

# **EL BONAIRE**

**BAR &  
FOOD HOUSE**

**“JUST CAN'T LIVE  
THE NEGATIVE WAY.  
MAKE WAY FOR THE  
POSITIVE DAY”**

**BOB MARLEY**

# NORMAS COVID-19

## USO DE LA MASCARILLA

El uso de la mascarilla es obligatorio en todo momento a excepción del momento en el que se ingiere un alimento o bebida.

## OCUPACIÓN & MESAS

La ocupación por mesa es de máximo 4 personas y de máximo 2 núcleos de convivencia diferentes.

La ocupación de la terraza está limitada a un máximo del 100% manteniendo la distancia de seguridad en todo momento.

## HORARIO DE APERTURA AL PÚBLICO

El horario actual es de Lunes a Sábado de 11:00h a 17:00h. Todos los clientes deben de estar fuera del local a las 17:00h.

## MÁS INFORMACIÓN

- Deberá esperar a ser atendido por uno de nuestros empleados.
  - Mantenga siempre la distancia de seguridad de 1.5m
- Antes de entrar en el establecimiento higienice sus manos con nuestros dispensadores de gel hidroalcohólico.
  - Evite toser y estornudar sin protección.
- Queda totalmente prohibido fumar en todo el establecimiento y sus alrededores.
  - Es recomendable realizar reserva previa para comer.
    - Recomendamos el uso de la App Radar Covid.
- Si tienen cualquier duda no duden en consultar a nuestros empleados.

## COMPARTIR



<b>MORTERO DE GUACAMOLE &amp; NACHOS</b>	<b>9.50€</b>
Mortero de aguacate con chipotle	
<b>BRAVAS DE BONIATO AL CURRY</b> 🍷🍴🍷🍷	<b>7.50€</b>
Boniato al horno con salsa de curry & cítricos	
<b>ENSALADILLA JAPONESA, ATÚN PICANTE &amp; TOBIKO</b> 🍷🍴🍷🍷🍷🍷🍷	<b>9.50€</b>
Con mayonesa dashi, atún y huevas de tobiko	
<b>BURRATA A LA MEXICANA &amp; FOCACCIA</b> 🍷🍴🍷	<b>9.50€</b>
Burrata, aguacate a la brasa & sofrito de chiles	

## MARKET



<b>CEVICHE DE SERVIOLA</b> 🍷🍴	<b>16.50€</b>
Serviola, aguacate, pepino, tomate, cebolla morada, choclo, leche de tigre & granada	
<b>STEAK TARTAR, MOSTAZA VERDE &amp; MAHONÉS</b> 🍷🍴🍷🍷🍷🍷	<b>15.50€</b>
Steak tartar con cremoso de mostaza verde mahonés ahumado & caviar de trufa negra	
<b>ATÚN ROJO MARINADO CON ARROZ JAPONÉS</b> 🍷🍴🍷🍷🍷🍷	<b>16.50€</b>
Atún rojo marinado con arroz de sushi, ensalada thai de papaya verde y anacardo	
<b>PAVO NEGRO &amp; QUINDA</b> 🍷🍴🍷🍷	<b>13.50€</b>
Ensalada de pavo, quinoa, mango, aguacate, feta, tomate, lechuga, pipas & vinagreta de mostaza y miel	
<b>SALTEADO VEGETAL CON HUEVO TEMPLADO &amp; ROMESCO</b> 🍷🍴🍷	<b>14.50€</b>
Espárragos, tirabeques, pak choi, calabacín, huevo templado & romesco	
<b>CHOW MEIN DE POLLO &amp; GAMBAS</b> 🍷🍴🍷🍷	<b>14.50€</b>
Noodles con pollo, gambas, vegetales, huevo & soja	
<b>CONCHIGLIE A LA MARINERA</b> 🍷🍴🍷🍷🍷	<b>17.50€</b>
Pasta corta con mejillones, calamar, gambas, cangrejo & salsa marinera	
<b>CANELONES DE POLLO CAMPERO</b> 🍷🍴🍷	<b>15.00€</b>
Canelones de pollo campero asado con bechamel trufada & queso comté	
<b>FINE FOCACCIA HORNEADA &amp; 100% IBÉRICO DE BELLOTA</b> 🍷🍴	<b>17.50€</b>
Focaccia con tomate, mozzarella & paleta de bellota	



<b>CROQUETAS DE GUIJUELO</b> 🍷🍷🍷	<b>9.50€</b>
Croquetas melosas de jamón de bellota (6u)	
<b>CALAMARES EN ACEITE DE OLIVA A 180°C</b> 🍷🍷🍷🍷	<b>12.50€</b>
Calamares fritos con mayonesa de kimchi	
<b>PULPO A LA PARRILLA</b> 🍷	<b>13.50€</b>
Pulpo, patatas aliñadas, butifarrón & salsa rocoto	
<b>ALITAS DE PAVO AL ESTILO PEKÍN</b> 🍷🍷🍷	<b>10.50€</b>
Sam de alitas de pavo, salsa hoisin de hibiscus (4u)	

## PLATOS



<b>MUSLO DE POLLO DE CORRAL</b> 🍷	<b>13.50€</b>
Muslo de pollo de corral con aliño de limón & ajos	
<b>SOLOMILLO DE TERNERA TERIYAKI</b> 🍷🍷🍷	<b>16.50€</b>
Solomillo de ternera (220gr) marinado con teriyaki suave a la parrilla	
<b>SALMÓN SOSTENIBLE AL VAPOR</b> 🍷🍷🍷	<b>14.50€</b>
Salmón al vapor con cítricos, hierbas, salsa tzatziki & pipas tostadas	
<b>HAMBURGUESA DE VACA DEL PIRINEO MADURADA (200G)</b> 🍷🍷🍷🍷🍷	<b>16.50€</b>
Carne de vaca madurada, pan brioche, queso comté, tomate, lechuga, pepinillo, cebolla ahumada & mostaza	

*\*Todos los platos se acompañan de brotes verdes y vinagreta de albahaca*

## GUARNICIONES

<b>PATATA ASADA</b> 🍷🍷🍷	<b>2.50€</b>
Patata asada con alioli cremoso & romesco seco	
<b>BONIATO/PATATAS FRITAS</b>	<b>2.50€</b>
Boniato o patatas fritas	
<b>ARROZ SALTEADO</b> 🍷🍷	<b>3.00€</b>
Mezcla de arroces del Delta salteados con verduras	
<b>AGUACATE A LA PARRILLA</b>	<b>3.50€</b>
Aguacate a la parrilla con pico de gallo	

## POSTRES



<b>PIÑA COLADA</b> 🍷	<b>6.50€</b>
<b>CHEESECAKE DE TRUFA &amp; CHUTNEY DE ALBARICOQUE</b> 🍷🍷	<b>6.50€</b>
<b>TIRAMISÚ DE BAILEYS</b> 🍷🍷	<b>6.50€</b>
<b>CHOCOLATE CON HELADO GALLETA MARIA, ACEITE &amp; SAL</b> 🍷🍷🍷	<b>6.50€</b>

## COMPARTIR



<b>MORTER DE GUACAMOLE &amp; NACHOS</b>	9.50€
Morter d'alvocat amb chipotle	
<b>BRAVAS DE BONIATO AL CURRY</b> 🍷🍷🍷🍷🍷	7.50€
Boniato al horno con salsa de curry & cítricos	
<b>ENSALADILLA JAPONESA, TONYINA PICANT &amp; TOBIKO</b> 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	9.50€
Amb maionesa de dashi, tonyina i ous de tobiko	
<b>BURRATA A LA MEXICANA &amp; FOCACCIA</b> 🍷🍷🍷	9.50€
Burrata amb alvocat a la brasa & sofregit de chiles	

## MARKET



<b>CEVICHE DE SERVIOLA</b> 🍷🍷	16.50€
Serviola, alvocat, cogombre, tomàquet, ceba morada, choclo, "leche de tigre" & magrana	
<b>STEAK TÀRTAR, MOSTASSA VERDA &amp; MAHONÈS</b> 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	15.50€
Steak tàrtar amb cremós de mostassa verda mahonès fumat & caviar de trufa negra	
<b>TONYINA VERMELLA MARINAT AMB ARRÒS JAPONÈS</b> 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	16.50€
Tonyina vermella marinat amb arròs de sushi, amanida thai de papaia verda i anacard	
<b>PAVO NEGRO &amp; QUINDA</b> 🍷🍷🍷🍷🍷	13.50€
Ensalada de pavo, quinoa, mango, aguacate, feta, tomate, lechuga, pipas & vinagreta de mostaza y miel	
<b>SALTAT VEGETAL AMB OU TEMPERAT &amp; ROMESCO</b> 🍷🍷🍷🍷	14.50€
Espàrrecs, tirabecs, pak choi, carbassó, ou temperat & romesco	
<b>CHOW MEIN DE POLLASTRE I GAMBES</b> 🍷🍷🍷🍷🍷	14.50€
Noodles amb pollastre, gambes, vegetals, ou i soja	
<b>CONCHIGLIE A LA MARINERA</b> 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	17.50€
Pasta curta amb musclos, calamar, gambes, cranc & salsa marinera	
<b>CANELONS DE POLLASTRE</b> 🍷🍷🍷🍷	15.00€
Canelons de pollastre de pagès rostit amb beixamel trufada & formatge comté	
<b>FINE FOCACCIA &amp; 100% PERNIL IBÈRIC</b> 🍷🍷	17.50€
Focaccia amb tomàquet, mozzarella & pernil ibèric	



<b>CROQUETES DE GUIJUELO</b> 🌾🥛	<b>9.50€</b>
Croquetes meloses de pernil ibéric (6u)	
<b>CALAMARS EN OLI D'OLIVA A 180°C</b> 🐟	<b>12.50€</b>
Calamars fregits amb maionesa de kimchi	
<b>POP A LA GRAELLA</b> 🍷	<b>13.50€</b>
Pop, patates amanides, botifarró & salsa rocoto	
<b>ALETES DE GALL DINDI A L'ESTIL PEQUÍN</b> 🌿🍷	<b>10.50€</b>
Sam de aletes de gall dindi, hoisin de hibiscus (4u)	

## PLATS



<b>CUIXA DE POLLASTRE DE CORRAL</b> 🍷	<b>13.50€</b>
Pollastre de corral amb amaniment de llimona & alls	
<b>FILET DE VEDELLA TERIYAKI</b> 🌿🍷	<b>16.50€</b>
Filet de vedella (220gr) marinat amb teriyaki suau a la graella	
<b>SALMÓ SOSTENIBLE AL VAPOR</b> 🍷🐟🥛	<b>14.50€</b>
Salmó al vapor amb cítrics, herbes, salsa tzatziki & pipes torrades	
<b>HAMBURGUESA DE VACA MADURADA DEL PIRINEO (200G)</b> 🌿🍷🍷🍷🍷	<b>16.50€</b>
Carn de vaca madurada, pa brioix, formatge comté, tomàquet, enciam, cogombre, ceba fumada & mostassa	

*\*Tots els plats s'acompanyen de brots verds i vinagreta d'alfàbrega*

## GUARNICIONES

<b>PATATA ROSTIDA</b> 🌿🥛🥛	<b>2.50€</b>
Patata asada con alioli cremoso & romesco seco	
<b>MONIATO/PATATES FREGIDES</b>	<b>2.50€</b>
Moniato o patates fregides	
<b>ARRÒS SALTAT</b> 🌿	<b>3.00€</b>
Barreja d'arrossos del Delta saltats amb verdures	
<b>ALVOCAT MARCAT</b>	<b>3.50€</b>
Alvocat marcat a la planxa amb "pico de gallo"	

## POSTRES



<b>PIÑA COLADA</b> 🍷	<b>6.50€</b>
<b>CHEESECAKE DE TRUFA &amp; CHUTNEY DE ALBERCOC</b> 🌿🥛	<b>6.50€</b>
<b>TIRAMISÚ DE BAILEYS</b> 🌿🥛	<b>6.50€</b>
<b>XOCOLATA AMB GELAT GALETA MARIA, OLI I SAL</b> 🌿🐟	<b>6.50€</b>

---

**COMPARTIR**


<b>GUACAMOLE MORTAR &amp; NACHOS</b>	9.50€
Chipotle Avocado Mortar	
<b>BRAVAS OF SWEET POTATO &amp; CURRY</b> 🍷🍴🍷🍷	7.50€
Baked sweet potato with curry & citrus sauce	
<b>JAPANESE SALAD, SPICY TUNA &amp; TOBIKO ROE</b> 🍷🍴🍷🍷🍷🍷	9.50€
With dashi mayonnaise, tuna & tobiko roe	
<b>MEXICAN BURRATA &amp; TOTOPOS</b> 🍷🍴🍷	9.50€
Burrata, grilled avocado & chilli sauce	

---

**MARKET**


<b>CEVICHE DE SERVIOLA</b> 🍷🍴	16.50€
Serviola, aguacate, pepino, tomate, cebolla morada, choclo, leche de tigre & granada	
<b>STEAK TARTAR, GREEN MUSTARD &amp; MAHONES CHEESE</b> 🍷🍴🍷🍷🍷🍷	15.50€
Steak tartar with creamy green mustard & smoked Mahonese cheese & black truffle caviar	
<b>MARINATED BLUEFIN TUNA WITH JAPANESE RICE</b> 🍷🍴🍷🍷🍷🍷	16.50€
Red tuna with sushi rice, thai green papaya and cashew salad thai green papaya and cashew thai salad	
<b>ECO QUINOA &amp; TURKEY SALAD</b> 🍷🍴🍷🍷	13.50€
Quinoa, turkey, mango, avocado, feta, tomato, lettuce, sunflower seeds and honey mustard vinaigrette	
<b>VEGETABLES, ROMESCU &amp; TEMPERED EGG</b> 🍷🍴🍷🍷	14.50€
Asparagus, snow peas, pak choy, courgette, hard-boiled egg & romescú	
<b>CHICKEN &amp; PRAWNS CHOW MEIN</b> 🍷🍴🍷🍷🍷	14.50€
Noddles with chicken, prawns, vegetables & soy	
<b>CONCHIGLIE A LA MARINERA</b> 🍷🍴🍷🍷🍷🍷	17.50€
Short pasta with mussels, squid, shrimps, crab & seafood sauce	
<b>CHICKEN CANNELLONI</b> 🍷🍴🍷🍷	15.00€
Grilled chicken cannelloni with truffled béchamel & comté cheese	
<b>FINE BAKED FOCACCIA &amp; 100% IBERIAN HAM</b> 🍷🍴	17.50€
Focaccia with tomato, mozzarella & Iberian ham	

---





<b>GUIJUELO HAM CROQUETTES</b> 🌿🥩	<b>9.50€</b>
Acorn-fed ham croquettes (6u)	
<b>SQUID FRIED IN OLIVE OIL AT 180°C</b> 🐙	<b>12.50€</b>
Fried squid with kimchi mayonnaise	
<b>GRILLED OCTOPUS</b> 🐙	<b>13.50€</b>
Octopus, seasoned potatoes, butifarrón & rocoto sauce	
<b>TURKEY WINGS IN PEKING STYLE</b> 🌿🍷🍷	<b>10.50€</b>
Sam of turkey wings, hibiscus hoisin sauce (4u)	

## PLATES



<b>ROASTED FREE-RANGE CHICKEN</b> 🍗	<b>13.50€</b>
Roasted chicken thigh with lemon dressing & garlic	
<b>BEEF SIRLOIN WITH TERIYAKI</b> 🌿🍷🍷	<b>16.50€</b>
Beef sirloin (220gr) marinated with soft grilled teriyaki	
<b>SUSTAINABLE STEAMED SALMON</b> 🍷🐟	<b>14.50€</b>
Steamed salmon with citrus, herbs, tzatziki sauce and roasted sunflower seeds	
<b>BURGUER OF AGED BEEF (200G)</b> 🌿🍷🍷🍷🍷	<b>16.50€</b>
Aged beef, brioche bread, comté cheese, tomato, lettuce, pickle, smoked onion & mustard	

*\*All dishes are accompanied by green shoots and basil vinaigrette*

## GUARNICIONES

<b>ROASTED POTATO</b> 🌿🥔🥔	<b>2.50€</b>
Roasted potato with creamy aioli and dry romescu	
<b>SWEET POTATO / FRIES</b>	<b>2.50€</b>
sweet potato or fries	
<b>DELTA RICE &amp; VEGETABLES</b> 🌿	<b>3.00€</b>
Delta rice mix with seasonal vegetables	
<b>GRILLED AVOCADO</b>	<b>3.50€</b>
Grilled avocado with pico de gallo mince	

## DESSERTS



<b>PIÑA COLADA</b> 🍹	<b>6.50€</b>
<b>TRUFFLE CHEESECAKE &amp; APRICOT CHUTNEY</b> 🍷🍷	<b>6.50€</b>
<b>TIRAMISÚ DE BAILEYS</b> 🌿🍷	<b>6.50€</b>
<b>CHOCOLATE WITH MARIA BISCUIT ICE CREAM, OIL &amp; SALT</b> 🌿🐟	<b>6.50€</b>

---

# VINOS



## BLANCOS

### JOSÉ PARIENTE

(D.O. Rueda)  
100% Verdejo

4.75€

22.50€

### NOUNAT DE BINIGRAU

(V.T. Mallorca)  
Prensal blanc y Chardonnay

5.25€

25.50€

### TERRAS GAUDA

(D.O. Rías Baixas)  
Albariño, Caíño Blanco y Loureiro

5.25€

25.50€

### LOURO DE RAFAEL PALACIOS

(D.O. Valdeorras)  
Godello y Treixadura

5.75€

28.50€

### KONRAD

(Nueva Zelanda)  
Sauvignon Blanc

6.00€

29.50€

### AVGVSVS

(D.O. Penedés)  
Chardonnay

--

35.50€

### MANDOLAS

(Hungría)  
Furmint seco

--

33.00€

### BELONDRADE & LURTON

(D.O. Rueda)  
Verdejo Ecológico

--

52.00€

## ROSADOS

### ROSELITO

(D.O. Ribera del Duero)  
Tinta Fina

4.75€

24.50€



---

# VINOS



## TINTOS

### OSTATU CRIANZA

(D.O. Rioja)  
Tempranillo y Graciano

4.75€

22.50€

### OBAC DE BINIGRAU CRIANZA

(V.T. Mallorca)  
Mantonegro, Cabernet, y Merlot

5.25€

25.50€

### PAGO DE LOS CAPELLANES ROBLE

(D.O. Ribera del Duero)  
Tinta Fina

5.50€

27.50€

### PETALOS DE BIERZO

(D.O. Bierzo)  
Mencía

### LA CELIA

(Argentina)  
100% Malbec

5.50€

27.50€

### CORIMBO

(D.O. Ribera del Duero)  
Tinta Fina

--

35.50€

### PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA

(D.O. Ribera del Duero)  
Tinta Fina

--

35.50€

## ESPUMOSOS

### ADERNATS

(D.O. Cava)  
Macabeu, Xarel.lo y Parellada

4.75€

24.50€

### JEAN COMYN BRUT

(A.O.C. Champagne)  
Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

9.50€

47.50€



---

## REFRESCOS

---

AGUA FONT MAJOR 50CL  
SAN PELLEGRINO 50CL  
REFRESCOS

2.75€  
3.25€  
2.95€

---

## COPAS

---

### COMBINADOS (Incluye Refresco)

#### GINEBRAS

(Bombay Sapphire, Seagrams,  
Beefeater, Tanqueray & Puerto de Indias)

9.50€

#### GINEBRAS PREMIUM

(Brockman's, Hedricks & G-Vine)

12.50€

#### VODKA

(Absolut & Skyy)

9.50€

#### WHISKY

(JB, Ballantines JW Black Label)

10.50€

### COCKTAILS

#### APEROL SPRITZ

9.50€

#### HUGO

9.50€

#### MOSCOW MULE

10.50€

#### NEGRONI

10.50€

#### BLOODY MARY

10.50€

---

## CAFÉS

---

#### ESPRESSO O RISTRETTO

1.95€

#### ESPRESSO DOPPIO

2.50€

#### AMERICANO

2.20€

#### CORTADO

2.25€

#### CAFÉ CON LECHE

2.75€

#### LATTE MACHIATO

3.75€

#### CAPUCCINO

3.25€

#### FLAT WHITE

3.50€

#### CARAJILLO

2.95€

#### SHAKERATO

3.25€

---

## CERVEZAS



### GRIFO

ESTRELLA DAMM  
ROSA BLANCA  
VOLL DAMM  
DAMM LEMON

33CL	44CL
2.95€	3.50€
3.25€	3.95€
3.50€	4.25€
2.95€	3.50€

### BOTELLA

INDEIT (Gourmet)  
MALQUERIDA (Roja)  
DAURA (Gluten Free)  
FREE DAMM (Sin Alcohol)

3.95€
3.50€
3.95€
2.95€

---

## VERMUTEO

---

MUNTANER  
YZAGUIRRE  
MARTINI RISERVA SPECIALE  
CINZANO 1987  
COCCHI RESERVA  
BAYLEYS O DISARONNO  
HIERBAS TUNEL 14  
PACHARÁN  
CARLOS III  
CARLOS I

3.75€
3.75€
3.75€
4.25€
4.50€
5.50€
4.50€
4.50€
4.50€
8.50€

