

ENTRADAS / STARTERS

€

Tartar de Atún Almadraba sobre Aguacate y Tostadas.....32,50
Almadraba Tuna Tartar on a bed of Avocado with Toast

Langostinos Marfil a la Salsa de Ajo, Chile y Finas Hierbas ``Pil-Pil``.....24,00
Western King Prawns in Chili Garlic Herb Sauce ``Pil-Pil``

Jamón ``Pata Negra`` de Bellota de nuestra reserva seleccionada.....29,50
Pata Negra de Bellota Cured Ham from our very own selection

Carpaccio de Solomillo de Ternera con Rúcula, Parmesano y Trufa Fresca.....22,00
Beef Tenderloin Carpaccio with Rocket, Parmesan Cheese and fresh Truffle

Delicias de Los Bandidos, compuesta de cinco pequeñas entradas.....20,50
Los Bandidos Delights, a selection of five small starters

Terrina de Foie-Gras de Pato, elaborado en casa.....23,00
Homemade Terrine of Duck Foie Gras

Caracoles a la Mantequilla de Ajo, Especias y Finas Hierbas.....20,00
Snails in Garlic Herb Butter

Mejillones gratinados con Espinacas a la Crema y Queso Emmental.....16,50.....
Mussels au gratin with Creamed Spinach and Emmental Cheese

Espárragos verdes frescos gratinados con Salmón ahumado.....22,00
Asparagus au gratin and smoked Salmon

Chantarelas a la Crema sobre Tostadas.....20,00
Creamed Chantarelle Mushrooms on Butter-fried Toast

Melón con Jamón ``Pata Negra`` de Bellota de nuestra reserva.....21,00
Melon with Pata Negra de Bellota Cured Ham from our very own selection

Salmón ahumado Noruego servido con Cebolla roja y Tostadas.....22,00
Norwegian smoked Salmon served with red Onion and Toast

``Gravlax`` Salmón en Adobo y Salsa de Mostaza Sueca.....16,00
Marinated Salmon ``Gravlax`` and Swedish Mustard Sauce

Tartar de Salmón servido con Salmón ahumado Noruego y Tostadas.....25,00
Salmon Tartar served with Norwegian smoked Salmon and Toast

``Skagen``, Gambas Noruegas al Eneldo sobre Aguacate.....20,00
Skagen, Norwegian prawns with dill on avocado

Aguacate con Gambas Noruegas y salsa de Cóctel.....20,00
Avocado with Norwegian Prawns and Cocktail Sauce

I.V.A. incluido / VAT included

.....

ENSALADAS / SALADS

€

-
- Tomate Cherry, Queso de Cabra fresco y Albahaca.....13,00**
Cherry Tomatoes, fresh Goat Cheese, Basil flavored
- Mixta aliñada con nuestra Vinagreta o con Queso Roquefort.....11,50**
Mixed Salad with our very own Vinaigrette or with Roquefort Cheese
- La Clásica Ensalada César, Lechuga Romana, Salsa César y Parmesano...13,00**
The Classic Caesar Salad, Romaine Lettuce, Caesar Sauce and Parmesan
- Jamón ``Pata negra`` Gran Reserva y Queso Camembert Frito....21,50**
Pata Negra Gran Reserva Cured Ham and deep-fried Camembert
- Ensalada de Bogavante al Estilo Sueco.....35,00**
Lobster Salad Swedish Style

.....

CREMAS Y SOPAS / CREAMS AND SOUPS

-
- Crema o Sopa del día (a consultar).....11,00**
Cream or Soup of the day (please check availability)
- Consomé elaborado en casa con crujiente de Parmesano.....10,00**
Homemade Consommé with Parmesan Cheese crisp

CLÁSICOS DE LOS BANDIDOS

LOS BANDIDOS ALL-TIME CLASSICS

€

-
- Foie-Gras fresco a la parrilla con Mango y salsa de Oporto.....27,50**
Grilled fresh foie gras with Mango and Port wine sauce
- ``Scampi Fritti`` con nuestra Salsa Tártara y Chile Dulce.....24,00**
Scampi Fritti with our very own Tartara Sauce and Sweet Chilli Sauce
- Crema de Bogavante azul con sombrero de Hojaldre.....22,50**
Cream of Lobster soup with puff pastry lid
- Fettuccine a la Trufa Fresca y láminas de Parmesano.....32,00**
Fettuccine with fresh Truffle and Parmesan Cheese silvers
- ``Solomillo favorito de Kurt`` con Salsa de Pimienta Negra acompañado de Fettuccine gratinado (especialidad).....37,00**
Kurt's favourite, Beef Tenderloin with black Pepper Sauce accompanied with Fettuccine au gratin (speciality)
- Lenguado Los Bandidos: con salsa de Nata, Vino Blanco y medallón de Bogavante, Gambas Noruegas y Patatas Duchesse.....34,50**
Los Bandidos Sole in creamy white wine sauce with Lobster medallion Norwegian Prawns and Duchesse Potatoes
- Bogavante fresco en su salsa ``Beurre Blanc`` perfumado con Estragón y Tagliolini de verduras frescas.....35,50**
Fresh Lobster in tarragon-flavoured Berrue Blanc sauce with fresh vegetable tagliolini
- Steak Tartar ``Los Bandidos``, Tostadas y Patatas Fritas.....32,00**
Los Bandidos Steak Tartar, Toast and Chips
- Paletilla de Cordero lechal con crujiente de ajo y alubias blancas....46,00**
Shoulder of suckling Lamb with crispy Garlic and white Beans

I.V.A. incluido / VAT included

PASTAS FRESCAS Y DE GRANO DURO

FRESH AND DURUM WHEAT PASTA

.....

€

Spaghetini, Tricolor de Verduras con Langostinos al Curry.....24,00
"Tricolour" Spaghetini, Curry-flavoured with Vegetables and King Prawns

Bavette con Langostinos Marinados, Chile, Nata, Parmesano y Rúcula.....25,00
Bavette with Marinated King Prawns, Chili, Cream, Parmesan and Rocket

Spaghetini a la salsa de ajo, Langostinos Marfil, Chile y Finas Hierbas.....25,00
Spaghetini with King Prawns in Chili Garlic Herb sauce

Spaghetini con salsa Roquefort y tiras de Solomillo de Ternera.....25,00
Spaghetini with Roquefort sauce and Beef Tenderloin strips

Spaghetini con nuestra salsa boloñesa aromatizada al Orégano.....19,00
Spaghetini with our very own Oregano-flavoured Bolognese sauce

Fettuccine verde con Champiñones, Nata y Gratinado con Queso.....17,50
Green Fettuccine, Mushrooms and Cream au Gratin

.....

PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

.....

Fricassée de Bogavante perfumado con Curry sobre Fettuccine.....40,00
Curry-flavoured Lobster fricassee on a bed of Fettuccine

Rodaballo a la parrilla, Patatas hervidas y salsa Holandesa.....35,00
Grilled turbot, boiled Potatoes and Hollandaise sauce

Lenguado "Paraiso" apanado y frito a la Mantequilla y Finas Hierbas.....40,00
Breaded sole pan-fried in Herb Butter

Atún Fresco de Almadraba a la Parrilla con Risotto de Verduras.....42,00
Grilled Tuna from Almadraba with Vegetable Risotto

**Lenguado "Dieppoise" en salsa de vino blanco, Langostinos,
Mejillones y Espinacas a la crema.....40,00**
Sole à la "Dieppoise" with King Prawns and Mussels in white
wine sauce and creamed spinach

**Suprema de Rodaballo sobre Puré de Patatas con Cangrejo de
Kamchatka y Chile fresco picante.....36,00**
Supreme of Turbot with Mashed Potatoes flavored with "Kamchatka"
Crab and fresh spicy Chili

Lenguado a la salsa de mostaza antigua sobre Fettuccine verde.....35,00
Sole in grainy mustard sauce on a bed of green Fettuccine

Lubina salvaje a la Mantequilla con Alcaparras.....41,00
Wild Seabass fried in Butter with Capers

I.V.A. incluido / VAT included

Lenguado a la parrilla con salsa Holandesa o frito a la Mantequilla.....40,00
Grilled sole with hollandaise sauce or pan-fried in Butter

Salmón Noruego a la parrilla con salsa Holandesa perfumada a las Finas Hierbas y Espárragos.....31,00
Grilled Norwegian Salmon, Herb-flavoured hollandaise sauce and asparagus

Carabineros abiertos con Salsa de Ajo (Por Unidad).....s/m
Red King Prawns with Garlic Sauce (each)

Cigalas a la Parrilla con Mantequilla o Salsa de Ajo.....s/m
Grilled Cray Fish with Butter or Garlic Sauce

Bogavante a la parrilla (Kg.).....s/m
Grilled Lobster (Kg.)

Bogavante termidor (Kg.).....s/m
Lobster thermidor (Kg.)



Extras: Verduras / Vegetables..... 7,00

Patatas / Potatoes..... 6,00
(Lionesas, Duchesse, Fritas y Gratinadas)
(Lyonnaise, Duchesse, Chips and Gratin)

Salsa / Sauce..... 3,50
(5 Pimientas, Bearnesa, Bordelesa y Holandesa)
(Five Pepper, Bearnaise, Bordeaux and Hollandaise)

Pan, mantequilla y paté..... 3,50
Bread, butter y pate



I.V.A. incluido / VAT included

CARNES Y AVES / MEAT AND POULTRY €

Solomillo de Ternera envuelto en Bacon, medallón de Foie-gras fresco, salsa Foie-gras, Verduras y Patatas Lionesa.....	37,50
Bacon-wrapped beef tenderloin, medallion of fresh foie-gras, Foie-gras sauce, vegetables and Lyonnaise potatoes	
Solomillo de Ternera con salsa cinco Pimientas o a la parrilla con salsa Bearnesa, Verduras y Patatas Lionesa.....	37,00
Beef Tenderloin with five-pepper sauce or char-grilled with bearnaise sauce, vegetables and Lyonnaise Potatoes	
Châteaubriand con Salsa Bearnesa, Verduras y Patatas Lionesa (mín. 2 personas).....	72,50
Chateaubriand with Bearnaise Sauce, Vegetables and Lyonnaise Potatoes (min. of 2 people)	
Fondue Bourguignonne con seis salsas (mín. 2 personas) (a consultar).....	74,50
Fondue Bourguignonne with six sauces(min. of 2 people) (Please check availability)	
Emincé de Solomillo de Ternera con Salsa Bordalesa, Espinacas a la Crema y Gratén de patatas.....	28,00
Emincé of Beef tenderloin with Bordelaise sauce with creamed spinach and potato au gratin	
Entrecôte con Salsa 5 pimientos o a la parrilla con salsa Bearnesa.....	31,50
Entrecote with five-Pepper Sauce or grilled with Bearnaise sauce	
Entrecôte de Ternera Blanca con Chantarelas frescas a la Crema.....	38,00
Veal Entrecote with Creamed Chantarelle Mushrooms	
Solomillo de Ternera Blanca relleno de Queso Bavaria con medallón de Foie-Gras fresco.....	37,00
Bavarian Cheese-stuffed veal Tenderloin with medallion of Fresh Foie-gras	
Escalope de Ternera blanca Vienesa con Patatas Lionesa y Verduras o Espaguetis Napolitana.....	27,00
Viennese style Veal Escalope with Lyonnaise Potatoes and Vegetables or Spaghetti Napolitana	
Escalopines de Ternera Blanca al vino Marsala, Champiñones y Patatas Duchesse.....	25,00
Veal fillets in Marsala wine, Mushrooms and Duchesse Potatoes	
Chuletitas de Cordero Recental con ajo crujiente.....	41,50
Baby Lamb chops with crispy Garlic	
Suprema de Cordero Recental a la parrilla sobre Risotto de Boletus.....	39,00
Grilled supreme of baby lamb on a bed of boletus mushroom risotto	
Medallones de Magret de Pato con salsa de Cassis o cinco Pimientas con Gratén de Patatas.....	27,00
Medallions of Duck Breast with Cassis sauce of five-pepper sauce with Potato au Gratin	
Confit de Pato Joven con Col Roja, Patatas Lionesa y Puré de Manzana a la canela.....	30,50
Young Duck confit with Red Cabbage, Lyonnaise Potatoes and Cinnamon Flavoured Apple Puree.	
Chuletitas de Cordero Recental al Romero y Patatas Duchesse.....	41,50
Rosemary-flavoured baby Lamb Chops and Duchesse Potatoes	
Chuletón de Ternera Blanca a la Parrilla.....	44,50
Grilled Culet of Veal	

I.V.A. incluido / VAT included