







CAL BONAVIDA RESTAURANT



PER COMPARTIR / PARA COMPARTIR



Gaspaxo de cireres negres amb gamba fumada i perles d'oli d'oliva 15€
Gazpacho de cerezas negras con gamba ahumada y perlas de aceite de oliva   




Síndria a la brasa amb formatge brie gratinat, mel de flors d'Andorra i anacards 13€
Sandía a la brasa con queso brie gratinado, miel de flores de Andorra y anacardos  



Patata brava a l'estil Bonavida amb allioli de "chipotle" 9€
Patata brava al estilo Bonavida con alioli de "chipotle"  



Ous trencats trufats amb pernil ibèric 11€
Huevos rotos trufados con jamón ibérico  


Coca de foie i poma caramel·litzada 13€
Coca de foie y manzana caramelizada   

Quesadilla d'ànec confitat amb ceba escabetxada i "pico de gall" de mango 9.5€
Quesadilla de pato confitado con cebolla escabechada y "pico de gallo" de mango  

Pa Bao farcit de "Tiradito" de tonyina (2 uds.) 12€
Pan Bao relleno de "Tiradito" de atún   

Brisket club sandvitx amanit amb chipotle a la mel 15€
Brisket club sándwich con aderezo de chipotle a la Miel  

Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de mel d'Andorra préssec a la brasa i bacó cruixent 15€
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel de Andorra melocotón a la brasa y bacon crujiente  

Taula de pernil ibèric (Castro y González) 19€
Tabla de jamón ibérico (Castro y González) 

Assortiment de formatges 17€
Surtido de quesos  

ARROSSOS I FIDEUÀ / ARROCES Y FIDEUÀ

Arròs de colomí 18€
Arroz de pichón

Arròs caldós de marisc 18€
Arroz caldoso de marisco   

Fideuà de calamar 18€
Fideuá de calamar    

LA NOSTRA BRASA / NUESTRA BRASA



**"Cuinat al forn de carbó Jospes, 100% Natural
Cocinado al horno de carbón Jospes, 100% Natural"**

Acompanyats de patates al forn i verdura
Acompañados de patatas al horno y verdura

Mitjana de vedella madurada (45 dies) 65€
Chuletón de ternera madurada (45 días)

Entrecot de vedella madurada a la brasa 30€
Entrecot de ternera madurada a la brasa



Filet de vedella a la brasa 28€
Solomillo de ternera a la brasa

Magret d'ànec a la brasa 19€
Magret de pato a la brasa

Secret ibèric a la brasa 19€
Secreto ibérico a la brasa

Botifarra de pagès d'Andorra a la brasa 13€
Butifarra de payés de Andorra a la brasa


Cuixa de xai cuïta a baixa temperatura amb un toc de brasa 19€
Pierna de cordero cocida a baja temperatura con un toque de brasa

Hamburguesa Bonavida amb ceba caramel·litzada, tomàquet, enciam i formatge Morbier 15€
Hamburguesa Bonavida con cebolla caramelizada, tomate, lechuga y queso Morbier  

PEIX / PESCADO



**"Acompanyats de patates al forn i verdura"
"Acompañados de patatas al horno y verdura"**

Bacallà confitat amb romaní i allioli de codony gratinat 16€
Bacalao confitado con romero y alioli de membrillo gratinado 




Llom de salmó a la brasa 16€
Lomo de salmón a la brasa 

Pota de pop a la brasa a la brasa 16€
Pata de pulpo a la brasa 







CAL BONAVIDA RESTAURANT

PARTAGER / TO SHARE

"Gaspacho" aux cerises noires et aux crevettes fumées et perles d'huile d'olive 15€
Black cherry "gaspacho" with smoked prawns and olive oil pearls   



Pastèque grillée à la braise au brie gratiné, miel de fleurs d'Andorre et noix de cajou 13€
Grilled watermelon with gratin brie cheese, Andorra flower honey and cashew nuts  



"Patata brava" façon Bonavida avec aioli au "chipotle" 9€
"Patata brava" with chipotle aioli  

Œufs cassés truffés au jambon ibérique 11€
"Broken" truffled eggs with Iberian ham  


"Coca" de foie gras et pommes caramélisées 13€
"Coca" (Catalan-style pastry) with foie gras and caramelized apple   

Quesadilla au confit de canard aux oignons marinés et "pico de gallo" à la mangue (2 pièces) 9.5€
Duck confit "quesadilla" with marinated onion and mango "pico de gallo"  

Pain Bao farsi au "Tiradito" au thon (2 pièces) 12€
Bao Bread stuffed with tuna "Tiradito"   

Brisket club sándwich assaisonné au "chipotle" au miel 15€
Beef Brisket club sandwich with honey chipotle sauce  

Salade de fromage de chèvre à la vinaigrette au miel d'Andorre, pêche grillée et bacon croustillant 15€
Goat cheese salad with Andorran honey vinaigrette, grilled peach and crispy bacon  

Assiette de jambon ibérique (Castro y González) 19€
Iberic ham dish (Castro y González) 

Plateau de fromages 17€
Cheese board  

RIZ ET FIDEUÁ / RICE AND FIDEUÁ

Riz au pigeonneau 18€
Rice with squab (young pigeon)

Riz au bouillon de fruits de mer 18€
Soupy seafood rice   

"Fideuá" aux calamars 18€
Squid "Fideuá"    

BRAISE / CHARCOAL-GRILL



"Cuit au four à charbon Josper, 100% Naturel"
Cooked in the Josper charcoal oven, 100% Natural

"Accompagnés de pommes de terre au four et légumes"
Accompanied by baked potatoes and vegetables

Côte de bœuf maturée (45 jours) à la braise 65€
Grilled bone-in Rib-eye matured (45 days)

Entrecôte de Bœuf maturée à la braise 30€
Grilled veal entrecote matured

Filet de Bœuf à la braise 28€
Grilled beef tenderloin

Magret de canard à la braise 19€
Grilled duck magret

"Secreto" de porc ibérique à la braise 19€
Grilled Iberian pork "secreto"

Saucisse paysanne d'Andorre à la braise 13€
Grilled peasant sausage from Andorra


Gigot d'agneau cuit en basse température fini à la braise 19€
Leg of lamb cooked at a low temperature finished on the grill

Hamburguer Bonavida avec oignon caramélisé, tomate, laitue et Morbier 15€
Bonavida burger with caramelized onion, tomato, lettuce and Morbier cheese  

POISSON / FISH



"Accompagnés de pommes de terre au four et légumes"
Accompanied by baked potatoes and vegetables

Morue confite au romarin et aioli coings gratiné 16€
Cod confit with rosemary and quince aioli "au gratin" 

Filet de saumon à la braise 16€
Salmon loin 

Jambe de poulpe braisée à la braise 16€
Grilled octopus leg 



CAL BONAVIDA
RESTAURANT



POSTRES



“ Postres casolans
Postres caseros ”

- Coulant de xocolata amb gelat de crema catalana** 7,50€
Coulant de chocolate con helado de crema catalana
- Ravioli de pinya amb mousse de tequila** 7,50€
Ravioli de piña con mousse de tequila
- Pastis de Yuzu** 7,50€
Tarta de Yuzu
- Pavlova de fruits vermells** 7,50€
Pavlova de frutos rojos
- Fruita de temporada amb sorbet de llimona** 7,50€
Fruta de temporada con sorbete de limón
- Assortiment de formatges** 17€
Surtido de quesos
- Copa de gelat (Llimona o Maduixa)** 5,50€
Copa de helado (Limón o Fresa)



CAL BONAVIDA
RESTAURANT



DESSERTS



“ Desserts maison
Homemade desserts ”

- Coulant au chocolat avec glace à la crème catalane** 7,50€
Chocolate coulant with Catalan cream caramel ice cream
- Raviolis d'ananas à la mousse à la tequila** 7,50€
Pineapple ravioli with tequila mousse
- Gâteau au Yuzu** 7,50€
Yuzu pie
- Pavlova aux fruits rouges** 7,50€
Red fruit pavlova
- Fruits de saison avec sorbet au citron** 7,50€
Seasonal fruits with lemon sorbet
- Plateau de fromages** 17€
Cheese board
- Coupe de crème glacée (citron au fraise)** 5,50€
Ice cream cup (lemon or strawberry)



