

TAPAS BONAVIDA

To eat

Olivas marinadas de la casa

House-marinated olives

4,50€

Chips de patatas

Potato chips

3,50€

Pan de cristal con tomate

Crystal bread with tomato

3,90€

Tabla de quesos artesanos: trufado, azul, ahumado y garrotxa

Artisan cheese platter: truffle, blue, smoked and Garrotxa

17,90€

Tabla de ibéricos: jamón ibérico, lomo ibérico, salsichión ibérico y fuet

Iberian platter: Iberian ham, Iberian loin, Iberian salchichón and fuet

17,90€

Jamón Ibérico con pan de cristal

Iberian ham with crystal bread

18,90€

Nachos con queso, guacamole y pico de gallo (extra chili con carne + 2€).

Nachos with cheese, guacamole, and pico de Gallo (extra chili con carne +2€).

TOP
SELLER

10,90€

Las bravas del churrero

Churro-style potato bravas

8,50€

Fingers de pollo con salsa curry-mango

Chicken fingers with curry-mango sauce

TOP
SELLER

9,60€

Croquetas de Jamón Ibérico 5ud

Iberian ham croquettes 5 pieces

9,20€

Hummus con crudités y crujientes de romero

Hummus with crudités and rosemary crisps

6,90€

Provolone con oregano (extra miel trufada + 1,50€)

Provolone with oregano and bread (extra truffle honey + €1)

NEW

9,90€

*Consulte el horario de la cocina. Check the kitchen hours.

*Consulte la lista de alérgenos. Check the list of allergens.





PLACERES DE BONAVIDA

Pleasures of Bonavida

Focaccias

Focaccia de porchetta, trufa y brie.

Porchetta, truffle and brie focaccia.

7,20€

Focaccia de tomate seco, pesto de albahaca y provola affumicata.

NEW

Focaccia with sun-dried tomatoes, basil pesto, and smoked provola cheese.

6,90€

Platos

Ternera a baja temperatura con salsa de almendras y chipotle.

Slow-cooked beef with almond and chipotle sauce.

12,90€

Lasaña boloñesa.

NEW

Bolognese lasagna.

12,90€

Berenjenas a la parmigiana.

NEW

Eggplant parmigiana.

10,90€

Burger de costilla de cerdo a baja temperatura con salsa BBQ, queso cheddar, pepinillo y cebolla crujiente.

Slow-cooked pork rib burger with BBQ sauce, cheddar cheese, pickles, and crispy onions.

11,90€

Burger de pollo con salsa de curry y mango.

Chicken burger with curry and mango sauce.

10,90€

Postres

Tiramisú casero.

Homemade tiramisu.

6,20€

Tarta artesanal de zanahoria.

Homemade carrot cake.

6,20€

Tarta de chocolate y dulce de leche.

Chocolate and dulce de leche cake.

6,20€

*Consulte el horario de la cocina. Check the kitchen hours.

*Consulte la lista de alérgenos. Check the list of allergens.



LA COLMENA DE BONAVIDA

The Bonavida Beehive

En Bonavida criamos abejas desde 2019 en la zona del Maresme de Barcelona. Queremos sorprenderte con recetas donde los productos que nos regalan las abejas son los protagonistas.

En la experiencia que te proponemos encontrarás miel, própolis, hidromiel y cera, en diferentes formas y sabores.

At Bonavida, we have been keeping bees since 2019 in the Maresme area of Barcelona. We want to surprise you with recipes where the products that bees give us take center stage.

In the experience we offer, you will find honey, propolis, mead, and wax in different forms and flavors.

Inspirado en el elixir de las flores

Nectar

Inspired by the elixir of flowers

Vermut de hidromiel, flor de saúco, agua de rosas y cava.

Mead vermouth, elderflower, rose water and sparkling wine.

9€

Una versión de la Piña Colada

Bee Yourself

Twist of Piña Colada

TOP
SELLER

Ron infusionado con manzanilla, zumo de piña con lemongrass, coco y miel de primavera.

Rum infused with chamomile, pineapple juice with lemongrass, coconut, and spring honey.

13€

Inspirado en Old Fashion

Bee Fashion

Twist of Old Fashion

Ron seco macerado con madera de avellano, miel de chai tea y bitter de propóleo.

Dry rum infused with hazel wood, chai honey and propolis bitters.

14€

Bee Free

Sin alcohol

Alcohol-free

Zumo de manzana, miel de mil flores, canela y jengibre.

Apple juice, wildflower honey, cinnamon and ginger.

9€



PARA COMPARTIR, SI QUIERES

To share, if you want



8€ 36€

Sangria de vino tinto y fresa

Afrutada dulce y aterciopelada.

Sweet and velvety fruitiness.

Sangria de cava y maracuyá

Afrutada, cítrica y refrescante.

Fruity, citrusy, and refreshing.

9€ 38€

Ruleta eléctrica

Pruébalo si te atreves
Try it if you dare



100 ml para 3 personas - 100 ml for 3 people

Tequila Voltaje elaborada con ultrasonidos.

Juego de mesa con chispa, quien pierde tiene

que pagar! Los que ganan tienen que beber!

Tequila Voltaje made by ultrasonic system. Sparky

board game, whoever loses has to pay!!! Whoever wins

has to drink!!!

24€

VIRGIN COCKTAILS



Oasis

Dulce, afrutado, frozen
Sweet, fruity, frozen

Coco, plátano, gotas de chocolate negro y piña.

Coconut, banana, black chocolate drops and pineapple.

10€

On The Road

Fresco, cítrico, toque floral
Fresh, citric, flower touch

Zumo de arándanos, sirope de rosas, menta, tónica.

Cranberry juice, roses syrup, mint, tonic water.

9€

Life's Good

Cítrico, ligeramente dulce
Citric, slightly sweet

Ginger beer, manzana verde y lima.

Ginger beer; green apple and lime.

9€

CÓCTELES DE AUTOR

Signature cocktail

Wazzuppp!!!

Afrutado, cítrico y dulce
Fruity, citrusy, and sweet

Ron añejo, licor de lichee, fruta de la pasión o fresa (elige tu sabor), menta y cava.

Aged rum, lychee liqueur, passion fruit or strawberry (choose your flavour), mint and sparkling wine.

14€

Amazonico

Afrutado, dulce y energetico
Fruity, citrusy and energetic

Cachaça infundada con guaraná, mango, goiaba y lima.

Cachaça infused with guarana, mango, guava, and lime.

13€

Sweet Pistacho

Dulce y tostado
Sweet and toasted

TOP
SELLER

Vodka de pistacho, Amaretto Disaronno, piña y sirope de palomitas.

Pistachio infused vodka, Amaretto Disaronno, pineapple and popcorn syrup.

13€

Eureka

Cítrico, ligeramente dulce y eléctrico
Citrusy, slightly sweet, and electric

Vodka infundada con flor eléctrica, melocotón, sake y lima.

Vodka infused with electric flower, peach, sake, and lime.

15€

Black Pearl

Ácido, cítrico, ligeramente dulce y picante
Sour, citrusy, slightly sweet and spicy

Ginebra artesanal de albahaca, romero, tomillo y olivas, manzana verde, vinagre balsámico.

Artisanal gin of basil, rosemary, thyme, olives, green apple, balsamic vinegar.

13€





CLASICOS NO TAN CLASICOS

Classic that aren't so classic

Porn Star Bonavida

Inspirado en Porn Star Martini
Twist of Porn Star Martini

Vodka, sirope de almendra, apricot brandy, fruta de la pasión, cava, aire molecular de frutos del bosque.

13 €

Vodka, almond syrup, apricot brandy, passion fruit, sparkling wine, molecular air of red berries.

Mexican Mule

Inspirado en Moscow Mule
Twist of Moscow Mule

Tequila con chipotle jalapeño y cayena, ginger beer y lima.

13 €

Tequila with chipotle jalapeño and cayenne pepper, ginger beer, and lime.

Il Conte

Inspirado en Negroni
Twist of Negroni

Gin London dry, mezcal los danzantes reposado, Campari, vermut rosso infusionado con té verde china gunpowder, spray de tintura de haba tonka.

13 €

London dry gin, mezcal los danzantes reposado, Campari, vermouth rosso infused with green tea china gunpowder, haba tonka tincture spray.

My Tai

Inspirado en Mai Tai
Twist of Mai Tai

NEW

Ron Everum macerado con madera de avellano, ron Flor de caña 12, licor de cacao, piña, bitter de chocolate, almendra y lima.

13 €

Ron Everum macerated with hazel wood, Flor de Caña 12 rum, cocoa liqueur, pineapple, chocolate liqueur, almond, and lime.

La Paz

Inspirado en La Paloma
Twist of La Paloma

Tequila blanco, mandarina y tónica de pomelo.

Tequila blanco, tangerine and grapefruit tonic.



13 €

CLASICOS NO TAN CLASICOS

Classic that aren't so classic

Glamour

Inspirado en Cosmopolitan
Twist of Cosmopolitan

Vodka, licor de frambuesa, frutos del bosque, vainilla y cava.

Vodka, raspberry liqueur, forest berries, vanilla and sparkling wine.

13€



Carajillo 43

Inspirado en Espresso Martini
Twist of Espresso Martini

Licor 43, café expresso, cacao y galleta savoiardo.

Licor 43, espresso coffee, cocoa, and savoiardi biscuits.

13€



Dark & Spicy

Inspirado en Dark & Stormy
Twist of Dark & Stormy

Ron Flor de caña 12, ginger beer, sirope malvado.

Flor de caña 12 rum, ginger beer, evil syrup.

13€



Old Breakfast

Inspirado en Old Fashioned
Twist Old Fashioned

Whisky escocés, bitter de cardamomo casero, tomillo fresco, terrón de azúcar flambeado, ahumado con madera de manzano.

Scotch whisky, homemade cardamom bitter, fresh thyme, flambeed sugar cube, smoked with apple tree wood.

14€



Velvet Sour

Inspirado en Amaretto Sour
Twist of Amaretto Sour

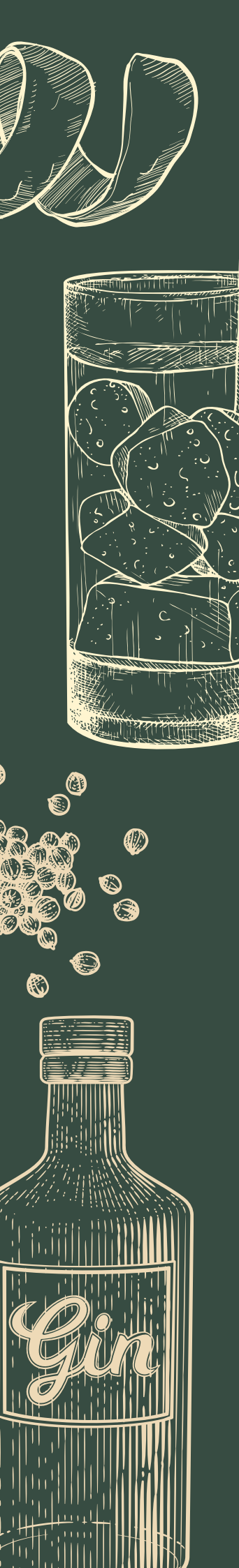
NEW

Amaretto Velvet infusionado con lemongrass, yuzu y mandarina.

Amaretto Velvet infused with lemongrass, yuzu, and mandarin orange.

13€





GINEBRAS ARTESANALES BONAVIDA

Bonavida Artesanal Gin

Secas

Gin de artemisia y flor de hinojo. 12€
Artemisia and fennel flower gin.

Gin de albahaca y pimienta blanca. 12€
Basil and white pepper gin.

Afrutado y florales

Gin de frutas del bosque. 12€
Forest fruit gin.

Gin de pepino y rosa. 12€
Cucumber and rose gin.

Gin de frutos rojos silvestres y maracuyá. 12€
Wild berry and passion fruit gin.

Gin de cítricos. 12€
Citrus fruits gin.

Especiada

Gin de manzana, cinco pimientas y limón. 12€
Five pepper, lemon, apple gin.

Gin de hojas lima kaffir y cardamomo. 12€
Kaffir lime leaf and cardamom gin.

Gin de albahaca, romero, tomillo y oliva. 12€
Basil, rosemary, thyme, and olive gin.

Sin alcohol

Gin sin alcohol seco y cítrico. 11€
Dry and citrusy non-alcoholic gin.

Gin sin alcohol de fresa y frutos rojos. 11€
Non-alcoholic strawberry and red berry gin.

Suplemento 1 € Red Bull o Nestea. Supplement 1 € Red Bull or Nestea

NUESTRA BODEGA

Our Winery

Whisky

ESCOCÉS - SCOTCH

				
Cutty Sark	5€	9€	11€	150€
Oban 14	10€	18€	20€	300€
Talis ker 10	8€	14€	16€	250€
Lagavulin 16	16€	30€	32€	400€
Ardbeg 10	10€	18€	20€	300€
Bowmore 12	7€	12€	14€	200€
Laphroaig 10	8€	14€	16€	250€
Caol-ila 12	9€	16€	18€	250€
Black label	7€	13€	15€	200€
Cardhu 12	8€	14€	16€	250€
Chivas 12	7€	13€	15€	200€
Macallan 12 double cask	12€	23€	25€	350€
Macallan rare cask	46€	90€	92€	1100€
Glenmorangie original	8€	14€	16€	250€
Glenfiddich 12	8€	14€	16€	250€
Glenfiddich 15	9€	18€	20€	300€
Dalwhinnie 15	8€	14€	16€	250€

IRLANDES - IRISH

Jameson's	6€	10€	12€	150€
Bushsmills 10	7€	13€	15€	200€
Connemara Single Malt	7€	13€	15€	200€

JAPONÉS - JAPANESE

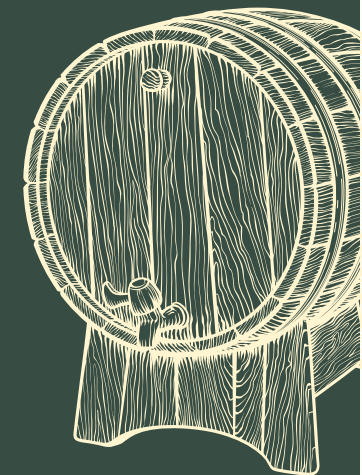
Hibiki Harmony	21€	40€	42€	500€
Yamasaki 12	26€	50€	52€	550€
Hakushu dist.	23€	45€	47€	500€

BOURBON

Wild Turkey	6€	10€	12€	150€
Maker's Mark	7€	13€	15€	200€
Michter's	10€	18€	20€	300€
Woodford's Reserve	9€	16€	18€	250€

Suplemento 1 € Red Bull o Nestea. Supplement 1 € Red Bull or Nestea





NUESTRA BODEGA

Our Winery

Whisky

RYE

				
Woodford's	9€	16€	18€	250€
Sazerac	10€	18€	20€	300€
Michters	10€	18€	20€	300€
Jack Daniel's Bonded	7€	13€	15€	200€

TENNESSEE

Jack Daniel's	6€	10€	12€	150€
Jack daniel's single barrel	8€	14€	16€	250€

Ron

Flor de caña 4 blanco	5€	9€	11€	150€
Flor de caña 5 añojo	5€	9€	11€	150€
Flor de caña 12 añojo	6€	11€	13€	180€
Capitán Morgan Black	6€	10€	12€	150€
Everum	7€	13€	15€	200€
Santa Teresa 1796	7€	14€	16€	250€
Zacapa 23	9€	17€	19€	300€
Zacapa XO	23€	45€	47€	600€
Diplomático Reserva Exclusiva	7€	12€	14€	200€
Botran 12	7€	12€	14€	200€
Plantation 20 XO	10€	18€	20€	300€
Opthimus 15	7€	12€	14€	200€
Matusalem 15	7€	12€	14€	200€
Havana Selección de Maestros	7€	14€	16€	250€
Havana club 7	6€	11€	13€	180€

Brandy y Cognac

Ysabel Regina	8€	14€	16€	250€
Carlos 1	7€	12€	14€	200€
Cardenal Mendoza	7€	12€	14€	200€
Jaime I 30	16€	30€	32€	400€
Courvoisier Vsop	8€	14€	16€	250€
Remy martin Vsop	8€	14€	16€	250€

Suplemento 1 € Red Bull o Nestea. Supplement 1 € Red Bull or Nestea

NUESTRA BODEGA

Our Winery

Vodka

				
Finlandia	5€	9€	11€	150€
Grey Goose	8€	14€	16€	250€
Belvedere	7€	13€	15€	200€
Beluga Gold	21€	40€	42€	500€
Beluga	7€	13€	15€	200€
Zubrowka	5€	9€	11€	150€

Tequila

Jose Cuervo Gold	5€	10€	12€	150€
Curado - Blue Agave	8€	14€	16€	200€
Don Julio Reposado	11€	20€	22€	300€
Patron Silver	7€	13€	15€	200€
Patron Reposado	9€	16€	18€	250€
Herradura Reposado	8€	14€	16€	250€
Clase Azul Reposado	29€	58€	60€	700€

Mezcla

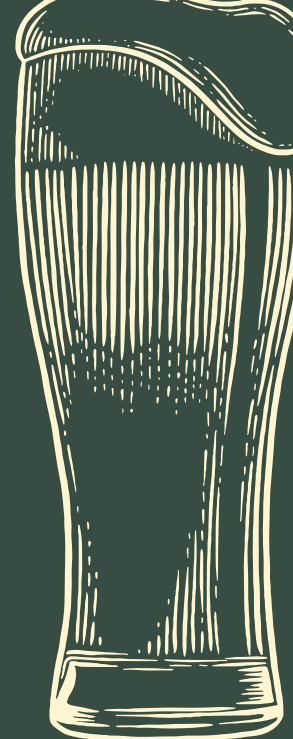
Picaflor	7€	12€	14€	200€
Picaflor wild maguey Madrecuishe	12€	22€	24€	300€
Los Danzantes Reposado	9€	16€	18€	250€

Vermut

Cinzano blanco	6€	8€	100€
Cinzano 1757 dry	6€	8€	100€
Cinzano 1757 rosso	6€	8€	100€
Bonavida vermut rosso	6€	8€	100€

Cerveza

			
Amstel radler		4€	6,50€
Aguila dorada		3,50€	6€
Paulaner		4,90€	8,90€
Cruzcampo sin gluten	5€		
Lagunitas IPA	5,80€		
18/70	4,80€		
Desperados	5,50€		
Heineken	4,80€		
Aguila dorada sin filtrar	5€		
Heinken sin alcool	4,50€		





VINOS

Whines



Vino Blanco y Rosado

DO. Cariñena

3404 blanco

Chardonnay y Gewurstraminer

4€ 24€

DO. Rueda

Matarromera

Verdejo

4€ 24€

DO. Penedés

Agustí Torello Xic

Xarello Vino Ecológico

4,50€ 26€

DO. Rías Baixas

Martín Codax Arousa

Albariño crianza

39€

DO. Bierzo

Cuatro Pasos rosado

Mencia

4,50€ 26€

Vino Tinto

DO. Rioja

Montecillo crianza

Tempranillo

5€ 28€

DO. Montsant

Jaspi negre

Garnacha, Cariñena, Syrah y Cabernet

Sauvignon

5,50€ 30€

DO. Priorat

Samsara

Garnacha, Cariñena, Syrah y Cabernet

Sauvignon

39€

Cava y Champagne

Mont Paral Vintage

Brut, Xarello, Macabeo y Parellada

5,50€ 30€

Ruinart

Blanc de Blancs

170€