

LA BONA SORT

COCINA MEDITERRÁNEA • TAPAS Y PLATILLOS

PARA EMPEZAR

GILDA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO 00 • ACEITUNA Y PIPARRA IBARRA (1 UD.)

GILDA DE BOQUERON EN VINAGRE • ACEITUNA Y PIPARRA IBARRA (1 UD.)

ANCHOAS DE L’ESCALA • ACEITUNAS Y PIPARRA (4 UDS.)

BOQUERONES EN VINAGRE DE JEREZ • ACEITUNAS Y ESPINALER

JAMÓN IBÉRICO LAMINADO • PICOS DE PAN ARTESANOS

SELECCIÓN DE QUESOS 8 ESPECIALIDADES • DULCE DE HIGOS, MEMBRILLO Y FRUTOS SECOS

CLÁSICOS DE LA CASA

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO (2 UDS.)

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (2 UDS.)

CROQUETAS DE QUESO AZUL Y NUECES (2 UDS.)

ENSALADILLA DE LA CASA • HUEVO, VENTRESCA DE ATÚN, PIPARRA Y CRACKERS

BOMBA DE CARNE CRIOLLA • ALIOLI Y SALSA BRAVA

PATATAS BRAVAS • DOS COCCIONES, SALSA BRAVA Y ALIOLI

BUÑUELOS DE BACALAO • ALIOLI DE KIMCHI (4 UDS.)

TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA • ALIOLI SUAVE

TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA, CHORIZO Y PIMIENTO VERDE

HUERTA • VERDURAS • BRASA

PIMIENTOS DE PADRÓN • CEBOLLA CRUJIENTE Y SAL MALDON

CHAMPIÑONES SALTEADOS • AJO, PEREJIL Y AOVE

ROVELLONS DE TEMPORADA A LA PARRILLA • ACEITE DE AJO Y PEREJIL

CHIPS DE BERENJENA CRUJIENTE • MIEL Y QUESO DE CABRA

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA BRASA • TOMATE ASADO Y ROMESCO AHUMADO

ESCALIVADA DE VERDURAS A LA LEÑA • QUESO DE CABRA GRATINADO

PUERROS CONFITADOS • CREMA DE CALABAZA ASADA Y FRUTOS SECOS TOSTADOS

SALTEADO DE SETAS DEL BOSQUE • JAMÓN IBÉRICO

DEL MAR

ZAMBURIÑAS A LA PARRILLA • AJO, PEREJIL Y TOMATE CONFITADO

CAÑUTS DEL DELTA • MARCADOS A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL FRESCO (6 UDS.)

MEJILLONES DE ROCA • VINO BLANCO, JENGIBRE Y HIERBAS PROVENZALES

PESCADITO DE LONJA A LA ANDALUZA • FRITURA CRUJIENTE

ESQUEIXADA DE BACALAO • TOMATE DE HUERTA, ACEITUNAS NEGRAS Y AOVE

CHIPIRONES A LA ANDALUZA • ALIOLI DE CÍTRICOS Y LIMÓN

DADOS DE SEPIA DE COSTA A LA PLANCHA • AJO, PEREJIL Y AOVE

ALMEJAS EN SALSA VERDE • VINO BLANCO Y PEREJIL FRESCO

GAMBAS DE COSTA AL AJILLO • FLAMBEADAS CON BRANDY DE JEREZ

CIGALAS A LA BRASA • ABIERTAS, AJO, PEREJIL Y AOVE (2 UDS.)

PLATILLOS • TRADICION

CHISTORRA DE ARBIZU • SALTEADA A LA SIDRA

ALITAS DE POLLO DE CORRAL • LACADAS CON SALSA ESPECIADA, SÉSAMO Y CEBOLLA ENCURTIDA

GARBANZOS PEDROSILLANOS • ESPINACAS, BUTIFARRA NEGRA Y PANCETA

OREJA DE CERDO A LA GALLEGA • PIMENTÓN DE LA VERA Y AOVE

TRINXAT DE LA Cerdanya • ROSTA DE PANCETA Y BUTIFARRA NEGRA

TORREZNOS DE IBÉRICO • PIMIENTOS DE PADRÓN

CALLOS CON CAP I POTA • GUISO TRADICIONAL A FUEGO LENTO

CARACOLES EN SALSA • CON EMBUTIDO ARTESANO

BUTIFARRA ESPARRACADA • SETAS DEL BOSQUE Y VINO RANCIO

PARA ACOMPAÑAR

COCA DE CRISTAL A LA BRASA • TOMATE UNTADO Y AOVE

PATATAS DE CORTE CASERO EN DOS COCCIONES — FRITAS EN AOVE CON SAL DE ESCAMAS

CESTA DE PAN DE LA CASA

LA BONA SORT

COCINA MEDITERRÁNEA • TAPAS Y PLATILLOS

ENTRANTES • ENSALADAS

ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO DE CABRA • MANGO, TOMATE Y PIÑONES TOSTADOS

TOMATES DE HUERTA • VENTRESCA DE ATUN • CEBOLLA DE FIGUERES Y ACEITUNAS DE ARAGÓN

HUEVOS CAMPEROS ESTRELLADOS • PATATAS FRITAS Y JAMÓN

CORAZONES DE ALCACHOFA CONFITADOS • YEMAS DE HUEVO CREMOSAS Y VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO CRUJIENTE

BURRATA ARTESANA • TOMATES DE TEMPORADA, PISTACHO Y ALBAHACA

MIXTO DE VERDURAS DE LA HUERTA A LA BRASA • ROMESCO AHUMADO Y ACEITE DE ROMERO

TARTAR DE SALMÓN • MANGO, AGUACATE Y AOVE

CANELÓN DE CONFIT DE PATO Y FOIE • BECHAMEL SUAVE GRATINADA Y MATICES DE TRUFA

PESCADOS

CALAMARES A LA ANDALUZA • FRITURA CRUJIENTE Y MAYONESA DE LIMA

CALAMAR DE COSTA A LA PARRILLA • AJO, PEREJIL VERDURITAS SALTEADAS Y AOVE

ATÚN ROJO MARCADO A LA PLANCHA • COSTRA DE SÉSAMO Y VERDURAS MEDITERRÁNEAS SALTEADAS

SUPREMA DE SALMÓN A LA PLANCHA • ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y VERDURAS SALTEADAS

PULPO A LA GALLEGA • CACHELOS, PIMENTÓN DE LA VERA Y AOVE

PATA DE PULPO DE ROCA A LA BRASA • PARMENTIER TRUFADA Y PIMENTÓN AHUMADO

DORADA ABIERTA A LA BRASA • 600 G, AJO Y GUINDILLA

LENGUADO DE COSTA A LA BRASA • ACEITE DE AJOS Y PEREJIL FRESCO

DE LA TIERRA • GUISOS Y TRADICIÓN

COSTILLAS DE CERDO GLASEADAS • BAJA TEMPERATURA, MIEL Y JUGO BARBACOA

ALBÓNDIGAS CON SEPIA • CLÁSICO MAR Y MONTAÑA

FRICANDÓ DE TERNERA • SETAS DEL BOSQUE Y FONDO DE COCCIÓN

MEDALLONES DE PIES DE CERDO RELLENOS DE SETAS • CON GAMBAS SALTEADAS

CARRILLERA DE TERNERA MELOSA • JUGO DE SU COCCIÓN Y CREMOSO DE MANZANA

RABO DE TORO AL VINO TINTO DE LA COMARCA • PARMENTIER CREMOSO

ARROCES

ARROZ DE MONTAÑA

Pollo , costilla de cerdo, butifarra de pages y setas del bosque (**Min 2 Personas**) Precio p. persona.

ARROZ DE MARISCOS

Mejillones , Gambas , Almejas, Escamarlanes , Calamares (**Min 2 Personas**) Precio p. persona

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE

Arroz caldoso de bogavante, Calamares, Almejas • Fumet casero y sofrito tradicional (**Min 2 Personas**) Precio p. persona

CARNES • Y BRASA

CUARTO DE POLLO CAMPERO • AROMATIZADO C/ ACEITE DE HIERBAS MEDITERRÁNEAS Y PATATAS FRITAS

ENTRAÑA DE TERNERA NACIONAL • CHIMICHURRI DE HIERBAS FRESCAS

PLUMA DE CERDO 100% IBÉRICO • CREMA DE CALABAZA ASADA Y BROTES TIERNOS

ENTRECOT DE TERNERA GALLEGA A LA BRASA (300 G) • ACEITE DE HUMO Y SAL DE ESCAMAS

PICANHA BLACK ANGUS • PATATA AL CALIU Y PIMIENTOS DE PADRÓN

SOLOMILLO DE TERNERA • FOIE A LA PLANCHA, CEBOLLA AL VINO DULCE Y PURÉ CREMOSO DE PATATA

HAMBURGUESA DE TERNERA A LA BRASA • CON CHEDDAR, PANCETA, TOMATE, HOJAS TIERNAS Y CEBOLLA

STEAK TARTAR DE TERNERA • FOIE MI–CUIT RALLADO, TOSTAS Y CHIPS CASERAS

FAVOR, COMUNIQUE CUALQUIER ALERGIA, INTOLERANCIA O PREFERENCIA ALIMENTARIA A NUESTRO PERSONAL DE SALA ANTES DE REALIZAR SU PEDIDO.

DOLÇOS / DULCES / SWEETS

CREMA CATALANA TRADICIONAL CREMADA AL MOMENT
CREMA CATALANA TRADICIONAL CARAMELIZADA AL MOMENTO
TRADITIONAL CATALAN CREAM CARAMELIZED TO ORDER

PASTÍS DE FORMATGE ARTESÀ AMB COULIS DE FRUITS VERMELLS
TARTA DE QUESO ARTESANA CON COULIS DE FRUTOS ROJOS
ARTISANAL CHEESECAKE WITH RED BERRY COULIS

MILFULLS CRUIXENT DE MANTEGA FARCIT DE CREMA I NATA
MILHOJAS CRUJIENTE DE MANTEQUILLA RELLENO DE CREMA Y NATA
CRISPY BUTTER MILLE-FEUILLE FILLED WITH CREAM AND WHIPPED CREAM

TORRADA DE SANTA TERESA (TORRIJA) CARAMEL·LITZADA AMB GELAT DE CANELLA
TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA CON HELADO DE CANELA
WARM CARAMELIZED BRIOCHE "TORRIJA" WITH CINNAMON ICE CREAM

COULANT DE XOCOLATA NEGRA AMB COR FOS I GELAT DE VAINILLA DE MADAGASCAR
COULANT DE CHOCOLATE NEGRO CON CORAZÓN FLUIDO Y HELADO DE VAINILLA DE MADAGASCAR
DARK CHOCOLATE COULANT WITH MOLTEN HEART AND MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM

TIRAMISÚ ARTESANAL AL MASCARPONE
TIRAMISÚ ARTESANAL DE QUESO MASCARPONE
ARTISANAL MASCARPONE TIRAMISU INFUSED

BROWNIE DE XOCOLATA I NOUS AMB GELAT DE XOCOLATA INTENSA
BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES CON HELADO DE CHOCOLATE INTENSO
CHOCOLATE AND WALNUT BROWNIE WITH RICH CHOCOLATE ICE CREAM

SELECCIÓ DE 2 BOLES DE GELAT ARTESÀ AMB CRUMBLE CRUIXENT (VAINILLA, XOCOLATA O CANELLA)
SELECCIÓN DE 2 BOLAS DE HELADO ARTESANO CON CRUMBLE CRUJIENTE (VAINILLA, CHOCOLATE O CANELA)
SELECTION OF 2 ARTISANAL ICE CREAM SCOOPS WITH CRISPY CRUMBLE (VANILLA, CHOCOLATE OR CINNAMON)

Disponemos de un listado detallado de alérgenos presentes en cada uno de nuestros platos.
No olvides informar al equipo sobre cualquier alergia o intolerancia alimentaria que puedas tener.

¡Muchas gracias!