

ENTRADAS / STARTERS

€

Tartar de Atún Almadraba sobre Aguacate y Tostadas.....	37,00
Almandraba Tuna Tartar on a bed of Avocado with Toast	
Langostinos Marfil a la Salsa de Ajo, Chile y Finas Hierbas "Pil-Pil".....	28,00
Western King Prawns in Chili Garlic Herb Sauce "Pil-Pil"	
Jamón "Pata Negra" de Bellota de nuestra reserva seleccionada.....	35,00
Pata Negra de Bellota Cured Ham from our very own selection	
Carpaccio de Solomillo de Ternera con Rúcula, Parmesano y Trufa Fresca...24,00	
Beef Tenderloin Carpaccio with Rocket, Parmesan Cheese and fresh Truffle	
Delicias de Los Bandidos, compuesta de cinco pequeñas entradas.....	24,00
Los Bandidos Delights, a selection of five small starters	
Terrina de Foie-Gras de Pato, elaborado en casa.....	28,00
Homemade Terrine of Duck Foie Gras	
Caracoles a la Mantequilla de Ajo, Especies y Finas Hierbas.....	24,00
Snails in Garlic Herb Butter	
Mejillones gratinados con Espinacas a la Crema y Queso Emmental.....	20,00
Mussels au gratin with Creamed Spinach and Emmental Cheese	
Espárragos verdes frescos gratinados con Salmón ahumado.....	24,00
Asparagus au gratin and smoked Salmon	
Chantarelas a la Crema con Tostadas.....	27,00
Creamed Chantarelle Mushrooms with Butter-fried Toast	
Melón con Jamón "Pata Negra" de Bellota de nuestra reserva.....	24,50
Melon with Pata Negra de Bellota Cured Ham from our very own selection	
Salmón ahumado Noruego servido con Cebolla Roja y Tostadas.....	24,00
Norwegian smoked Salmon served with red Onion and Toast	
"Gravlax" Salmón en Adobo y salsa de Mostaza Sueca.....	20,00
Marinated Salmon "Gravlax" and Swedish Mustard Sauce	
Tartar de Salmón servido con Salmón ahumado Noruego y Tostadas.....	27,00
Salmon Tartar served with Norwegian smoked Salmon and Toast	
"Skagen" Gambas Noruegas al Eneldo sobre Aguacate.....	25,00
Skagen Norwegian prawns with dill on avocado	
Aguacate con Gambas Noruegas y salsa de Cóctel.....	25,00
Avocado with Norwegian Prawns and Cocktail Sauce	

I.V.A. incluido / VAT included

.....

ENSALADAS / SALADS

.....

€

Tomate Cherry, Queso de Cabra fresco y Albahaca.....	14,50
Cherry Tomatoes, fresh Goat Cheese, Basil flavored	
Mixta aliñada con nuestra Vinagreta o con Queso Roquefort.....	13,50
Mixed Salad with our very own Vinaigrette or with Roquefort Cheese	
La Clásica Ensalada César, Lechuga Romana, Salsa César y Parmesano...	15,50
The Classic Caesar Salad, Romaine Lettuce, Caesar Sauce and Parmesan	
Jamón "Pata Negra" Gran Reserva y Queso Camembert Frito.....	23,50
Pata Negra Gran Reserva Cured Ham and deep-fried Camembert	
Ensalada de Bogavante al Estilo Sueco.....	37,50
Lobster Salad Swedish Style	

.....

CREMAS Y SOPAS / CREAMS AND SOUPS

.....

Crema o Sopa del día (a consultar).....	12,50
Cream or Soup of the day (please check availability)	
Consomé elaborado en casa con crujiente de Parmesano....	11,50
Cream or Soup of the day (please check availability)	

CLÁSICOS DE LOS BANDIDOS

LOS BANDIDOS ALL-TIME CLASSICS

€

.....

Foie-Gras fresco a la parrilla con Mango y salsa de Oporto.....	31,00
Grilled fresh foie gras with Mango and Port wine sauce	
"Scampi Fritti" con nuestra Salsa Tártara y Chile Dulce.....	27,00
Scampi Fritti with our very own Tartara Sauce and Sweet Chili Sauce	
Crema de Bogavante azul con sombrero de Hojaldre.....	24,50
Cream of Lobster soup with puff pastry lid	
Fettuccine a la Trufa Fresca y láminas de Parmesano.....	35,00
Fettuccine with fresh Truffle and Parmesan Cheese slivers	
"Solomillo favorito de Kurt" con salsa de Pimienta Negra acompañado de Fettuccine gratinado (especialidad).....	40,50
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.....	37,50
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.....	39,00
Fresh Lobster in tarragon-flavoured Berrue Blanc sauce with fresh vegetable tagliolini	
Steak Tartar "Los Bandidos", Tostadas y Patatas Fritas.....	35,00
Los Bandidos Steak Tartar, Toast and Chips	
Paletilla de Cordero lechal con crujiente de ajo y alubias blancas...	50,00
Shoulder of suckling Lamb with crispy Garlic and white Beans	

I.V.A. incluido / VAT included

CARNES Y AVES / MEAT AND POULTRY €

<p>Solomillo de Ternera envuelto en Bacon, medallón de Foie-gras fresco, salsa Foie-gras, Verduras y Patatas Lionesa.....</p> <p>Bacon-wrapped beef tenderloin, medallion of fresh foie-gras, Foie-gras sauce, vegetables and Lyonnaise potatoes</p>	<p>41,00</p>
<p>Solomillo de Ternera a la parrilla con salsa cinco Pimientos o con salsa Bearnesa, Verduras y Patatas Lionesa.....</p> <p>Grilled Beef Tenderloin with five-pepper sauce or bearnaise sauce, vegetables and Lyonnaise Potatoes</p>	<p>40,00</p>
<p>Châteaubriand con Salsa Bearnesa, Verduras y Patatas Lionesa (min 2 personas).....</p> <p>Chateaubriand with Bearnaise Sauce, Vegetables and Lyonnaise Potatoes (min. of 2 people)</p>	<p>77,50</p>
<p>Fondue Bourguignonne con seis salsas (min. 2 personas) (a consultar)....</p> <p>Fondue Bourguignonne with six sauces (min. of 2 people) (Please check availability)</p>	<p>79,50</p>
<p>Emincé de Solomillo de Ternera con Salsa Bordalesa, Espinacas a la crema y Gratén de Patatas.....</p> <p>Emincé of Beef tenderloin with Bordelaise sauce with creamed spinach and potato au gratin</p>	<p>31,00</p>
<p>Entrecôte a la parrilla con Salsa cinco pimientos o Bearnesa.....</p> <p>Grilled Entrecote with five-Pepper Sauce or with Bearnaise sauce</p>	<p>36,00</p>
<p>Entrecôte de Ternera Blanca con Chantarelas frescas a la Crema.....</p> <p>Veal Entrecote with Creamed Chantarelle Mushrooms</p>	<p>41,00</p>
<p>Solomillo de Ternera Blanca relleno de Queso Bavaria con medallón de Foie-Gras fresco.....</p> <p>Bavarian Cheese-stuffed veal Tenderloin with medallion of Fresh Foie-gras</p>	<p>40,00</p>
<p>Escalope de Ternera blanca Vienesa con Patatas Lionesa y Verduras o Espaguetis Napolitana.....</p> <p>Viennese style Veal Escalope with Lyonnaise Potatoes and Vegetables or Spaghetti Napolitana</p>	<p>30,00</p>
<p>Escalopines de Ternera Blanca al vino Marsala, Champiñones y Patatas Duchesse.....</p> <p>Veal fillets in Marsala wine, Mushrooms and Duchesse Potatoes</p>	<p>28,00</p>
<p>Chuletitas de Cordero Recental con ajo crujiente.....</p> <p>Baby Lamb chops with crispy Garlic</p>	<p>45,00</p>
<p>Suprema de Cordero Recental a la parrilla sobre Risotto de Boletus.....</p> <p>Grilled supreme of baby lamb on a bed of boletus mushroom risotto</p>	<p>42,50</p>
<p>Medallones de Magret de Pato con salsa de Cassis o cinco pimientos con Gratén de Patatas.....</p> <p>Medallions of Duck Breast with Cassis sauce or five-pepper sauce with Potato au Gratin</p>	<p>30,00</p>
<p>Confit de Pato Joven con Col Roja, Patatas Lionesa y Puré de Manzana a la canela.....</p> <p>Young Duck confit with Red Cabbage, Lyonnaise Potatoes and Cinnamon Flavoured Apple Puree</p>	<p>34,00</p>
<p>Chuletón de Ternera Blanca a la Parrilla.....</p> <p>Grilled Cutlet of Veal</p>	<p>50,00</p>

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.....28,00

“Tricolour” Spaghetini, Curry-flavoured with Vegetables and King Prawns

Spaghetini a la salsa de ajo, Langostinos Marfil, Chile y Finas Hierbas...29,00

Spaghetini with King Prawns in Chili Garlic Herb sauce

Spaghetini con salsa Roquefort y tiras de Solomillo de Ternera.....29,00

Spaghetini with Roquefort sauce and Beef Tenderloin strips

Spaghetini con nuestra salsa boloñesa aromatizada al Orégano.....23,00

Spaghetini with our very own Oregano-flavoured Bolognese sauce

Fettuccine verde con Champiñones, Nata y Gratinado con Queso.....24,00

Green Fettuccine, Mushrooms and Cream au Gratin



PESCADOS Y MARISCOS FISH AND SEAFOOD



Fricassée de Bogavante perfumado con Curry sobre Fettuccine.....43,50

Curry-flavoured Lobster fricassee on a bed of Fettuccine

Rodaballo a la parrilla, Patatas hervidas y salsa Holandesa.....38,00

Grilled turbot, boiled Potatoes and Hollandaise sauce

Lenguado “Paraiso” apanado y frito a la Mantequilla y Finas Hierbas...43,50

Breaded sole pan-fried in Herb Butter

Atún Fresco de Almadraba a la Parrilla con Risotto de Verduras.....47,00

Grilled Tuna from Almadraba with Vegetable Risotto

Lenguado “Dieppoise” en salsa de vino blanco, Langostinos, Mejillones

y Espinacas a la crema.....43,50

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.....39,50

Supreme of Turbot with Mashed Potatoes flavored with “Kamchatka”

Crab and fresh spicy Chili

Lenguado a la salsa de mostaza antigua sobre Fettuccine verde.....38,00

Sole in grainy mustard sauce on a bed of green Fettuccine

Lubina salvaje a la Mantequilla con Alcaparras.....44,50

Wild Seabass fried in Butter with Capers

Lenguado a la parrilla con salsa Holandesa o frito a la mantequilla.....43,50

Grilled sole with Hollandaise sauce or pan-fried in Butter

I.V.A. incluido / VAT included

Salmón Noruego a la parrilla con salsa Holandesa perfumada a las Finas Hierbas y Espárragos.....34,00
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 (2 uds.).....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..... 8,50

Patatas / Potatoes..... 7,50
(Lionesas, Duchesse, Fritas o gratén dauphinois)
(Lyonnaise, Duchesse, Chips or Gratin)

Salsa / Sauce..... 5,00
(5 Pimientas, Bearnesa, Bordelesa o Holandesa)
(Five Pepper, Bearnaise, Bordelaise or Hollandaise)

Pan, mantequilla y paté..... 4,00
Bread, butter y pate



I.V.A. incluido / VAT included



WANTED FOR MURDER!
DEAD OR ALIVE
MAD DOG EARLE
THE MOST DANGEROUS
KILLER EVER
MADE AND
See Them
HIGH SIERRA
HUMPHREY BOGART
IDA LUPINO
Starting WED.
LINCOLN BIRTHDAY

DEAD END

GUNS
AND
GALS!
BOGART
ASTOR
The Wallis Falconer

Humphrey
BOGART BERG

Casablanca
BANK