

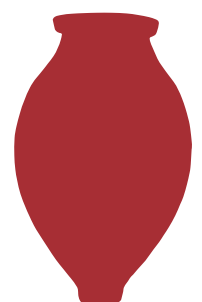
BODEGA BONAY

Semana del 1 al 16
de enero de 2021

- Gilda 2,5€/unid
- Ensaladilla rusa 6€
- Falafel y olivas con labneh 5€
- Royale de erizos con erizos 4,50€/unid
- Terrina de "Volaille" 8,5€
- Puerros al pesto 7€
- Patata a la brasa creme fraiche y alcaparras 6€ + erizos 4€ o + trufa 6€
- Anguila laqueada con ensalada de col 8€
- Brioche con setas y yema 9,5 €
- Papada a la brasa con pan tomate 8€
- Col, avellana y cheddar 10€
- Steak tartare 13€
- Tatin de alcachofa 10€
- Huevo, veloute' y trufa 12€
- Pasta "Cavatelli" con ragout de cordero "xisqueta" 14€
- Caballa a la brasa 12€
- Farcellets de pintada y foie 14€
- Galta de ternera glaseada 14€
- Albondigas al curry 14,5€
- Lubina salvaje con alioli y verduras 21€
- Entrecote con salsa café de paris 15€

POSTRES

- Quesos 6€
- Tarta de almendra y mandarina (10 min) 7€
- Tarta de chocolate 6€
- Canuto de hojaldre relleno de crema 4,5€ un
- El chocolate de Pol Contreras 3€



BODEGA BONAY

Setmana del 1 al 16
de gener de 2020

Gilda 2,5€/unitat

Amanida russa 6 €

Falàfel i olives amb labneh 5 €

Royale de eriçons amb eriçons 4,50€

Terrina de "volaille" 8,5 €

Porros a l'pesto 7 €

Patata a la brasa creme fraiche i tàperes 6 € + eriçons 4 € o + tòfona 6 €

Anguila lacada amb amanida de col 8 €

Brioix amb bolets i rovell 9,5 €

Papada a la brasa amb pa tomàquet 8 €

Col, avellana i cheddar 10 €

Steak tàrtar 13 €

Tatin de carxofa 10 €

Ou, veloute' i tòfona 12 €

Pasta "Cavatelli" amb ragout de xai "xisqueta" 14 €

Verat a la brasa 12 €

Farcellets de pintada i foie 14 €

Galta de vedella glacejada 14 €

Mandonguilles al curri 14,5 €

Llobarro salvatge amb allioli i verdures 21 €

Entrecot amb salsa cafè de paris 15 €

POSTRES

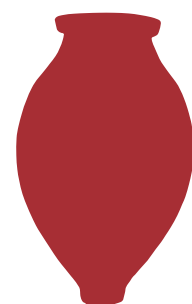
Formatges 6 €

Pastís d'ametlla i mandarina (10 min) 7 €

Pastís de xocolata 6 €

Canuto de pasta de full farcit de crema 4,5 € 1

La xocolata de Pol Contreras 3 €



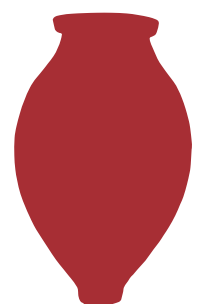
BODEGA BONAY

Week of January 1-16, 2021

- Gilda, anchovies & olives “aperitivo” 2,5 €/unit
- Russian salad 6€
- Falafel, labneh and olives 5€
- Sea Urchin “Royal” with sea urchins 4,50 €/unit
- Meat Terrine 8.5€
- Leeks with pesto 7€
- Grilled potatoes with crème fraîche 6€ + sea urchin 4€ + truffle 6€
- Lacquered eel with coleslaw 8€
- Brioche with mushrooms and egg yolk 9,5€
- Smoked pork jowl with “pan con tomate” 8€
- Cabbage with hazelnuts and cheddar 10€
- Steak tartare 13€
- Artichoke tarte tatin 10€
- Egg, velouté and truffle 12€
- Pasta “Cavatelli” with lamb ragout 14€
- Grilled mackerel 12€
- Cabbage roll filled with guinea fowl and foie gras 14€
- Meatballs with red curry 14,5€
- Glaced veal stew 14€
- Wild sea bass with alioli and vegetables 21€
- Entrecote with demi glace- café de paris 15€

DESSERT

- Cheese 6€
- Mandarin and Almond cake (10 min) 6€
- Chocolate cake 6€
- Puff pastry roll filled with vanilla cream 4,5€/unit
- “The” Chocolate, made by Pol Contreras 3€



BODEGA BONAY

Espumosos

Corpinat

Mas Goma, La Planta brut, xarel.lo, macabeu, parellada	20,0 €
Recaredo Terrers Brut Nature Gran Reserva, xarel.lo	32,5 €
Recaredo Brut de Brut "Serral del Vell" Brut Nature, xarel.lo, macabeo	55,0 €

Champagne

Billecard-Salmon brut réserve, pinot Noir, chardonnay, pinot menunier	75,7 €
Larmendier-bernier longitude blanc de blancs extra brut 1 er Cru, chardonnay	78,0 €

Blancos catalanes

Emporda

Cosmic valentina, carinyena blanca	29,0 €
------------------------------------	--------

Alella

Oriol Artigas, La Rumbera, pansa blanca	24,0 €
---	--------

Penedès

Joan Rubió, Esencial, xarel.lo	26,5 €
Joan Rubió, Tiques, xarel.lo	38,5 €
Gran Caus la Calma, chenin blanc	52,5 €
Enric Soler, improvitació, xarel.lo	39,0 €
Familia nin ortiz terra vermella 2016, parellada o montonegra	65,0 €
Tom Rimabu, porcellànic xarel.lo sur lie	119,0 €

Costers del segre

Castell d'Encus, Ekam, riesling	38,0 €
Castell d'Encus, Taleia, sauvignon blanc	35,0 €

Priorat

M.Martinet Pesseroles Brisat 2017	58,0 €
Terroir al limit, Muscat	56,5 €
Terroir al limit, Pedra de Guix, garnatxa blanca, macabeu, pedro ximénez	85,0 €

Montsant

La universal, Venus Cartoixa 2016 Cartoixà	84,5 €
La universal, Dido, macabeu, garnatxa blanca, cartoixa	29,0 €
Celler Comunica, La Pua, garnatxa gris, garnatxa peluda	19,0 €

Blancos españoles

Rías Baixas

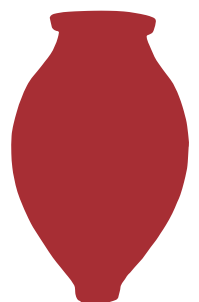
Compañía de vinos Tricó, Tricó, albariño	25,0 €
--	--------

Castilla y leon

MicroBioWines, Correcaminos, verdejo	25,0 €
Ossian, verdejo	39,0 €

Rioja

Bodegas López Heredia, Viña Gravonia, viura, garnatxa blanca	35,0 €
--	--------



BODEGA BONAY

Blancos franceses

Alsace

Trimbach riesling selection vieilles vignes 2017 41,5 €

Bourgogne

François Carillon Bourgogne, chardonnay 40,0 €

Domaine Vincent Girardin Bourgogne, St Vincent, chardonnay 29,0 €

Vallée de la Loire

Ladoucette Pouilly Fume, sauvignon blanc 50,0 €

Ladoucette Baron De 2017, sauvignon blanc 135,0 €

Languedoc Rousillon

Domaine Leon Barral, Blanc 2016 terret Blanc, terret gris, viogner, roussanne 43,0 €

Blancos de Hungria

Tokaji

Chateau Derezla dry, Furmint, Hárslevelü 19,0 €

Rosados

Dido 29 €

Bodegas López Heredia, Viña Tondonia gran reserva 2010, viura, garnatxa, tempranillo 45,0 €

Tintos catalanes

Emporda

Còsmic, Enacarinyades, carinyena blanca, carinyena, Syrah 30,0 €

Alella

Oriol Artigas, Rumbero, syrah, merlot, garnatxa, sumoll 27,0 €

Penedès

Alemany i Corrio, Pas Curtei, cabernet sauvignon, carinyena, merlot 20,0 €

Els vignerons, Saltamartí, garnatxa, ull de llebre 18,0 €

Priorat

Terroir al limit l'Arbossar, carinyena 85,0 €

Alvaro Palacios, Finca dofi, garnatxa, samso, garnatxa blanca, macabeo 145,0 €

Mas Doix, Salanques, garnacha, cariñena, syrah 52,5 €

Clos Erasmus, Laurel, cabernet sauvignon, garnatxa i syrah 49,0 €

Nin Ortiz, Planetes de Nin, garnatxa 35,0 €

Mas Alta, Artigas, cabernet sauvignon, cariñena, garnatxa 30,0 €

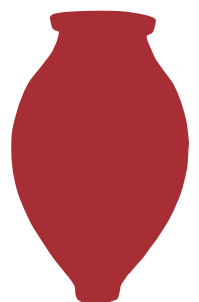
Montsant

Celler Comunica, Suc de Sauló, garnatxa, cariñena, syrah 19,0 €

Costers del segre

Castell d'Encus, Thalarn, syrah 53,0 €

Castell d'Encus, Acusp, pinot noir 56,0 €



BODEGA BONAY

Tintos españoles

Rioja

Bodegas López Heredia, Viña Cubillo crianza 2012 tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano 22,5 €

Bodegas López Heredia, Viña Tondonia reserva 2008 tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano 45,0 €

Madrid

Comando G, Mataborricos, garnacha, cariñena 25,5 €

Tintos franceses

Beaujolais

Jean Foillard, morgon cotê du py, gamay 50,5 €

Bourgogne

Philippe pacalet Pommard 2017, pinot noir 135,0 €

Bordeaux

Saint-Émilion Gran Cru, Château La Serre 2010 merlot, cabernet franc 118,0 €

Tintos Italianos

Sicilia

IGT Terre Siciliane

Frank Cornelissen, Munjebel 2018 Nerello Mascalese 56,0 €

