

RESTAURANTE BONANOVA

Platos de temporada

- Piparras de Navarrete, 14€
- Espárragos blancos de Navarra, 18€
- Moixarno "Perretxicos" con espardenyes de Llançà 42€
- Calamar de potera Blanes 25€
- Sonsitos fritos 14€
- Colmenillas guisadas (Múrgulas), 31€

Primeros

- Rusa de gambita roja, 18€
- Croquetas espinacas a la catalana 2.5€
- Filete de anchoa o Lolitas (Tostada, mantequilla y anchoa), 2,8/3,8€
- Mix de Lomo de Rubia y lengua curada 22€
- Pan de coca de cristal tostado con tomate, 2€

Playa by Peixos Frederic

- Cañuts de delta 17€
- Cigalitas de playa salteadas 26€
- Ortiguillas, 19€
- Chipiron XXL plancha, 29€
- Sepionets a la plancha, 21€
- Langosta rota patatas y huevos fritos , 58€

Platicos

- Mollejas de ternera a la brasa, 19€
 - Albondigas de chuletón y sepia 22€
 - Sesitos de cordero, 16€
 - Callos y cap y pota, 17€
 - Macarrones marranos, 18€
 - Berenjena rellena de Maldonado, 18€
- Dos llescas de pan de payes sin gluten de Triticum, 3,50€

Arroces y fideuà

- Arroz con ortiguillas, 24€
- Arroz con sepionets, 24€
- Fideuà, 16€

RESTAURANTE BONANOVA

Pescados, selección de Peixos Frederic

Corte de pescado nacional al horno, plancha, brasa o donostiarra, 36€

(Lubina, cap Roig, Virrey, rodaballo, mero,..)

Lenguado a la brasa (2 personas), 66€

Colita (Sapito) de rape de Blanes entera a la brasa, 31€

Corte de ventresca de atún Blue fin con sanfaina, 24€

Bacalao a la plancha con sanfaina o a la llauna, 20€

Suquet de corte de pescado del día con patatas, 34€

Kokotxas a la brasa o pil pil, 35€

Carnes seleccionadas por Sanmartí 1850

Espaldita de cabrito, 32€

Canelones de siempre, 16€

Costillitas de cabrito, 21€

"Entrecotte" de lomo de vaca Black Angus del Segriá roto a la brasa, 39€

Steak tartar de nuestro solomillo, 22/12€

Solomillo, 25€

Dulces

Flan de naranja 7€

Fresitas al gusto 11€

Torrijas bonanova 10€

Tarta de Queso muy, muy buena, 11€

Arroz con leche con mazamorra morada 10€

Hojaldre, 10€

Helado de miel con nueces de Olba (hecho en casa), 8€

Coulant de chocolate (10min), 10€

Trufas de chocolate, 7€

Helados (café, vainilla, chocolate, sorbetes de limón/mandarina), 6€

RESTAURANTE BONANOVA

Plats de temporada

- Piparres de Navarrete, 14€
- Espàrrecs blancs de navarra, 18€
- Moixarno (Perretxicos) amb espardenyes de Llançà 42€
- Calamar potera de Blanes 25€
- Sossos fregits 14€
- Murgules Guisades, 31€

Primers

- Rusa de Gambeta vermella 18€
- Croquetes espinacs a la catalana 2.5€
- Anxoves Lolín o Lolitas (Tostada, mantequilla y anchoa), 2,8/3,8€
- Mix de lomo de rubia Gallega y lengua curada, 22€
- Pà de coca de vidre torrat, 2€

Platja by Peixos Frederic

- Canyuts del delta 17€
- Ortiguilles (anémons de mar), 19€
- Sepionets planxa, 21€
- Escamarlanets saltats 26€
- Xipiró XXL a la planxa, 29€
- Llagosta trencada amb patates i ous, 58€

Platicos

- Mandonguilles de xuletón i sipia 22€
 - Cervellets de xai, 16€
 - Callos i cap i pota amb cigrons, 17€
 - Macarrons marranos, 18€
- Dues llesques de pà de pagès sense gluten de Triticum, 3,50€

RESTAURANTE BONANOVA

Arrossos i fideuà

Arròs amb ortigüilles , 24€

Arròs amb sepionets, 24€

Fideuà, 16€

Peixos, selecció de Peixos Frederic

Tall de peix nacional al forn, planxa, brasa o donostiarra, 36€

(Llobarro, turbot, mero,...)

Llenguado a la brasa (2 persones), 66€

Cueta de rap de Blanes sencera a la brasa, 31€

Tall de ventresca de tonyina Blue fin amb samfaina, 24€

Bacallà a la planxa amb sanfaina o a la llauna, 20€p

Suquet de tall de peix del dia amb patates, 34€

Kokotxas a la brasa o pil pil, 35€

Carns seleccionades per Sanmartí 1850

Espatleta de cabrit, 32€

Canelons de sempre, 16€

Costelletes de cabrit, 21€

"Entrecotte" de llom de vaca Black Angus del Segrià trencat a la brasa, 39€

Steak tartar del nostre filet, 22/12€

Filet, 25€

Mollejas de vedella a la brasa, 18€

Dolços

Flam de taronja 7€

Maduixetes al gust 11€

Torrijas 10€

Arròs amb llet i Mazamorra morado 7€

Tarta de formatge molt, molt bona, 9€

Pasta de full , 10€

Gelat de mel amb nous d'Olba (fet a casa), 8€

Coulant de xocolata (10min), 10€

Trufes de xocolata, 7€

Gelats (café, vainilla, xocolata, sorbets de llimona/mandarina), 6€