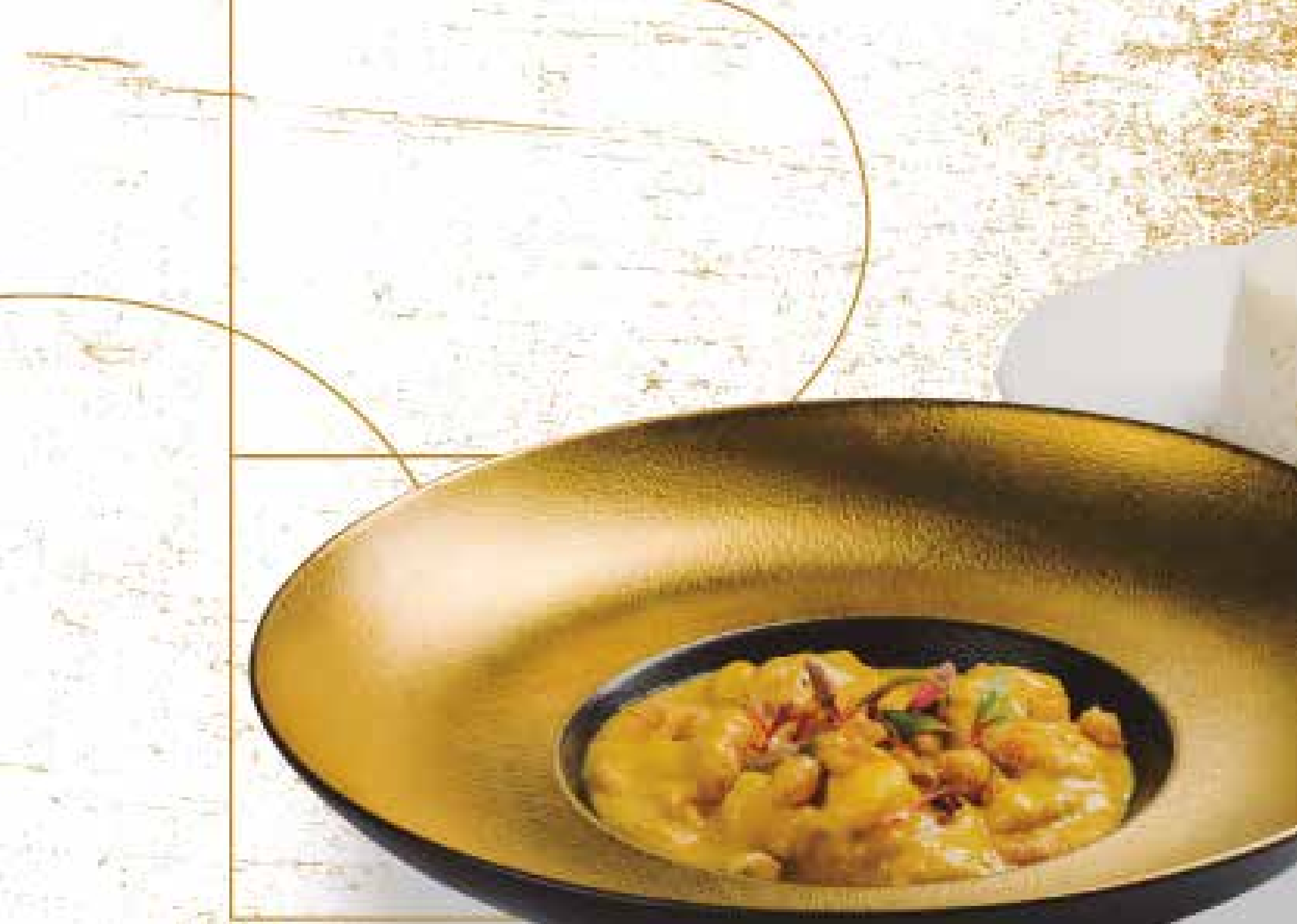
Salmon in a ginger biscuit crust, mash pumpkin, vegetables and roast potatoes  
18,5€

#### **Rape con crema de mango, aceituna negra y su guarnición**

Monkfish with mango cream, black olive and roast potatoes and vegetables  
21€

#### **Lubina con parmentier de lima, caviar de limón, brocoli con teriyaki y brotes de acelga roja**

Sea Bass parmentier, lime parmentier, lemon caviar, teriyaki broccoli and red cabbage sprouts  
19,5€





## Carnes Meats



**Hamburguesa Cala Bandida de lomo alto de ternera black angus aderezada con foie y trufa, queso y cebolla caramelizada. Acompañada de patatas paja**

Cala Bandida Burger with the best black Angus beef tenderloin garnished with paté and truffle, cheese, caramelised onion. Served with skinny chips

14,5€

**Guiso de carrillera de ternera en su salsa y parmentier**

Beef cheek slow cooked in its own juice with parmentier

17€

**Entrecot de ternera gallega de 300gr acompañado con setas a la crema, patatas y verduras asadas al horno de carbón**

Galician entrecôte steak 300gr with mushroom cream and grill-roasted potatoes and vegetables

21€

**Cordero con puré en su salsa, brócoli y patatas**

Lamb with purée sauce, broccoli and potatoes

17,5€

**Costilla de cerdo a baja temperatura con su jugo y cebolla frita. Acompañada de patatas paja**

Pork rib slow cooked in its own juice with fried onions. Served with skinny chips


15€



## Platos mediterráneos y pastas

Mediterranean Dishes & Pastas

### Espagueti napolitana

 Spaghetti napolitana  
9,5€


### Tallarines con crema de trufa y lascas de parmesano

 Linguine with white truffle cream and parmesan flakes  
13€

### Espagueti boloñesa

Spaghetti bolognese  
9€

### Hamburguesa vegetariana de soja texturizada con ensalada, tomate y ketchup casero. Acompañada de patas paja

 Vegetarian burger with the textured soy, tomato, lettuce and home-made ketchup. Served with skinny chips  
12,5€

## Platos para niños

Kids dishes

### Espagueti boloñesa

Spaghetti bolognese  
6,9€

### Nuggets con patatas fritas

Nugguets with fries  
6,9€





**Postres**  
Desserts



**Nuestra torrija de horchata y helado de leche merengada**

Our "Torrija de horchata" with meringue milk ice-cream and a touch of cinnamon

6,5€

**Cookies con chocolate caliente y helado de vainilla**

Cookies with hot chocolate and vanilla ice-cream

6€

**Tiramisú napolitano**

Neapolitan tiramisu

6,5€

**Tarta de queso y mermelada de fresa**

Strawberry cheesecake

6,5€

**Brownie con crema de vainilla y helado de nata con nueces**

Brownie with vanilla cream and nut ice-cream

6,5€

**Sorbete de limón**

Lemon sorbet

3,5€

**Tarta de zanahoria con nata**

Carrot cake with whipped cream

5,5€

**Copa dama blanca**

Dama Blanca ice-cream sundae

6,9€

**Tabla de quesos**

Cheese board

6€

**Copa de frutas variadas**

Fruit Bowl

4,5€

**Tarta de manzana con helado de vainilla y nata**

Apple tart with vanilla ice-cream and whipped cream

6,5€

**Galleta de avena, nueces y chocolate**

Nut, oat and chocolate cookie

1€

**Galleta de jengibre**

Ginger cookie

1€

# Smoothies

**Summer: pera, naranja y melocotón**

Summer: pear, orange and peach

5,25€

**Macrobiótico: manzana, zanahoria y jengibre**

Macrobiotic: Apple, carrot and ginger

4,95€

**Cala Bandida: fresa y plátano**

Cala Bandida: strawberry and banana

4,95€

**Mediterráneo: pera y manzana**

Metierranean: pear and apple

3,75€

**Sport: leche a elegir, avena, plátano, semilla de lino, cacao sin azúcar y avellanas**

Sport: your choice of milk, oats ,banana, flax seeds, sugar free cocoa and hazelnuts

5,5€

**Xàbia: naranja y zanahoria**

Xàbia: orange and carrot

4€

**Herbolario Navarro: remolacha, fresas, manzana y jengibre**

Herbolario Navarro: beet, strawberries, apple and ginger

5€

**Green sea: manzana, matcha, pepino, espinacas, menta y lima**

Green sea: apple, matcha, cucumber, spinach, mint and lime

4,5€

**The Mexican: tomate, zanahoria y jengibre**

The Mexican: tomato ,carrot and ginger

4€

- **Haz tu propio smoothie / Make your own smoothie:**
- 1 pieza / 1 fruit: 3,75€
- 2 piezas / 2 fruits: 4,95€
- 3 piezas / 3 fruits: 5,5€
- 4 piezas / 4 fruits: 6€

# Bebidas

## Drinks



## Vermouth

### ROJOS

Puig Campana- Alicante	5€
Primitivo Quites- Alicante	4€
González Byas - Jerez de la Frontera	5€
La Quintinye (El mejor vermouth del mundo) - Francia	8€

### BLANCOS Y ROSADOS

Carmeleta Rosado - Valencia	6€
Lobo Albino Blanco - Valencia	4,5€
Cent Piques - Valencia	4€

### Y LOS DE SIEMPRE / AND THE USSUALS

Campari	4,5€
Aperol Spritz	7€
Martini	4,5€
Negroni	7€

\*Combina tu Vermouth a tu gusto con Soda, Sprite, Limón o Tónica por 1€

\*Accompany your Vermouth with your favourite mixer: Soda, Sprite, Lemon or Tonic for 1€

## Champagne

Copa Laurent Perrier La Cuvée Brut	9€
Perrier-Jouët Grand Brut 0.75	56€
Moët Chandon	67€
Moët Chandon Rosé	99€
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	41€
Laurent-Perrier La Cuvée Rosé	109€
Laurent-Perrier Millesime	89€
Laurent-Perrier Ultrabut	92€
Laurent-Perrier Grand Siécle	198€
Bollinger Special Cuvée	93€
Besserat de Bellefon Blanc de Blancs Grand Cru	88€

## Cava y prosecco

Copa cava	5,5€
Copa prosecco	5€
Cinzano Prosecco	19€
Agusti torello rosado	21€
Gramona brut imperial	27€
Recadero brut reserva	29€
Beset de Recheda	19€
Sorbete de cava	5,5€



## Blancos/White

		
Gorgorito Verdejo D.O. Rueda	13€	2,9€
Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda	21,5€	4,8€
Marqués de Riscal Sauvignon Blanc Ecológico D.O. Rueda	24€	5,3€
Monteblanco Verdejo D.O. Rueda	16€	3,5€
Jose Pariente Verdejo D.O. Rueda	21,5€	
Gorgorito Sauvignon Blanc D.O. Rueda	15,5€	3,5€
Finca la Colina Sauvignon Blanc D.O. Rueda	27€	
El Loco de Finca La Colina D.O. Rueda Verdejo, Sauvignon Blanc	19€	
Casta Diva Moscatel seco Vino de la Marina Alta	18,5€	
Enrique Mendoza Chardonnay D.O. Alicante	19,5€	4,3€
Viognier 100% D.O. Alicante	17,5€	3,9€
Álvares Nölting 100% Chardonnay	25€	
Enguera Blanc Verdil D.O. Valencia Ecológico	14,5€	3,3€
Las Tres Pago Chozas Carrascal Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo	25€	
Enate "234" Chardonnay D.O. Somontano	18€	4€
Cojón de Gato Gewürztraminer Chardonnay D.O. Somontano	19,5€	
Albet i Noya Xarel-lo D.O. Penedés Ecológico	18€	
Mar de Frades Albariño D.O Rias Baixas	23€	
Finca Valiñas D.O. Rias Baixas Albariño 100%	33,5€	
Paco&Lola no12 Albariño D.O. Rias Baixas	19,5€	4,3€
Louro do Bolo Godello D.O. Valdeorras	24€	
Ossian Verdejo (Viñas viejas). Vino de la tierra de Castilla y León	33€	

## Rosados / Rosé

Gorgorito D.O. Cigales	14€	3,5€
Marques de Riscal Rosado Garnacha, Tempranillo, Viura y Malvasia D.O Rioja	15,5€	3,9€
Albet i Noya Merlot Pinot Noir D.O. Penedés Ecológico	18€	
Ramón Bilbao Garnacha D.O. La Rioja	15,5€	3,9€
Enate Cabernet D.O. Somontano	18€	
Pasión de Bobal D.O. Utiel Requena	19€	
Mip Rosé Consult, Syrah y Garnacha D.O. Côtes de Provence	28€	7€
Lalomba Garnacha y Viura D.O. Rioja	30,5€	

## Tintos / Red



Viña Ulises Giró, Monastrell. Vino de la Marina Alta	18,5€	4,1€
Enrique Mendoza Crianza D.O. Alicante	22€	
Santa Rosa Reserva D.O. Alicante	31€	
El Seque Monastrell D.O. Alicante	32,5€	
Mala Vida D.O. Valencia	15,5€	
Clos de la Santa María Bobal. Valencia Álvarez Nölting	24€	
Ramón Bilbao Crianza D.O. Ca Rioja	19,5€	4,3€
Arienzo Crianza de Marqués de Riscal D.O. Rioja	18€	3,5€
Marqués de Riscal Reserva D.O. Rioja	35€	7,7€
Viña Mindiarte Tempranillo D.O. Rioja	13€	2,9€
Eguren Ugarte D.O. Rioja Roble 6 meses	14,5€	3,2€
Muga Crianza D.O. Ca Rioja	27,5€	
Malas Piedras Tempranillo D.O. La Rioja	22,5€	
Barón de Filar Roble D.O. Ribera del Duero	18,5€	
Avan 12 meses de Barrica D.O. Ribera del Duero	20€	
Avan OK D.O. Ribera del Duero	16,5€	
Dehesa de los Canónigos Crianza D.O. Ribera del Duero	30,5€	
Emilio Moro Crianza D.O. Ribera del Duero	29€	
Gorgorito tinto joven D.O. Ribera del Duero	14,5€	3,2€
Mestizaje Bobal D.O. Utiel Requena vino de pago Ecológico	21€	4,7€
El Cabernet de Chozas Carrascal D.O. Pago Chozas Carrascal	45€	
Cojón de Gato D.O. Somontano	19,5€	4,3€
Les Cousins D.O. Priorat	20,5€	
Gurgu Jove de Trellat. Vino del Comtat. Cabernet Sauvignon, Monastrell y Syrah	21,5€	4,7€

## Cocktails & drinks

### Ginebra

Beefeater	7,5€
Bombay	7,5€
Tanqueray	7,5€
Seagrams	7,5€
Larios 12	7,5€
Puerto de Indias	9,5€
Tanqueray Ten	10,5€
G'Vine	10,5€
Citadelle	10,5€
Brockmans	10,5€
Bull Dog	10,5€
Mom	10,5€
London n1	10,5€
Hendricks	10,5€
Gin Mare	10,5€
Gin Valencia	10,5€
Martin Millers	11,5€
Alkemist	11,5€

### Whisky

White label	4€
Jack Daniels	4,5€
Ballantines	4,5€
JB	4,5€
Jameson	4,5€
Cutty Sark	4,5€
Four roses	4,5€
Black label	6,5€
Red label	7€
Chivas Regal	7€
Macallan	8,5€
Cardhu	8,5€



## Ron

Cacique	7€
Flor de caña 5	7€
Bacardi	7€
Brugal	7€
Zacapa	10€
Flor de caña 12	10€

## Vodka

Absolut	7€
Smirnoff	7€
Grey Goose	10€
Belvedere	10€





\* MARGARITA (classic or frozen) 8,95€  
Tequila, triple seco y zumo de limón  
Tequila, triple sec and lemon juice

DAIQUIRI DE ROSAS Y FRESAS 8,95€  
Ron, azúcar, limón, fresas y rosas  
Rum, sugar, lime, strawberry and roses

\* SEX ON THE BEACH 8,95€  
Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja y zumo de arándanos  
Vodka, peach liqueur, orange juice and cranberry juice

KIR ROYAL 6,95€  
Licor de cassis y cava  
Cassis liqueur and cava

MIMOSA 6,95€  
Cava y zumo de naranja  
Cava with orange juice

EXPRESO MARTINI 8,95€  
Café, Tía María, Vodka  
Coffee, Tia María, Vodka

TINTO VERANO FROZEN 5,95€  
Tinto de verano con granizado de limón  
Summer red wine, iced lemon

\* EL "CHÉ" 9€  
Ron, sirope de canela, lima, canela en rama y hierbabuena  
Rum, cinnamon cyrup, lima, cinnamon stick and peppermint

COCKTAILS SIN ALCOHOL / NON ALCOHOLIC COCKTAILS 4,95€

\* Cocktails que pueden elaborarse sin alcohol.

\* Cocktails can be made without alcohol.

. V I V E .

**LA VIDA**  
*intensamente*

— • C B • —