



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

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

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)

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.)

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

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.)

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



Patatas bravas a l'estil Bonavida

Patatas bravas al estilo Bonavida



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

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

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
Bacalao confitado con "olivada" de cacao



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



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



FORMATGES / QUESOS

16.50€

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

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



14.50€

Assortiment de formatges artesans d'Andorra (Casa Raubert)

Surtido de quesos artesanos de Andorra (Casa Raubert)



26.00€

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

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



15.00€

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

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



9.00€

LA NOSTRA BRASA / NUESTRA BRASA



Cuïnat 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*

8.00€

Entrecot de vedella madurada a la brasa

Entrecot de ternera madurada a la brasa

30.00€

Costelles de xai a la brasa

Costillas de cordero a la brasa

23.00€

Secret ibèric a la brasa

Secreto ibérico a la brasa

22.00€

Botifarra de pagès d'Andorra a la brasa

Butifarra de payés de Andorra a la brasa

16.00€

Cuixa de xai cuïta a baixa temperatura amb un toc de brasa

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

16.50€

8.50€

Magret d'ànec a la brasa

Magret de pato a la brasa

23.50€

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

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



21.00€

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

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



22.00€

25.00€



CAL BONAVIDA RESTAURANT

PARTAGER / TO SHARE

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

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

"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)

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.)

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

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



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

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



"Patatas bravas" façon Bonavida

"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

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



Crème de maïs doux en trois textures

Sweet corn cream in three textures



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

Cod confit with cocoa "olivade"



Filet de saumon à la braise

Salmon loin



Jambe de poulpe à la braise

Grilled octopus leg



16.50€

14.50€

26.00€

15.00€

9.00€

8.00€

8.50€

12.50€

8.50€

21.00€

18.00€

22.00€

FROMAGES / CHEESES

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

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



Plateau de fromages artisanaux d'Andorra (Casa Raubert)

Artisanal Andorra cheese board (Casa Raubert)



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

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



Cassiolette de fromage Morbier au four avec du pain de campagne grillé

Baked Morbier cheese casserole with farmhouse toasted bread



BRAISE / CHARCOAL-GRILL

Cuit au four à charbon Josper, 100% Naturel

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

Grilled veal entrecote matured

Côtelettes d'agneau à la braise

Grilled lamb chops

"Secreto" de porc ibérique à la braise

Grilled Iberian pork "secreto"

Saucisse paysanne d'Andorre à la braise

Grilled peasant sausage from Andorra

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

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

Magret de canard à la braise

Grilled duck Magret

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

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

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



15.50€

19.50€

13.50€

15.50€

30.00€

23.00€

22.00€

16.00€

16.50€

23.50€

16.00€

25.00€



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€

Cremoso 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€

Paracota 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)



