



## CAL BONAVIDA RESTAURANT

### PER COMPARTIR / PARA COMPARTIR

**Amanida de formatge de cabra cruixent amb peres rostides, cacauets caramel·litzats, guarniment de codony i escuma de fruits vermells**

16.50€

*Ensalada de queso de cabra crujiente con peras asadas, cacahuets caramelizados, aderezo de membrillo y espuma de frutos rojos*



**Coca de foie i poma caramel·litzada i vinagreta de maduixes amb reducció de oporto**

14.50€

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



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

26.00€

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



**Mini torrades de blat de moro amb tonyina marinada amb salsa de soja, mousse d'alvocat, allioli de chipotle i cruixent de porro (4 uts.)**

15.00€

*Mini tostadas de maíz con atún marinado en salsa de soja, mousse de aguacate, alioli de chipotle y crujiente de puerro (4 uts.)*



**Sardina en tempura sobre una torrada de pa de pita, allioli d'anxoves, ceba adobada i tomàquet deshidratat**

9.00€

*Sardina en tempura sobre una tostada de pan de pita, alioli de anchoas, cebolla encurtida y tomate deshidratado*



**Croquetes de trinxat amb terra de bacó i allioli de botifarra negra (3 uts.)**

8.00€

*Croquetas de "trinxat" con tierra de bacon y alioli de butifarra negra (3 uds.)*



**Patatas bravas a l'estil Bonavida**

8.50€

*Patatas bravas al estilo Bonavida*



**Caneló farcit de picanya cuita a baixa temperatura amb cervesa negra i salsa de bolets de temporada amb essència de tòfona**

12.50€

*Canelón relleno de picaña cocida a baja temperatura con cerveza negra y salsa de setas de temporada con esencia de trufa*



**Crema de blat de moro dolç en tres textures**

8.50€

*Crema de maíz dulce en tres texturas*



### PEIX / PESCADO



*Acompanyat de patates rostides a la mantega d'herbes  
Acompañado de patatas asadas a la mantequilla de hierbas*

**Bacallà confitat amb olivada de cacau**

21.00€

*Bacalao confitado con "olivada" de cacao*



**Llom de salmó a la brasa**

18.00€

*Lomo de salmón a la brasa*



**Pota de pop a la brasa**

22.00€

*Pata de pulpo a la brasa*



### FORMATGES / QUESOS

**Formatge camembert al forn amb confitura de peres, figues i pinyons acompanyat de torrades de pa de pagès**

15.50€

*Queso camembert al horno con confitura de peras, higos y piñones acompañado de tostadas de pan de payés*



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

19.50€

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



**Formatge provolone al forn amb ceba caramel·litzada i acet balsàmic servit amb torrades de pa de pagès**

13.50€

*Queso provolone al horno con cebolla caramelizada y balsamico, acompañado de tostadas de pan payés*



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

15.50€

*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*

*Acompanyat de patates rostides a la mantega d'herbes  
Acompañado de patatas asadas a la mantequilla de hierbas*

**Entrecot de vedella madurada a la brasa**

30.00€

*Entrecot de ternera madurada a la brasa*

**Costelles de xai a la brasa**

8.50€

*Costillas de cordero a la brasa*

23.00€

**Secret ibèric a la brasa**

12.50€

*Secreto ibérico a la brasa*

22.00€

**Botifarra de pagès d'Andorra a la brasa**

16.00€

*Butifarra de payés de Andorra a la brasa*

**Cuixa de xai cuita a baixa temperatura amb un toc de brasa**

16.50€

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

**Magret d'ànec a la brasa**

23.50€

*Magret de pato a la brasa*

**Hamburguesa Bonavida amb formatge brie arrebossat, guarniment de la casa, tomàquet deshidratat, Canonges i patates gajo**

16.00€

*Hamburguesa Bonavida con queso brie rebozado, aderezo de la casa, tomate deshidratado, Canónigos y patatas gajo*



**Carré de xai amb cruixent de pistatxo acompanyat de risotto de patata amb parmesà i saltat de pèsols**

25.00€

*Carré de cordero con crujiente de pistacho acompañado de risotto de patata con parmesano y salteado de guisantes*





# CAL BONAVIDA

## RESTAURANT

### PARTAGER / TO SHARE

**Salade de chèvre croustillant aux poires rôties, cacahuètes caramélisées, vinaigrette aux coings et écume de fruits rouges**

16.50€

*Crispy goat cheese salad with roasted pears, caramelized peanuts, quince dressing and red fruit foam*



**"Coca" de foie gras et pommes caramélisées et vinaigrette aux fraises et réduction de porto**

14.50€

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



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

26.00€

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



**Tartines de maïs au thon mariné à la sauce soja, mousse d'avocat, aioli au chipotle et croustillant de poireau (4 un.)**

15.00€

*mini corn toast with tuna marinated in soy sauce, avocado mousse, chipotle aioli and crispy leeks (4 un.)*



**Sardine en tempura sur pain pita, aioli aux anchois, oignons marinés et tomates séchées**

9.00€

*Sardine tempura on pita bread, anchovy aioli, marinated onions and dried tomatoes*



**Croquettes "trinxa" à la poudre de bacon et aioli de boudin noir (3 un.)**

8.00€

*"Trinxa" croquettes with bacon powder and black pudding aioli (3 un.)*



**"Patatas bravas" façon Bonavida**

8.50€

*"Patatas bravas" Bonavida style*



**Cannelloni farci de "picaña" cuite à basse température à la bière noire et sauce aux champignons de saison à l'essence de truffe**

12.50€

*Cannelloni stuffed with "picaña" cooked at low temperature stout and seasonal mushroom sauce with truffle essence*



**Crème de maïs doux en trois textures**

8.50€

*Sweet corn cream in three textures*



### FROMAGES / CHEESES

**Camembert au four avec confiture de poires, figues et pignons de pin accompagné de pain de campagne grillé**

15.50€

*Baked camembert cheese with pear, fig and pine nut jam served with country bread toast*



**Plateau de fromages artisanaux d'Andorra (Casa Raubert)**

19.50€

*Artisanal Andorra cheese board (Casa Raubert)*



**Fromage provolone au four avec oignon caramélisé et vinaigre balsamique servi avec du pain de campagne grillé**

13.50€

*Baked provolone cheese with caramelized onion and balsamic vinegar served with country bread toast*



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

15.50€

*Baked Morbier cheese casserole with farmhouse toasted bread*



### BRAISE / CHARCOAL-GRILL

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

8.00€

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

*Servi avec des pommes de terre rôties au beurre aux herbes  
Served with herb butter roasted potatoes vegetables*

**Entrecôte de bœuf maturée à la braise**

8.50€

*Grilled veal entrecote matured*

**Côtelettes d'agneau à la braise**

12.50€

*Grilled lamb chops*

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

22.00€

*Grilled Iberian pork "secreto"*

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

16.00€

*Grilled peasant sausage from Andorra*

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

8.50€

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

**Magret de canard à la braise**

23.50€

*Grilled duck Magret*

**Hamburger Bonavida avec fromage brie pané, vinaigrette maison, tomates déshydratées, mâche et des pommes de terre "gajo"**

16.00€

*Bonavida burger with breaded brie cheese, homemade vinaigrette, dehydrated tomatoes, lamb's lettuce and "gajo" potatoes*



**Carré d'agneau en croûte à la pistache accompagné de risotto de pommes de terre au parmesan et petits pois sautés**

18.00€

*Rack of lamb with pistachio crust accompanied by potato risotto with parmesan and sautéed peas*

25.00€



### POISSON / FISH



*Servi avec des pommes de terre rôties au beurre aux herbes*

*Served with herb butter roasted potatoes vegetables*

**Morue confite à l'olivade au cacao**

21.00€

*Cod confit with cocoa "olivade"*



**Filet de saumon à la braise**

18.00€

*Salmon loin*



**Jambe de poulpe à la braise**

22.00€

*Grilled octopus leg*





CAL BONAVIDA  
RESTAURANT



POSTRES



Postres casolans  
Postres caseros

**Mousse de xocolata Ruby Belga i xocolata blanca** 7.00€

*Mousse de chocolate Ruby Belga y chocolate blanco*



**Pastís de formatge Pop de galeta Lotus** 7.00€

*Cheesecake Pop de galleta Lotus*



**Cremós de torró amb cruixent d'ametlla caramel·litzada, praliné i glacejat de xocolata amb llet** 7.00€

*Crema de turrón con crujiente de almendra caramelizada, praliné y glaseado de chocolate con leche*



**Floc de neu (gelat de cognac i taronja confitada, sobre un pa de pessic amb merenga italià)** 7.00€

*Copo de nieve (helado de coñac y naranja confitada, sobre un bizcocho con merengue italiano)*



**Pana cota de fruita de la passió amb sorbet de coco i perles de gerds** 7.00€

*Panacota de "maracuyá" con sorbete de coco y perlas de frambuesa*



**Plateau de fromages artisanaux d'Andorra (Casa Raubert)** 19.50€

*Artisanal Andorra cheese board (Casa Raubert)*



VINS DOLÇOS / VINOS DULCES



Per acompanyar  
Para acompañar



**Dolç de Foc Espurnes** 5.50€

*(Macabeo y Picapoll)*

**Attis Sitta Pereiras** 7.00€

*(Albariño)*



CAL BONAVIDA  
RESTAURANT



DESSERTS



Desserts maison  
Homemade desserts

**Mousse au chocolat Ruby belge et chocolat blanc** 7.00€

*Belgian Ruby and white chocolate chocolate mousse*



**Gâteau au fromage Pop aux biscuits Lotus** 7.00€

*Lotus Cookie Cheesecake Pop*



**Nougat crémeux aux amandes caramélisées croquantes, praliné et glaçage au chocolat au lait** 7.00€

*Creamy nougat with crunchy caramelized almonds, praline and milk chocolate glaze*



**Flocon de neige (Glace au cognac et orange confite, sur une génoise à la meringue italienne)** 7.00€

*Snowflake (cognac ice cream and candied orange, on a sponge cake with Italian meringue)*



**Panna cotta aux fruits de la passion, sorbet coco et perles de framboise** 7.00€

*Passion fruit panna cotta with coconut sorbet and raspberry pearls*



**Plateau de fromages artisanaux d'Andorra (Casa Raubert)** 19.50€

*Artisanal Andorra cheese board (Casa Raubert)*



VINS DOUX / SWEET WINES



Pour accompagner  
To accompany



**Dolç de Foc Espurnes** 5.50€

*(Macabeo y Picapoll)*

**Attis Sitta Pereiras** 7.00€

*(Albariño)*



