



LA  
BANDIDA  
LUIS F. ALVARADO  
CHEF

# LA BANDIDA

## Cocinas Artesanales

---

Un sueño de hacer pizzas en horno de leña hace más de 15 años, pensado en Bogotá, en la sala de mi casa y en compañía de mi familia, buscaba explorar una cocina diferente, llena de sabores y experiencias culinarias.

Hace 8 años La Bandida hizo su propia masa artesanal y, luchando con el consumidor tradicional, logró cautivar muchos comensales. Hoy en día, más que una masa es una experiencia verdadera: pedir la mejor pizza de la ciudad se ha convertido en un placer y un gusto para nuestros clientes.

No quise frenar mi sueño. Decidí correr el riesgo de vincular dos cocinas artesanales más a La Bandida: la cocina mexicana del estado de Michoacán, un lugar que me cautivó por la cultura mística de sus platos llenos de sabores, colores y olores excepcionales; y la cocina antioqueña, que llevo en mi sangre y con la cual crecí.

El respeto por el arte culinario desde sus raíces, la tradición, la mano limpia, el fuego lento, la berraquera y el gusto por lo que hago, han sido mi mayor inspiración. Esta vez preparé la mesa para ustedes, así que disfruten cada bocado.

LFAA — Chef Ejecutivo



## ANTIPASTI

*Entradas*

---

<b>Zuppa di Pomodoro</b>	<b>\$22.000</b>
Crema de tomates maduros cubierta de pan de La Bandida al horno	
<b>Pane all'aglio e Parmigiano</b>	<b>\$22.000</b>
Panecillos de ajo y quesos horneados con salsa Bandida	
<b>Patate del Capo</b>	<b>\$22.000</b>
Papas fritas con parmesano, gorgonzola, tocino ahumado y salsa Bandida	

## INSALATA

*Ensaladas*

---

<b>César con Pollo</b>	<b>\$36.000</b>
Mix de lechugas, pollo a la plancha, parmesano, croûtons, aderezo César	
<b>Bandida</b>	<b>\$40.000</b>
Mix de lechugas, salmón al horno, mozzarella de búfala, tomate, aceitunas, nueces, parmesano, croûtons, aderezo balsámico	



## PIZZA PREMIUM

6 porciones · 25cm · Elige entre masa tradicional o delgada

---

<b>Quattro Stagioni</b>	<b>\$38.000</b>
Salsa roja, mozzarella, ricotta, prosciutto, albahaca, melocotón, reducción de aceto balsámico	
<b>Bianca di Montagna</b>	<b>\$38.000</b>
Salsa bianca, mozzarella de búfala, gorgonzola, manzana dulce, panceta, nueces, albahaca	
<b>Fior di Latte</b>	<b>\$38.000</b>
Salsa roja, mozzarella, mozzarella de búfala, prosciutto, tomate, albahaca, orégano	
<b>Margherita</b>	<b>\$38.000</b>
Salsa roja, mozzarella de búfala, parmesano italiano, tomate, albahaca, aceite de oliva	
<b>Pizza Dolce</b>	<b>\$36.000</b>
Chocolate de avellanas, fresas, frutos secos y helado de vainilla	

## PIZZA ESPECIAL

Arma tu pizza de 6 porciones · 25cm · Elige entre masa tradicional o delgada

---

<b>Varios Ingredientes</b>	<b>\$34.000</b>
Salsa — Roja, bianca o pesto + Quesos — Mozzarella, parmesano, búfala, gorgonzola + Carnes — Pepperoni, carne molida, tocineta, jamón, pollo + Otros — Tomate, espinaca, champiñones, piña, cebolla, aceitunas, albahaca, pimentón, ajos fritos, maíz, jalapeños	
<b>Un Ingrediente</b>	<b>\$23.000</b>
Salsa roja y queso mozzarella + 1 Ingrediente — Pepperoni, carne molida, tocineta, jamón, pollo, tomate, espinaca, champiñones, piña, cebolla, aceitunas, albahaca, pimentón, ajos fritos, maíz o jalapeños	



## PASTA

*Elige fettuccine (plana) o spaghetti (redonda) · Acompañada de pan de La Bandida y ensalada mixta*

---

<b>Frutti di Mare</b>	<b>\$60.000</b>
Mix de mariscos, calamar, mejillón, camarón en ragú de tomate, perejil, albahaca	
<b>Carbonara</b>	<b>\$52.000</b>
Panceta de cerdo, salsa cremosa de yemas de huevo, pimienta negra, parmesano *No la recomendamos para domicilio	
<b>Gamberi</b>	<b>\$52.000</b>
Camarones al mojo de ajo en salsa blanca cremosa, perejil, albahaca	
<b>Bolognese</b>	<b>\$46.000</b>
Ragú de tomates, carne molida de res, albahaca fresca	
<b>Napolitana</b>	<b>\$46.000</b>
Ragú de tomates, pollo al sartén, aceitunas, pesto, albahaca	
<b>Vegetariana</b>	<b>\$46.000</b>
Ragú de tomates, mozzarella de búfala, aceitunas, tomate, champiñones, cebolla	

## LASAGNA

*Acompañada de pan de La Bandida y ensalada mixta*

---

<b>Mixta</b>	<b>\$48.000</b>
Cadera de res molida en ragú de tomate, pollo y tocineta en salsa blanca	
<b>Bolognese</b>	<b>\$42.000</b>
Ragú de tomates, cadera de res molida seleccionada y albahaca fresca	
<b>Bianca Carbonara</b>	<b>\$42.000</b>
Crema fresca, salsa blanca, pollo y tocineta	



## CARNE E PESCE

*Términos de res: azul · medio · tres cuartos · bien asada ·*

*Recomendación del chef: tres cuartos*

---

### **Entrecôte & Pasta**

**\$62.000**

Corte de res Angus Prime 400g madurado, fettuccine alla parmigiana, papas fritas, ensalada mixta

### **Salmón a la Antigua**

**\$52.000**

Filete de salmón 300g al horno en mantequilla especiada, fettuccine al burro, papas fritas, ensalada mixta

### **Punta de Anca & Fettuccine**

**\$48.000**

Corte Angus Prime 250g madurado, fettuccine al burro, papas fritas, ensalada mixta

## VELOCE

*Comida rápida para disfrutar despacio*

---

### **¼ de La Bandida**

**\$30.000**

Hamburguesa de res 125g, queso mozzarella, tocino, cebolla caramelizada, queso philadelphia, BBQ de Jack Daniel's, tomate, lechuga y papas fritas

### **Ali di Pollo**

**\$30.000**

8 piezas de alas de pollo, receta especial con salsa BBQ Jack Daniel's o salsa picante y papas fritas

### **Patate fritte**

**\$10.000**

Porción de papas fritas a la francesa con salsa Bandida



## COCINA COLOMBIANA

*Recetas de mamá con el alma de la abuela*

---

<b>Bandeja Paisa</b>	<b>\$42.000</b>
Frijoles, carne en polvo, chicharrón, chorizo, morcilla, huevo frito, arroz, plátano maduro, arepa blanca, hogao, ensalada, aguacate	
<b>Frijolada</b>	<b>\$37.000</b>
Cazuela de frijol, chicharrón, arroz, plátano maduro, arepa blanca, hogao, ensalada, aguacate	
<b>Picada</b>	<b>\$37.000</b>
Chicharron, chorizo Santarrosano, filete de pollo, papas fritas, arepa blanca, cascós de tomate, hogao	
<b>Chorizo Santarrosano</b>	<b>\$22.000</b>
Chorizo especial de cerdo (2 und), con arepa blanca, hogao	

## COCINA DE MICHOACÁN, MX

*Cocina tradicional con sabor real*

---

<b>Quesabirria</b>	<b>\$25.000</b>
Tortilla de trigo rellena de birria, queso asadero, salsa michoacana y guacamole	
<b>Guacamole y Totopos</b>	<b>\$22.000</b>
Guacamole fresco y totopos de tortilla de maíz fritos	
<b>Burros de Birria</b>	<b>\$40.000</b>
Tortillas de trigo (3 und), birria de res cocida en sus jugos y consomé	
<b>Burros de Carnitas</b>	<b>\$40.000</b>
Tortillas de trigo (3 und), cerdo en cocción lenta con frijol y guacamole	

### **TACOS — Orden mínima x 3 tacos**

*Con frijol, guacamole fresco, salsa michoacana, jardín de cebolla con cilantro y limón*

<b>Tacos de Birria</b>	<b>\$10.500</b>
Tortilla de maíz, birria de res cocida en sus jugos y consomé	
<b>Tacos de Carnitas</b>	<b>\$8.500</b>
Tortilla de maíz, cerdo en cocción lenta	

## ITALIANISSIMOS

Lunes a Sábado · 12:00 m – 3:00 pm

**\$25.000**

---

Todos incluyen: crema del día, ensalada mixta, pan de La Bandida, jugo de fruta o copa de vino y postre del día

### PASTA

Pasta blanca – salsa blanca, tocineta, pollo  
Pasta bolognese – salsa roja, carne molida

### LASAGNA

Lasagna blanca – salsa blanca, tocineta, pollo  
Lasagna bolognese – salsa roja, carne molida

### INSALATA

Ensalada con pollo a la plancha, lechugas, tomate, cebolla, champiñones, croûtons, parmesano y vinagreta de frutas

### COMPLETO

Caderita de res en mantequilla, o Lomo de cerdo en miel mostaza, o Pechuga de pollo gratinada + pasta fettuccine

## ARRIERÍSIMOS

Lunes a Sábado · 12:00 m – 3:00 pm

**\$25.000**

---

Todos incluyen: cazuelita de frijoles, arroz blanco, tajada de plátano, ensalada, aguacate, jugo de fruta y postre del día

### CON CHORIZO

Chorizo Santarrosano

### CON RES

Caderita de res a la plancha

### CON CERDO

Lomo de cerdo a la plancha

### CON POLLO

Pechuga de pollo a la plancha

## COMBOS

Lunes a Jueves

---

Todos incluyen: gaseosa o agua 400ml

### COMBO PASTA 250g

–Fetuccini, salsa blanca, pollo y tocineta  
–Fetuccini, salsa roja y carne molida

**\$30.000**

### COMBO LASAGNA 250g

–Lasagna, salsa blanca, pollo y tocineta  
–Lasagna, salsa roja y carne molida

**\$30.000**

### COMBO PIZZA 4 PORCIONES

–Pepperoni  
–Jamón y piña  
–Tomate y albahaca  
–Carnes

**\$26.000**

### INFANTIL

Pizza hawaiana o pollo champiñones  
+ jugo tetra pack 188ml  
+ helado

**\$26.000**



## DOLCI

*Postres con recetas tradicionales*

---

<b>Tiramisu</b>	<b>\$14.000</b>
Soletillas, café espresso, queso mascarpone y crema	
<b>Affogato</b>	<b>\$12.000</b>
Helado de vainilla y café espresso	
<b>Arroz con leche</b>	<b>\$12.000</b>
Arroz cremoso con uvas pasas y canela	
<b>Nieve de cajeta</b>	<b>\$12.000</b>
Helado de leche y natas	

## BEBIDAS CALIENTES

---

### Espresso

Café corto

**\$5.000**

### Cappuccino

Espresso + leche cremada

**\$8.000**

### Chocolate

Chocolate en leche

**\$6.000**

### Agua Panela

Bebida típica colombiana

**\$6.000**

### Americano

Café largo

**\$6.000**

### Latte

Espresso + leche caliente o frío

**\$7.000**

### Infusión

Aromática con frutas

**\$7.000**

### Matcha

Té japonés energético

**\$12.000**

## BEBIDAS FRÍAS

---

### Jugos en Agua

Jugo de frutas de temporada

**\$8.000**

### Limonada

Natural o en soda

**\$8.000**

### Soda

Soda Schweppes®

**\$6.000**

### Jugos en Leche

Jugo de frutas de temporada

**\$9.000**

### Coca-Cola

Coca-Cola® o Coca-Cola Zero®

**\$6.000**

### Agua

Con gas o sin gas

**\$6.000**

## SODAS ITALIANAS

---

### Pétalos de Rosa

Soda, miel de rosas y pétalos de rosa

**\$16.000**

### Sandía

Soda, miel de sandía y trocitos de fruta

**\$16.000**

### Jamaica Limón

Soda y miel de flor de Jamaica

**\$16.000**

### Frutos Rojos

Soda, miel de frutos rojos y trocitos de fruta

**\$16.000**

### Kiwi Mojito

Soda, miel de kiwi y trocitos de fruta

**\$16.000**

### Panela Jengibre

Soda, miel de panela y jengibre

**\$16.000**



• LA BANDIDA •

# CÓCTELES

---

## CLÁSICOS

### Aperol Spritz

Aperol, vino blanco Brut, soda y naranja

**\$30.000**

### Cantarito

Tequila, toronja, naranja, soda y zumo de limón

**\$30.000**

### Mojito

Ron Viejo de Caldas® 5 años, hierbabuena, azúcar y limón

**\$30.000**

### Hervidos

Mora, maracuyá o lulo con Aguardiente Nariño®

**\$15.000**

## MARGARITAS

### Tradicional

Tequila, triple sec, zumo de limón

**\$30.000**

### Amaretto

Tequila, amaretto, triple sec, zumo de limón

**\$30.000**

### Sandía

Tequila, sandía, triple sec, zumo de limón

**\$30.000**

### Jalapeño

Tequila, chile jalapeño, triple sec, zumo de limón

**\$30.000**

# VINO Y SANGRÍAS

---

### Copa de Vino

Copa de vino tinto o blanco

**\$20.000**

### Sangría Roja

Copa de sangría vino tinto

**\$25.000**

### Botella Vino Reservado

Merlot, carmenere, cabernet sauvignon

**\$80.000**

### Vino Caliente

Copa de vino tinto caliente

**\$25.000**

### Sangría Blanca

Copa de sangría vino blanco

**\$25.000**

### Botella Lambrusco

Rosso o bianco

**\$90.000**

# CERVEZA

---

### Stella Artois

**\$15.000**

### Club Colombia

**\$10.000**

### Reeper B Weissbier | Alc. Vol: 11%

**\$20.000**

### Corona

**\$15.000**

### Poker

**\$9.000**

### Straffe Hendrik | Alc. Vol: 5.4%

**\$26.000**