



CAL BONAVIDA

RESTAURANT



ENTRANTS

GASPATXO DE MANGO AMB GAMBA AL JOSPER I GEL DE YUZU. Gaspacho de mango con gamba al Josper y gel de yuzu.	12,00€
AMANIDA DE PINYA ROSTIDA AMB GRAVLAX DE TONYINA, REMOLATXA I TOMÀQUET "COR DE BOU". Ensalada de piña asada con gravlax de atún, remolacha y tomate "Cor de bou".	16,00€
AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA AMB PERNIL CRUIXENT, TOMÀQUET CHERRY I FIGUES. Ensalada de queso de cabra con jamón crujiente, tomate cherry e higos.	15,00€
CARPACCIO DE TOMÀQUET "KUMATO" AMB SÍNDRIA MARINADA AL BALSÀMIC I PERLES DE MOZZARELLA. Carpaccio de tomate "kumato" con sandía marinada al balsámico y perlas de mozzarella.	14,00€

LA NOSTRE BRASA

**CUINAT AL FORN DE CARBÓ JOSPER (CARBÓ 100% NATURAL)
ACOMPANYATS DE PATATES AL FORN I VERDURES.**

MITJANA DE VEDELLA GALLEGA. (1KG) Chuletón de ternera gallega. (1KG)	60,00€
ENTRECOT DE VEDELLA GALLEGA. Entrecot de ternera gallega.	25,00€
FILET DE BOU. Solomillo de buey.	23,00€
FILET DE BOU I FOIE A LA BRASA AMB SALSÀ DE PORTO Solomillo de buey y foie a la brasa con salsa de oporto.	28,50€
MAGRET D'ÀNEC. Magret de pato.	17,50€
SECRET IBÈRIC. Secreto ibérico.	17,00€
XAI A LA BRASA. Cordero a la brasa.	18,00€
HAMBURGUESA BONAVIDA AMB CEBÀ CÀRAMEL·LITZADA, TOMÀQUET, ENCIAM I FORMATGE MORBIER. Hamburguesa bonavida con cebolla caramelizada, tomate, lechuga y queso morbier.	13,50€
LLOM DE TONYINA. Lomo de atún.	15,00€
LLOM DE SALMÓ. Lomo se salmón.	15,00€

LES NOSTRES TAULAS

TAULA DE PERNIL IBÈRIC. Tabla de jamón ibérico.	75g 10,00€	150g 18,00€
ASSORTIMENT DE FORMATGES. Surtido de quesos.		15,50€

TAPES

PATATES BRAVES AMB ALLIOLI DE CHIPOTLE. Patatas bravas con alioli de chipotle.	7,50€
TRIO DE CROQUETES CASOLANES. Trío de croquetas caseras.	8,50€
OUS TRENCATS TRUFATS AMB PERNIL. Huevos rotos trufados con jamón.	8,50€
CALAMARS ARREBOSSATS EN TEMPURA NEGRA. Calamares rebozados en tempura negra.	13,50€
ESPETO DE POP I CALAMAR. Espeto de pulpo y calamar.	11,00€
SÍPIA A L'ALLADA AMB CAVA. Sepia al ajillo y cava.	10,00€
MUSCLOS A LA BRASA AMB ALL I JULIVERT. Mejillones a la brasa con ajo y perejil.	10,00€
MUSCLOS A LA BRASA AMB SALSÀ ROMESCO. Mejillones a la brasa con salsa romesco.	10,00€
PEBROTS DE PADRÓ AMB MONIATO. Pimientos del padrón con boniato.	6,00€
CANELÓ DE XAI AMB SALSÀ DE SIDRA. Canelón de cordero con salsa de sidra	16,50€
COCA DE FOIE I POMA CÀRAMEL·LITZADA. Coca de foie y manzana caramelizada.	11,50€
COCA DE COLOMÍ A LA BRASA AMB FIGUES. Coca de pichón a la brasa con higos.	12,00€
COCA DE PERNIL D'ÀNEC AMB POMA I FORMATGE BLAU. Coca de jamón de pato con manzana y queso azul.	11,50€
COCA DE SALMÓ MARINAT AMB CHANTILLY D'ANET. Coca de salmón marinado con chantilly de eneldo.	10,50€

ARROSSOS I FIDEUA

ARRÒS DE COLOMÍ. Arroz de pichón.	P/P	17,00€
ARRÒS CALDÓS DE MARISC. Arroz caldoso de marisco.	P/P	17,00€
FIDEUÀ DE CALAMAR. Fideuà de calamar.	P/P	17,00€



CAL BONAVIDA

RESTAURANT



ENTRÉES - STARTERS

GASPACHO À LA MANGUE, CREVETTES RÔTIES AU JOSPER ET GEL DE YUZU. Mango "gazpacho" with roasted shrimp in Josper and yuzu gel.	12,00€
SALADE D'ANANAS RÔTI AU GRAVLAX DE THON, BETTERAVES ET TOMATE "COR DE BOU". Roasted pineapple salad with tuna gravlax, beets and tomato "Cor de bou".	16,00€
SALADE DE CHÈVRE AU JAMBON CROUSTILLANT, TOMATE CERISE ET FIGUES. Goat cheese salad with crispy ham, cherry tomato and figs.	15,00€
CARPACCIO DE TOMATE "KUMATO", PASTÈQUE MARINÉE AU BALSAMIQUE, ET PERLES DE MOZZARELLA. Carpaccio of Tomato "kumato" with watermelon marinated in balsamic, and mozzarella pearls.	14,00€

BRAISE - CHARCOAL-GRILL

CUISINÉ AU FOUR À CHARBON JOSPER (CHARBON 100% NATUREL).

ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERREAU FOUR ET DE LÉGUMES.

CÔTE DE VEAU DE GALICE. (1KG) Galician Bone-in Rib-eye. (1KG)	60,00€
ENTRECÔTE DE VEAU DE GALICE. Galician veal entrecôte.	25,00€
FILET DE BŒUF. Beef sirloin.	23,00€
FILET DE BŒUF ET FOIE GRAS GRILLÉ À LA SAUCE AU PORTO Beef sirloin and grilled foie gras with port wine sauce	28,50€
MAGRET DE CANARD. Duck magret.	17,50€
"SECRETO" DE PORC IBÉRIQUE. Iberian pork "secreto".	17,00€
AGNEAU GRILLÉ Grilled lamb	18,00€
HAMBURGUER BONAVIDA AVEC OIGNON CARAMELISÉ, TOMATE, LAITUE ET MORBIER. Bonavida burger with caramelized onion, tomato, lettuce and morbier cheese.	13,50€
FILET DE TON. Tuna loin.	15,00€
FILET DE SAUMON. Salmon loin.	15,00€

ASSIETTES - PLATTERS

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE. Iberic ham dish.	75g 10,00€	150g 18,00€
ASSORTIMENT DE FROMAGES. Cheese Board.		15,50€

TAPES

"PATATAS BRAVAS" AVEC AÏOLI AU CHIPOTLE. "Patatas bravas" with chipotle aioli.	7,50€
TRIO DE CROQUETTES MAISON. Trio of homemade croquettes.	8,50€
ŒUFS CASSÉS TRUFFÉS AU JAMBON. "Broken" truffled eggs with ham.	8,50€
CALMARS PANÉS AU TEMPURA NOIR. Battered squid in black tempura	13,50€
"ESPETO" DE POULPE ET DE CALMAR (BROCHETTE GRILLÉE). "Espeto" of octopus and squid (grilled skewer).	11,00€
SEICHE À L'AIL ET AU CAVA. Cuttlefish with garlic and cava.	10,00€
MOULES GRILLÉES À L'AIL ET AU PERSIL. Grilled mussels with garlic and parsley.	10,00€
MOULES GRILLÉES À LA SAUCE ROMESCO. Grilled mussels with "romesco" sauce.	10,00€
POIVRONS DE "PADRÓN" AVEC PATATE DOUCE. "Padrón" peppers with sweet potato.	6,00€
CANNELLONI D'AGNEAU À LA SAUCE AU CIDRE. Lamb cannelloni with cider sauce.	16,50€
"COCA" DE FOIE GRAS ET POMMES CARAMELISÉES. "Coca" (Catalan-style pastry) with foie gras and caramelized apple.	11,50€
"COCA" DE PIGEON GRILLÉ AUX FIGUES. "Coca" (Catalan-style pastry) with grilled pigeon and figs.	12,00€
"COCA" DE JAMBON DE CANARD, POMMES ET FROMAGE BLEU. "Coca" (Catalan-style pastry) of duck ham with apple and blue cheese.	11,50€
"COCA" DE SAUMON MARINÉ À LA CHANTILLY D'ANETH. "Coca" (Catalan-style pastry) of salmon marinated in dill whipped cream.	10,50€

RIZ ET FIDEUÀ

RIZ AU PIGEONNEAU Rice with squab (young pigeon)	P/P	17,00€
RIZ AU BOUILLON DE FRUITS DE MER. Soupy seafood rice.	P/P	17,00€
"FIDEUÀ" AUX CALAMARS. Squid "Fideuà".	P/P	17,00€



CAL BONAVIDA

RESTAURANT

POSTRES - DESSERTS

ARRÒS AMB LLET FREGIT I GELAT DE CANYELLA.      7,00€
Arroz con leche frito y helado de canela.

RIZ AU LAIT FRIT ET GLACE À LA CANNELLE.
Fried rice pudding and cinnamon ice cream.

MOUSSE DE XOCOLATA I TARONJA.    7,00€
Mousse de chocolate y naranja.

MOUSSE AU CHOCOLAT À L'ORANGE.
Chocolate and orange mousse.

PRÉSSEC MELBA (PRÉSSEC ENSUCRAT AMB ESPÈCIES, GELAT DE VAINILLA I COMPOTA DE FRUITS VERMELLS)    7,00€
Melocotón Melba (melocotón almibarado con especias, helado de vainilla y compota de frutos rojos)

PÊCHE MELBA (PÊCHE AU SIROP AUX ÉPICES, GLACE VANILLE ET COMPOTE DE FRUITS ROUGES)
Melba peach (syrupy peach with spices, vanilla ice cream and red fruit compote)

POSSET DE YUZU I GINGEBRE AMB CONFITURA DE FIGUES.    7,00€
Posset de yuzu y jengibre con confitura de higos.

YUZU ET GINGEMBRE POSSET AVEC CONFITURE DE FIGUES.
Yuzu and ginger posset with fig jam.

COPA DE FRUITA DE TEMPORADA AMB SORBET DE LLIMON.    7,00€
Copa de fruta de temporada con sorbete de limón.

VERRE À FRUITS DE SAISON AVEC SORBET AU CITRON.
Seasonal fruit glass with lemon sorbet.

SELECCIÓ DE FORMATGES.    15,50€
Selección de quesos.

SÉLECTION DE FROMAGES.
Selection of cheeses.

COPA DE GELAT (LLIMONA / MADUIXA)   5,50€
Copa de helado (Limón / Fresa)

COUPE DE CRÈME GLACÉE (CITRON / FRAISE)
Ice cream cup (lemon / strawberry)

MÀGNUM AMETLLAT - CORNETTO DE VAINILLA      2,50€
Mágnum almendrado - Cornetto de vainilla

AMANDE MAGNUM - VANILLA CORNETTO
Almond Magnum - Vanilla Cornetto

