



## CAL BONAVIDA RESTAURANT

### PER COMPARTIR / PARA COMPARTIR

**Amanida de formatge de cabra amb magret d'ànec curat, anacards i maduixes en almívar al balsàmic** 15€

*Ensalada de queso de cabra con Magret de pato curado, anacardos y fresas en almívar al balsámico*



**Patata brava a l'estil Bonavida amb allioli de "chipotle"** 8.5€

*Patata brava al estilo Bonavida con alioli de "chipotle"*



**Ous trencats trufats amb pernil ibèric i perles d'oli de tòfona** 12€

*Huevosrotos trufados con jamón ibérico y perlas de aceite de trufa*



**Pa Bao farcit de calamar en tempura amb salsa "sweet chili" i wakame saltat** 15€

*Pan Bao relleno de calamar en tempura con salsa "sweet chili" y wakame salteado*



**Coca de foie i poma caramel·litzada i vinagreta de maduixes** 14.5€

*Coca de Foie con manzana caramelizada y vinagreta de fresas*



**Crema de castanyes brasejades amb porro i roseta de formatge "tête de moine"** 15€

*Crema de castañas braseadas con puerro y roseta de queso "tête de moine"*



**Entrepà de Brisket fumat, amb gelea de bacó** 16.5€

*Bocata de Brisket ahumado, con jalea de bacon*



**Taula de pernil ibèric amb pa amb tomàquet (Castro y González)** 25€


*Tabla de jamón ibérico con pan con tomate (Castro y González)*



**Assortiment d'embotits catalans** 17€

*Surtido de embutidos catalanes*

### PEIX / PESCADO

 **Acompanyats amb patates rostitzades a la mantega d'herbes**

*Acompañados de patatas rostizadas a la mantequilla de hierbas*

**Bacallà confitat amb romaní i allioli de codony gratinat** 17€

*Bacalao confitado con romero y alioli de membrillo gratinado*



**Llom de salmó a la brasa** 17€

*Lomo de salmón a la brasa*



**Pota de pop a la brasa** 18€

*Pata de pulpo a la brasa*

### FORMATGES / QUESOS

**Formatge camembert arrebossat amb bacó i confitura casolana de figues i farigola salvatge** 13€

*Queso camembert rebozado con bacon y confitura casera de higos y tomillo salvaje*



**"Choriqueso" servit en pa gallec** 9€

*"Choriqueso" servido en pan gallego*



**Assortiment de formatges artesans d'Andorra (Casa Raubert)** 19€

*Surtido de quesos artesanos de Andorra (Casa Raubert)*



**Camembert al forn amb vi "D'Envalira" i fruits secs, acompanyat de torrades de pa de pagès** 12€

*Camembert al horno con vino "D'Envalira" y frutos secos, acompañado de tostadas de pan de payés*




**Cassola de formatge Morbier al forn amb torrades de pa de pagès** 12€

*Cazuela de queso Morbier al horno con tostadas de pan de payés*



### LA NOSTRA BRASA / NUESTRA BRASA

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

*Acompanyats amb patates rostitzades a la mantega d'herbes*  
*Acompañados de patatas rostizadas a la mantequilla de hierbas*

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

*Entrecot de ternera madurada a la brasa*

**Magret d'ànec a la brasa** 23€

*Magret de pato a la brasa*

**Secret ibèric a la brasa** 20€

*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 cuita a baixa temperatura amb un toc de brasa** 14€

*Pierna de cordero cocida a baja temperatura con un toque de brasa*

**Hamburguesa Bonavida amb ceba caramel·litzada, tomàquet, enciam i formatge Morbier** 15.5€

*Hamburguesa Bonavida con cebolla caramelizada, tomate, lechuga y queso Morbier*



### ARROSSOS I FIDEUÀ / ARROCES Y FIDEUÀ (Min. 2 pers.)

**Arròs de colomí** 19€

*Arroz de pichón (sulfitos)*



**Fideuà de calamar** 17€

*Fideuá de calamar*





CAL BONAVIDA  
RESTAURANT

**PARTAGER / TO SHARE**

**Salade de fromage de chèvre au magret de canard séché, noix de cajou et fraises au sirop balsamique** 15€

*Goat cheese salad with cured duck breast, cashew nuts and strawberries in balsamic syrup*



**"Patata brava" façon Bonavida avec aioli au "chipotle"** 8.5€

*"Patata brava" with chipotle aioli*



**Œufs cassés truffés au jambon ibérique et perles d'huile de truffe** 12€

*"Broken" truffled eggs with Iberian ham and truffle oil pearls*



**Pain Bao farci aux calamars tempura avec sauce "sweet chili" et wakame sauté** 15€

*Bao bread stuffed with tempura squid with "sweet chili" sauce and sautéed wakame*



**"Coca" de foie gras et pommes caramélisées et vinaigrette aux fraises** 14.5€

*"Coca" (Catalan-style pastry) with foie gras and caramelized apple and strawberry vinaigrette*



**Crème de marrons braisés aux poireaux et "roseta" de fromage tête de moine** 15€

*Braised chestnut cream with leek and tête de moine cheese "roseta"*



**Brisket sándwich fumé avec gelée de bacon** 16.5€

*Smoked brisket sandwich with bacon jelly*



**Assiette de jambon ibérique avec du pain à la tomate (Castro y González)** 25€

*Iberic ham dish with tomato bread (Castro y González)*



**Assiette de charcuterie catalane** 17€

*Assortment of Catalan cured meats*

**POISSON / FISH**



*Accompagnés de pommes de terre rôties au beurre d'herbes  
Accompanied by herb butter roasted potatoes*

**Morue confite au romarin et aioli au coing gratiné** 17€

*Cod confit with rosemary and quince aioli "au gratin"*



**Filet de saumon à la braise** 17€

*Salmon loin*



**Jambe de poule braisée** 18€

*Grilled octopus leg*

**FROMAGES / CHEESES**

**Camembert pané aux bacon et confiture maison de figues et de thym sauvage** 13€

*Battered Camembert cheese with bacon and homemade fig and wild thyme jam*



**"Choriqueso" (saucisse espagnole et Fromage) servi sur du pain galicien** 9€

*"Choriqueso" (spanish sausage and cheese) served on Galician bread*



**Plateau de fromages artisans d'Andorra (Casa Raubert)** 19€

*Artisanal Andorra cheese board (Casa Raubert)*



**Camembert cuit au four au vin "D'Envalira" et des fruits secs, accompagné de pain de campagne grillé** 12€

*Camembert cheese baked with "D'Envalira" wine and walnuts, accompanied by farmhouse toasted bread*



**Cassolette de fromage Morbier au four avec du pain de campagne grillé** 12€

*Baked Morbier cheese casserole with farmhouse toasted bread*



**BRAISE / CHARCOAL-GRILL**



**Cuit au four à charbon Jospes, 100% Naturel**

*Cooked in the Jospes charcoal oven, 100% Natural*

**Accompagnés de pommes de terre rôties au beurre d'herbes**  
*Accompanied by herb butter roasted potatoes*

**Entrecôte de Bœuf maturée à la braise** 30€

*Grilled veal entrecote matured*

**Magret de canard à la braise** 23€

*Grilled duck Magret*

**"Secreto" de porc ibérique à la braise** 20€

*Grilled Iberian pork "secreto"*

**Saucisse paysanne d'Andorre à la braise** 13€

*Grilled peasant sausage from Andorra*

**Gigot d'agneau cuit à basse température fini à la braise** 14€

*Leg of lamb cooked at a low temperature finished on the grill*

**Hamburguer Bonavida avec oignon caramélisé, tomate, laitue et Morbier** 15.5€

*Bonavida burger with caramelized onion, tomato, lettuce and Morbier cheese*



**RIZ ET FIDEUÁ / RICE AND FIDEUÁ (Min. 2 pers.)**

**Riz au pigeonneau** 19€

*Rice with squab (young pigeon)*



**"Fideuá" aux calamars** 17€

*Squid "Fideuá"*





CAL BONAVIDA  
RESTAURANT



POSTRES



“ Postres casolans  
Postres caseros ”

- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla al bourbon** 7,5€  
*Coulant de chocolate con helado de vainilla al bourbon*
- Baklava amb gelat de pistatxo** 9€  
*Baklava con helado de pistacho*
- Cheesecake de mató i mel d'andorra** 7.5€  
*Cheesecake de “mató” y miel de Andorra*
- Alfajor de xocolata i taronja amb mousse de dolç de llet** 7.5€  
*“Alfajor” de chocolate y naranja con mousse de dulce de leche*
- logurt d'ovella d'Andorra amb mermelada casolana de poma al Calvados** 6€  
*Yogur de oveja de Andorra con mermelada casera de manzana al Calvados*
- Assortiment de formatges artesans d'Andorra (Casa Raubert)** 19€  
*Surtido de quesos artesanos de Andorra (Casa Raubert)*
- Copa de gelat (Llimona o Maduixa)** 5,5€  
*Copa de helado (Limón o Fresa)*
- 

VINS DOLÇOS / VINOS DULCES



Per acompanyar  
Para acompañar



- D.O Empordà**
- Mas Llunes** 4€  
*(Garnacha)*
- Bages - Catalunya - Sin Denominación de Origen**
- Dolç de Foc Espurnes** 5.50€  
*(Macabeo y Picapoll)*



CAL BONAVIDA  
RESTAURANT



DESSERTS



“ Desserts maison  
Homemade desserts ”

- Coulant au chocolat avec glace à la vanille au bourbon** 7,5€  
*Chocolate coulant with bourbon vanilla ice cream*
- Baklava avec glace à la pistache** 9€  
*Baklava with pistachio ice cream*
- Cheesecake au “mató” et miel d'Andorre** 7,5€  
*“Mató” and Andorran honey cheesecake*
- “Alfajor” au chocolat à l'orange avec mousse de “dulce de leche”** 7,5€  
*Chocolate and orange “alfajor” with “dulce de leche” mousse*
- Yaourt de brebis d'Andorre avec confiture de pomme maison au Calvados** 6€  
*Andorran sheep yogurt with homemade apple in Calvados jam*
- Plateau de fromages artisans d'Andorra (Casa Raubert)** 19€  
*Artisanal Andorra Cheese board (Casa Raubert)*
- Coupe de crème glacée (citron ou fraise)** 5,5€  
*Ice cream cup (lemon or strawberry)*
- 

VINS DOUX / SWEET WINES



Pour accompagner  
To accompany



- D.O Empordà**
- Mas Llunes** 4€  
*(Garnacha)*
- Bages - Catalunya - Sin Denominación de Origen**
- Dolç de Foc Espurnes** 5.50€  
*(Macabeo y Picapoll)*



