

# BONETA



Gastrobar

## TAPES

- **Patates braves**  
amb all i oli de llet i brava ..... 5€
- **Ensaladilla russa** ..... 5€
- **Ous trencats amb patates**  
amb xistorra o sobrassada ibèrica ..... 6€
- **Calamars a la romana** ..... 6€
- **Calamarsets a l'andalusa** ..... 6€
- **Gambetes arrebossades**  
amb all i oli suau de llet. .... 6,50€
- **Broquetes de pollastre**  
marinades amb mostassa antiga i mel ..... 5,50€
- **Broqueta de secret ibèric**  
cuinat a baixa temperatura amb romesco ..... 4€
- **Hummus de tomata seca** ..... 3,50€
- **Mandonguilles amb tomata** ..... 6€

## CROQUETES

60g d'amor...combina-les al teu gust

- **D'escalivada amb formatge de cabra** ..... 1,50€
- **De formatge blau, ceba caramel·litzada i nous** .. 1,50€
- **De foie amb confit d'ànec i carbassa** ..... 1,50€
- **De bacallà amb alls tendres** ..... 1,50€
- **De pollastre a l'ast** ..... 1,50€
- **D'ous ferrats amb xistorra** ..... 1,50€

## + QUE TAPES

- **Pota de pop a la planxa**  
amb cremós de patata i all i oli d'all negre ..... 16€
- **Entrecot 400g**  
amb pebrots del padró ..... 16€
- **Melós de galtes de porc** ..... 12€

## ENTREPANS I +

|  | PETITS | GRANS |
|--|--------|-------|
| <b>Entrepans</b> de fuet, formatge, tonyina o truita ..... | 2,50€  | 4,50€ |
| <b>Entrepans</b> de pernil, llom o bacó .....              | 2,50€  | 5€    |
| <b>Suplement</b> de formatge .....                         | 0,50€  | 1€    |
| <b>Torrada</b> amb mantega i melmelada .....               | 1,80€  |       |
| <b>Ous ferrats</b> amb llom o bacó .....                   | 5€     |       |

## AMANIDES

- **De formatge de cabra**  
amb fruits secs, poma, cherries i vinagreta  
de fruits vermells ..... 8€
- **De bacallà esqueixat**  
amb tonyina, blat de moro, ou dur i olives  
negres ..... 8€

## BURGUERS

Hamburgueses de vedella ecològica de la Vall de Boí de 250g amb patates

- **La Paret Enanito Duro**  
formatge de cabra, pesto rosso,  
ceba caramel·litzada i tomata seca ..... 10,50€
- **La Kanalla**  
formatge, enciam, tomata i ceba caramel·litzada de  
Figueres. .... 10,50€
- **La Jaula de las Locas (vegana)**  
Beyond burger, enciam, tomata i ceba caramel·litzada  
de Figueres ..... 12€

## PIZZES

Format coca (38cm x 15cm) de 400g

- **4 Formatges**  
emmental, gorgonzola, mozzarella i rocafort .... 10€
- **Pernil**  
emmental, mozzarella i pernil dolç ..... 10€
- **Botifarra de perol**  
amb ceps ..... 11€
- **Hort**  
albergínia, carabassó, pebrot vermell  
i xampinyons ..... 10€
- **Mexicana**  
carn de porc i vedella, bacó, ceba, bitxo  
pebrots i olives ..... 10€
- **Pollastre**  
mozzarella, emmental, pollastre i ceba. .... 10€

## PER A LA CANALLA

... i més grans

- **Mini croquetes de rostit** ..... 5€
- **Fingers amb maionesa** ..... 6€

Establiment amb informació disponible en matèria d'al·lèrgens i intoleràncies.

SOL·LICITIN INFORMACIÓ AL NOSTRE PERSONAL

# BONETA



Gastrobar

## TAPAS

- **Patatas bravas**  
con all i oli de leche y brava ..... 5€
- **Ensaladilla rusa** ..... 5€
- **Huevos rotos con patatas**  
con chistorra o sobrasada ibérica ..... 6€
- **Calamares a la romana** ..... 6€
- **Chipirones a la andaluza** ..... 6€
- **Gambitas rebozadas**  
con all i oli suave de leche ..... 6,50€
- **Brochetas de pollo**  
marinadas con mostaza antigua y miel ..... 5,50€
- **Brocheta de secreto ibérico**  
cocinado a baja temperatura con romesco ..... 4€
- **Hummus de tomate seco** ..... 3,50€
- **Albóndigas con tomate** ..... 6€

## CROQUETAS

60g de amor... combínalas a tu gusto

- **De escalivada con queso de cabra** ..... 1,50€
- **De queso azul, cebolla caramelizada y nueces**... 1,50€
- **De foie con confit de pato y calabaza**..... 1,50€
- **De bacalao con ajos tiernos** ..... 1,50€
- **De pollo al ast** ..... 1,50€
- **De huevos fritos con chistorra** ..... 1,50€

## + QUE TAPAS

- **Pata de pulpo a la plancha**  
con cremoso de patata y all i oli de ajo negro. .... 16€
- **Entrecot 400g**  
con pimientos del padrón ..... 16€
- **Meloso de carrillada de cerdo**..... 12€

## BOCADILLOS Y +

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>Bocadillos</b> de fuet, queso, atún o tortilla | 2,50€ | 4,50€ |
| <b>Bocadillos</b> de jamón, lomo o beicon         | 2,50€ | 5€    |
| Suplemento de queso                               | 0,50€ | 1€    |
| <b>Tostada</b> con mantequilla y mermelada        | 1,80€ |       |
| <b>Huevos fritos</b> con lomo o beicon            | 5€    |       |

## ENSALADAS

- **De queso de cabra**  
con frutos secos, manzana, cherries y vinagreta de frutos rojos ..... 8€
- **De bacalao desmigado**  
con atún, maíz, huevo duro y aceitunas negras ..... 8€

## BURGUERS

Hamburguesas de ternera ecológica de la Vall de Boí de 250g con patatas

- **La Paret del Enanito Duro**  
queso de cabra, pesto rosso, cebolla caramelizada y tomate seco ..... 10,50€
- **La Kanalla**  
queso, lechuga, tomate y cebolla caramelizada de Figueres ..... 10,50€
- **La Jaula de las Locas (vegana)**  
Beyond burger, lechuga, tomate y cebolla caramelizada de Figueres ..... 12€

## PIZZAS

Formato coca (38cm x 15cm) de 400g

- **4 Quesos**  
emmental, gorgonzola, mozzarella y roquefort ..... 10€
- **Jamón**  
emmental, mozzarella y jamón york ..... 10€
- **Butifarra de perol**  
con boletus ..... 11€
- **Huerto**  
berenjena, calabacín, pimiento rojo y champiñones ..... 10€
- **Mejicana**  
carne de cerdo y ternera, beicon, cebolla, bicho pimientos y aceitunas ..... 10€
- **Pollo**  
mozzarella, emmental, pollo y cebolla ..... 10€

## PARA LOS PEQUES

... y más mayores

- **Mini croquetas de cocido**..... 5€
- **Fingers con mahonesa** ..... 6€

# BONETA



Gastrobar

## TAPAS

- **Fried potatoes**  
with milky all i oli and spicy sauce ..... 5€
- **Spanish potatoes salad /Olivier salad** ..... 5€
- **Broken eggs with potatoes**  
and chistorra or Iberian sobrasada ..... 6€
- **Small squid** ..... 6€
- **Small squid andalusien style** ..... 6€
- **Battered small sprawns**  
with soft milky all i oli ..... 6,50€
- **Chicken skewer**  
marinated with ancient mustard and honey .... 5,50€
- **Iberian pork skewer**  
low-temperature cooked with romesco sauce .... 4€
- **Dried tomato hummus** ..... 3,50€
- **Meatballs with tomato** ..... 6€

## CROQUETTES

60g of love... choose your combination

- **Escalivada with goat cheese** ..... 1,50€
- **Blue cheese, caramelized onion and walnuts** ... 1,50€
- **Foie with duck confit and pumpkin** ..... 1,50€
- **Codfish with green garlic** ..... 1,50€
- **Spiced chicken** ..... 1,50€
- **Fried eggs and chistorra** ..... 1,50€

## + THAN TAPAS

- **Grilled octopus**  
with creamy potato and black garlic all i oli ..... 16€
- **Entrecot 400g**  
with padron peppers ..... 16€
- **Pork cheek** ..... 12€

## SANDWICHES AND +

|   | SMALL | BIG   |
|---|-------|-------|
| Dry sausage (fuet), cheese, tuna or omelet. . . . . | 2,50€ | 4,50€ |
| Ham, pork loin or beacon . . . . .                  | 2,50€ | 5€    |
| Extra cheese . . . . .                              | 0,50€ | 1€    |
| Toast with butter and marmalade . . . . .           | 1,80€ |       |
| Fried eggs with pork loin or beacon . . . . .       | 5€    |       |

## SALADS

- **Goat cheese**  
with dried fruits, apple, cherries and red fruits  
vinaigrette and red fruit vinaigrette ..... 7€
- **Crumbled codfish**  
with tuna, corn, hard-boiled egg and  
black olives. .... 7€

## BURGERS

250g ecological beef from Vall de Boí hamburger with potatoes

- **The Paret del Enanito Duro**  
goat cheese, pesto rosso, dried tomato  
and caramelized onion ..... 10,50€
- **The Kanalla**  
cheese, lettuce, tomato and caramelized onion from  
Figueres. .... 10,50€
- **The Jaula de las Locas (vegan)**  
Beyond burger, lettuce, tomato and caramelized onion  
from Figueres. .... 12€

## PIZZAS

Rectangular form (38cm x 15cm) 400g

- **4 Cheeses**  
emmental, gorgonzola, mozzarella  
and Roquefort ..... 10€
- **Ham**  
emmental, mozzarella and ham. .... 10€
- **Perol sausage**  
with boletus ..... 11€
- **Garden**  
eggplant, zucchini, red pepper  
and mushrooms. .... 10€
- **Mexican**  
pork and beef meat, bacon, onion, hot pepper  
paprika and olives. .... 10€
- **Chicken**  
mozzarella, emmental, chicken and onion. .... 10€

## FOR THE KIDS

... and for the elderly people

- **Mini stew croquettes** ..... 5€
- **Fingers with mayo and wasabi** ..... 6€

# BONETA

*Gastrobar*

## VINS

*Negres*

### **Poesia Criança • 8€**

*Ull de llebre i merlot, D.O. Catalunya*

*Aromes càlides de fruites vermelles i madures, foses amb fragàncies de vainilla i canyella. Destquen els gustos de fruites silvestres que es mesclen amb notes de cacau, cafè i les lactones del roure.*

### **Clos de Gos • 13€**

*Garnatxa negra, samsó i syrah, D.O. Montsant*

*Bon equilibri nasal amb aromes de fruits vermells molt freqüents i amb tocs mineral si d'espècies transmetent-nos les mateixes sensacions al paladar essent molt llarg, persistent i llaminer.*

*Rosados*

### **Mustillant Agulla Gramona • 12€**

*Syrah i Merlot, D.O. Penedès*

*És d'entrada llaminer, bon volum i estructura. Cabrònic amable, fines perles que freguen el paladar. Magnífica acidesa que tanca. Un vi equilibrat, rodó i refrescant.*

*Blancos*

### **Poesia Blanc • 8€**

*Garnatxa, D.O. Catalunya*

*Color or blanc amb reflexos verdosos. Molt fresc i atractiu. Aromes de fruites tropicals en nas, pinya, mango al costat de notes cítriques i probablement d'aranja (pomelo). Caràcter gras i cremós en boca. Tornen records afruitats com el préssec.*

### **El Terrat • 12€**

*Macabeu i Moscatell, D.O. Tarragona*

*la seva boca és fina amb una bona untuositat. Desprèn uns aromes que ens transporten al propi raïm, els pètals de flor i l'herba mentolada.*



# BONETA

*Gastrobar*

## VINOS

### *Negros*

#### **Poesia Crianza • 8€**

*Tempranillo y merlot, D.O. Catalunya  
Aromas cálidos de frutos rojos maduros, fundidos con fragancias de vainilla y canela. Destacan los sabores de frutas silvestres que se mezclan con notas de cacao, café y las lactonas del roble.*

#### **Clos de Gos • 13€**

*Garnacha negra, cariñena y syrah, D.O. Montsant  
Buen equilibrio nasal con aromas de frutos rojos muy frescos con toques minerales y de especias transmitiéndonos las mismas sensaciones al paladar siendo muy largo, persistente y goloso.*

### *Rosados*

#### **Mustillant Aguja Gramona • 12€**

*Syrah y Merlot, D.O. Penedès  
Es de entrada goloso, buen volumen y estructura. Carbónico amable, finas perlas que rozan el paladar. Magnífica acidez que cierra. Un vino equilibrado, redondo y refrescante.*

### *Blancos*

#### **Poesia Blanco • 8€**

*Garnacha, D.O. Catalunya  
Color oro blanco con reflejos verdosos. Muy fresco y atractivo. Aromas de frutas tropicales en nariz, piña, mango al lado de notas cítricas y probablemente de pomelo. Carácter graso y cremoso en boca. Vuelven recuerdos afrutados como el melocotón.*

#### **El Terrat • 12€**

*Macabeu y Moscatell, D.O. Tarragona  
Su boca es fina con una buena untuosidad. Desprende unas aromas que nos transportan a la propia uva, los pétalos de flor y la hierba mentolada.*

