





## CAL BONAVIDA RESTAURANT

### ENTRANTS / ENTRANTES




**Crema de carbassa rostida amb perles d'oli de tòfona i donja cruixent i formatge de Tête de Moine** 15€

*Crema de calabaza asada con perlas de aceite trufa y "donja" crujiente y queso tête de moine*  




**Sopa de ceba amb licor de ratafia, ou poche trufat i formatge gratinat** 13€

*Sopa de cebolla con licor de ratafia, huevo poche trufado y queso gratinado*   


**Amanida cèsar vegana amb falsos Nuggets de soja, tofu a la brasa i vinagreta de maduixes balsàmic** 15€

*Ensalada cesar vegana con falsos nuggets de soja, tofu a la brasa y vinagreta de fresas y balsámico*   

**Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de mel d'Andorra nous garrapinyades i bacó cruixent** 15€

*Ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel de Andorra nueces garrapiñadas y bacon crujiente*   

### LA NOSTRA BRASA / NUESTRA BRASA

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

**"Acompanyats de patates al forn, blat de moro a la brasa i amanida"**  
*Acompañados de patatas al horno, maíz a la brasa y ensalada* "

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

**Entrecot de vedella** 30€  
*Entrecot de ternera*




**Filet de vedella** 28€  
*Solomillo de ternera*

**Magret d'ànec** 19€  
*Magret de pato*


**Secret ibèric** 19€  
*Secreto ibérico*


**Botifarra de pagès d'Andorra** 13€  
*Butifarra de payés de Andorra*

**Cuixa de xai cuit a baixa temperatura** 19€  
*Pierna de cordero cocida a baja temperatura*

**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, blat de moro a la brasa i amanida"**  
*Acompañados de patatas al horno, maíz a la brasa y ensalada* "



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

**Llom de salmó** 16€  
*Lomo de salmón* 




### TAPES / TAPAS

**Taula de pernil ibèric** 18€  
*Tabla de jamón ibérico* 



**Assortiment de formatges (Producte de proximitat)** 17€  
*Surtido de quesos (Producto de proximidad)*  

**Taula de pa de fette d'Andorra amb confitures casolanes** 17€  
*Tabla de "pa de fette" de Andorra con confituras caseras*  



**Patata brava amb allioli de "chipotle"** 8,50€  
*Patata brava con alioli de "chipotle"* 

**Fondue Bonavida (Pa "gallego" amb baveta i nachos)** 18€  
*Fondue Bonavida (Pan gallego con bavette y nachos)*   


**Ous trencats trufats amb pernil ibèric** 9,50€  
*Huevos rotos trufados con jamón ibérico*   

**Musclos a la brasa amb all i julivert** 11€  
*Mejillones a la brasa con ajo y perejil*  

**Coca de foie i poma caramel·litzada** 12,50€  
*Coca de foie y manzana caramelizada*   

**Peus de porc desossats amb carxofa gratinada amb formatge brie trufat, donja i chutney de panses** 15,00€  
*Pies de cerdo deshuesados con alcachofa gratinada con queso brie trufado, donja y chutney de uvas pasas*  

### ARROSSOS I FIDEUÀ / ARROCES Y FIDEUÀ

**Arròs de colomí i licor de ratafia** 18€  
*Arroz de pichón y licor de ratafia* 

**Arròs caldós de marisc** 18€  
*Arroz caldoso de marisco*   

**Fideuà de calamar** 18€  
*Fideuá de calamar*      






## CAL BONAVIDA RESTAURANT




### ENTRÉES / STARTERS

- Crème de citrouille rôtie aux perles d'huile de truffe et "donja" croustillante** 15€  
*Roasted pumpkin cream with truffle oil pearls and crunchy "donja"* 
- Soupe à l'oignon à la liqueur de ratafia, œuf poché truffé et fromage gratiné** 13€  
*Onion soup with ratafia liqueur, truffled poached egg and gratin cheese*   
- Salade César végétalienne avec des faux nugguets de soja, tofu grillé et vinaigrette balsamique aux fraises** 15€  
*Vegan caesar salad with fake soy nuggets grilled tofu and strawberry balsamic vinaigrette*   
- Salade de fromage de chèvre à la vinaigrette de miel d'Andorre, noix caramélisées et lard croustillant** 15€  
*Goat cheese salad with Andorran honey vinaigrette, caramelized nuts and crispy bacon*   

### 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, maïs grillé et salade"**  
*Accompanied by baked potatoes, grilled corn and salad* "
- Côte de bœuf maturée (45 jours)** 65€  
*Bone-in Rib-eye matured (45 days)*
- Entrecôte de bœuf** 30€  
*Veal entrecôte*
- Filet de bœuf** 28€  
*Beef tenderloin*
- Magret de canard** 19€  
*Duck magret*
- "Secreto" de porc ibérique** 19€  
*Iberian pork "secreto"*
- Saucisse paysanne d'Andorre** 13€  
*Peasant sausage from Andorra*
- Gigot d'agneau cuit en basse température** 19€  
*Leg of lamb cooked at a low temperature*
- 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, Maïs grillé et salade"**  
*Accompanied by baked potatoes, grilled corn and salad* "
- Morue confite au romarin et aioli aux coings au gratin** 16€  
*Cod confit with rosemary and quince aioli "au gratin"* 
- Filet de saumon** 16€  
*Salmon loin* 

### TAPAS

- Assiette de jambon ibérique** 18€  
*Iberic ham dish* 
- Assortiment de fromages** 17€  
*Cheese board*  
- Assiette de pâtés de campagne d'Andorre avec ses confitures maison** 17€  
*Plate of pâtés de campagne from Andorra with homemade jams*  
- "Patata brava" avec aioli au "chipotle"** 8,50€  
*"Patata brava" with chipotle aioli* 
- Fondue Bonavida (Pan "gallego" avec bavette et nachos)** 18€  
*Fondue Bonavida (Pan "gallego" with bavette and nachos)*   
- Œufs cassés truffés au jambon ibérique** 9,50€  
*"Broken" truffled eggs with iberian ham*   
- Moules grillées à l'ail et au persil** 11€  
*Grilled mussels with garlic and parsley*  
- "Coca" de foie gras et pommes caramélisées** 12,50€  
*"Coca" (Catalan-style pastry) with foie gras and caramelized apple*   
- Pieds de cochon désossés, artichauts gratinés au fromage brie truffé, "donja" et chutney au raisins secs** 15,00€  
*Boneless pork trotters with artichokes au gratin with truffle brie cheese, "donja" and raisin chutney*  

### RIZ ET FIDEUÁ / RICE AND FIDEUÁ

- Riz au pigeonneau et liqueur de "ratafia"** 18€  
*Rice with squab (young pigeon) and "ratafia" liquor* 
- Riz au bouillon de fruits de mer** 18€  
*Soupy seafood rice*   
- "Fideuá" aux calamars** 18€  
*Squid "Fideuá"*       



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*



**Torrija amb gelat de canyella** 7,50€

*Torrija con helado de canela*



**Bavaresa de mel d'Andorra i mató** 7,50€

*Bavarois de requesón con miel de Andorra*



**Fruita de temporada amb sorbet de llimona** 7,50€

*Fruta de temporada con sorbete de limón*



**Assortiment de formatges (Producte de proximitat)** 17€

*Surtido de quesos (Producto de proximidad)*



**Copa de gelat (Llimona / maduixa)** 5,50€

*Copa de helado (Limón / 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*



**Pain perdu "Torrija" avec glace à la cannelle** 7,50€

*French toast "Torrija" with cinnamon ice cream*



**Bavaroise au miel d'Andorra et fromage blanc** 7,50€

*Bavarian cream of soft cheese and Honey from Andorra*



**Fruits de saison avec sorbet au citron** 7,50€

*Seasonal fruits with lemon sorbet*



**Assortiment de fromages** 17€

*Cheese board*



**Coupe de crème glacée (Citron / Fraise)** 5,50€

*Ice cream cup (Lemon / Strawberry)*



