

# La Bona

GASTROBAR

## PARA COMENZAR / STARTER

<b>PAN CASERO CON:</b>	<b>7€</b>
· ALIOLI	
· SOBRASADA IBÉRICA Y TOMATE	
<b>HOMEMADE BREAD WITH:</b>	
· AIOLI OR	
· SOBRASADA AND TOMATO	
<b>ENSALADILLA</b>	<b>6€</b>
RUSSIAN SALAD	
<b>ENSALADILLA DE MARISCO</b> (HECHA EN EL MOMENTO)	<b>7€</b>
SEAFOOD SALAD	
<b>MARINERAS CAVIAR DE ANCHOAS</b>	<b>4€</b>
MARINERAS	
<b>BRAVAS CON SALSA CASERA</b>	<b>9,5€</b>
PATATAS BRAVAS WITH HOMEMADE SAUCE	
<b>CROQUETAS CASERAS:</b>	<b>2,5</b>
<b>HOMEMADE CROQUETTES:</b>	<b>€/UND</b>
· JAMÓN	· HAM
· COCIDO	· COOKED MEAT
· BACALAO	· COD
· BOLETUS	· BOLETUS MUSHROOMS

## MONTADITOS / SMALL SANDWICH

<b>SALMÓN CON AGUACATE</b>	<b>5,5€</b>
SALMON WITH AVOCADO	
<b>JAMON IBÉRICO CON TOMATE</b>	<b>4,8€</b>
IBERIAN HAM WITH TOMATO	
<b>SOLOMILLO CON CEBOLLA CARAMELIZADA</b>	<b>5€</b>
SIRLOIN STEAK WITH CARAMELIZED ONION	
<b>QUESO MANCHEGO CON SOBRASADA IBÉRICA</b>	<b>4,8€</b>
IBERIAN PORK BELLY WITH SOBRASADA	
<b>MOJAMA CON TOMATE DE MUCHAMIEL</b>	<b>5€</b>
MOJAMA WITH MUCHAMIEL TOMATOES	
<b>ANCHOAS CON QUESO FRESCO</b>	<b>4,8€</b>
ANCHOVIES WITH FRESH CHEESE	
<b>LA BONA</b>	<b>5€</b>
LOMO, PANCETA IBERICA, QUESO MANCHEGO Y TOMATE	
<b>LA BONA</b>	
BERIAN PORK LOIN, IBERIAN PORK BELLY, MANCHEGO CHEESE AND TOMATO	

## AL CENTRO / IN THE CENTER

<b>PISTO MANCHEGO</b>	<b>14€</b>
ACOMPAÑADO DE NUESTRO CHORIZO Y MORCILLA CON HUEVO ACCOMPANIED WITH CHORIZO AND BLACK PUDDING WITH EGG	
<b>SALAZONES ALICANTINOS</b>	<b>15€</b>
MOJAMA, ATÚN Y HUEVA	
<b>ALICANTE SALTED FISH</b>	
MOJAMA, TUNA, AND ROE	
<b>TORREZNOS DE SORIA</b>	<b>13€</b>
PORK CRACKLING	
<b>CALDERETA DE MAGRO</b>	<b>15€</b>
LEAN PORK STEW	
<b>CALDERETA DE CORDERO</b> (POR ENCARGO)	
LAMB STEW (CUSTOM MADE)	
<b>SELECCIÓN DE QUESOS VARIADOS</b>	<b>15€</b>
DE MI TIERRA	
<b>SELECTION OF ASSORTED CHEESES</b>	
FROM HOMETLAND	
<b>TABLA DE JAMÓN DE CEBO IBÉRICO</b>	<b>21€</b>
PLATTER OF IBERIAN HAM	

## MENÚ INFANTIL / CHILDREN'S MENU

PLATO COMBINADO PASTA + TIRAS DE POLLO  
PASTA COMBO PLATE + CHICKEN STRIPS

## ENSALADAS / SALAD

<b>LA BONA</b>	<b>17€</b>
HOJAS VERDES CON GAMBAS O SALMÓN SALTEADAS, AGUACATE Y ADEREZO CASERO DE LA CASA	
<b>LA BONA</b>	
GREEN LEAVES WITH SAUTÉED SHRIMP OR SALMON, AVOCADO, AND HOMEMADE DRESSING	
<b>TROPICAL</b>	<b>15€</b>
MIX VERDE, QUESO FRESCO, FRUTOS SECOS, OLIVAS, PEPINO Y AGUACATE MIXED GREENS, FRESH CHEESE, NUTS, OLIVES, CUCUMBER AND AVOCADO	
<b>TOMATES TRINCHADOS</b>	<b>15€</b>
CON VENTRESCA	
<b>SLICED TOMATOES</b>	
WITH VENTRESCA TUNA	

## FRUTOS DEL MAR / SEAFOOD

<b>MEJILLONES FRESCOS ABIERTOS AL VAPOR</b>	<b>12,5€</b>	<b>ALMEJAS FRESCAS</b>	<b>14€</b>
FRESH STEAMED MUSSELS		EN SALSA MARINERA TRADICIONAL 100GR FRESH CLAMS IN TRADITIONAL MARINARA SAUCE	
<b>MEJILLONES EN SALSA CASERA DE TOMATE</b>	<b>14€</b>	<b>CALAMARES ANDALUZA</b>	<b>14,5€</b>
MUSSELS IN HOMEMADE TOMATO SAUCE		ANDALUSIAN SQUID	
<b>QUISQUILLAS 100GR</b>	<b>13,5€</b>	<b>CAZUELA DE GAMBONES</b>	<b>13€</b>
PRAWNS 100G		SALTEADAS CON AJO Y GUINDILLAS SAUTÉED KING PRAWNS WITH GARLIC AND CHILI PEPPERS	
<b>PULPO A LA PLANCHA</b>	<b>20€</b>	<b>ZAMBURIÑAS CON SALSA VERDE</b>	<b>3,8</b>
GRILLED OCTOPUS		SCALLOPS WITH GREEN SAUCE	<b>€/UND</b>
<b>BOQUERONES REBOZADOS A LA ESPALDA</b>	<b>12,5€</b>		
BREADED ANCHOVIES			

## CORTES EN CRUDO / RAW CUTS

<b>TARTAR DE ATÚN</b>	<b>20€</b>
FRESCO CON VINAGRETA DE LIMA, SOJA SUAVE, AGUACATE, CEBOLLA Y SEMILLAS DE SÉSAMO FRESH TUNA TARTARE WITH LIME VINAIGRETTE, MILD SOY SAUCE, AVOCADO, ONION, AND SESAME SEEDS	
<b>TARTAR DE TERNERA</b>	<b>20€</b>
SELECCIONADA ALIÑADA CON SOJA Y SEMILLAS DE SÉSAMO SELECTED BEEF TARTARE DRESSED WITH SOY SAUCE AND SESAME SEEDS	
<b>TARTAR DE SALMÓN</b>	<b>20€</b>
SALMON TARTARE	
<b>TATAKI DE ATÚN</b>	<b>19€</b>
TUNA TATAKI	
<b>GAZPACHO MANCHEGO VIUDOS</b>	<b>14,5€</b>
SERVED WITH, PEPPERS, BROTH, RABBIT AND SHREDDED CHICKEN	

## PAELLAS

MÍNIMO 2 PERSONAS  
MINIMUM TWO PEOPLE

<b>ARROZ CALDOSO</b>	<b>18€</b>
· PULPO Y BOLETUS · AJETES TIERNOS Y ATÚN SOUPY RICE · OCTOPUS AND PORCINI MUSHROOMS · BABY SPRING ONIONS AND TUNA	
<b>TIERRA Y MAR - ARROZ MIXTO</b>	<b>15,5€</b>
LAND AND SEA MIXED RICE DISH	
<b>SABOR MEDITERRANEO ARROZ DE MARISCO</b>	<b>18€</b>
MEDITERRANEAN FLAVOR SEAFOOD RICE DISH	
<b>ARROZ DEL PESCADOR - A BANDA</b>	<b>16€</b>
FISHERMAN'S RICE DISH - RICE WITH FISH	
<b>SEÑORET - SEÑORET</b>	<b>17€</b>
<b>VERDE MEDITERRÁNEO</b>	<b>15,5€</b>
ARROZ CON VERDURAS DE TEMPORADA Y MAGRO MEDITERRANEAN GREEN RICE WITH SEASONAL VEGETABLES AND LEAN MEAT	

## PESCADOS / FISH

<b>EMPERADOR</b>	<b>18€</b>
CON VERDURAS SALTEADAS Y PATATAS SWORDFISH WITH SAUTEED VEGETABLES AND POTATOES	
<b>LUBINA A LA ESPALDA</b>	<b>24€</b>
CON VINAGRETA DE LIMÓN, AJO Y TOMILLO ACOMPAÑADA DE PATATAS SEA BASS BAKED ON THE BONE WITH LEMON, GARLIC AND THYME VINAIGRETTE SERVED WITH POTATOES	
<b>SALMÓN AL ROQUEFORT</b>	<b>19€</b>
CON PATATAS SALMON WITH ROQUEFORT AND POTATOES	

## CARNES

<b>CARRILLADA ESTILO LA BONA</b>	<b>19€</b>
CON VERDURAS SALTEADAS Y PATATAS BRAISED PORK CHEEKS LA BONA STYLE IN WINE WITH SAUTÉED VEGETABLES AND POTATOES	
<b>SOLOMILLO</b>	<b>18€</b>
EN SALSA DE VINO Y TRUFA CON PATATAS SIRLOIN IN WINE AND TRUFFLE SAUCE WITH POTATOES	
<b>CODILLO DE COCHINILLO</b>	<b>20€</b>
COCINADO EN SALSA DE FINAS HIERBAS ACOMPAÑADO DE PAPAS ARRUGADAS SUCKLING PIG KNUCKLE COOKED IN A FINE HERB SAUCE SERVED WITH WRINKLED POTATOES	
<b>COSTILLAS CONFITADAS CON PATATAS</b>	<b>15€</b>
CONFIT RIBS WITH POTATOES	

\*OPCIÓN SIN GLUTEN GLUTEN FREE OPTION

## POSTRES CASEROS / HOMEMADE DESSERT

<b>FLAN DE HUEVO</b> CON NATA Y CARAMELO <b>EGG FLAN</b> WITH CREAM AND CARAMEL	5,5€	<b>TORRIJAS</b> CRUJIENTES CON HELADO <b>CRISPY FRENCH TOAST</b> WITH ICE CREAM	7€
<b>VOLCÁN</b> CON CORAZÓN DE CHOCOLATE CALIENTE ACOMPAÑADO CON HELADO <b>VOLCANO</b> WITH A HOT CHOCOLATE CENTER SERVED WITH ICE CREAM	7€	<b>FRUTA DE TEMPORADA</b> SEASONAL FRUIT	3€
<b>TARTA DE LA ABUELA</b> GRANDMA'S CAKE	5,5€	<b>BOLA DE HELADO</b> (CONSULTAR DISPONIBILIDAD) SCOOP OF ICE CREAM (CHECK AVAILABILITY)	3,5€

## BEBIDAS / DRINKS

<b>AGUA</b> WATER	2€	<b>CAÑA</b> BEER CANE	3,5€
<b>AGUA CON GAS</b> SPARKLING WATER	3€	<b>TERCIO</b> THIRD OF BEER	3,8€
<b>REFRESCOS</b> SOFT DRINKS	2,8€	<b>VERMOUTH</b>	4,5€
<b>TINTO DE VERANO</b> SUMMER RED	3,8€	<b>VINO DE LA CASA</b> HOUSE WINE	3,8€
		<b>APEROL SPRITZ</b>	8,5€
		<b>GIN TONIC</b>	7,5€

### CARTA DE ALÉRGENOS ALLERGEN LETTER



La  
Bona  
GASTROBAR

Un lugar para degustar  
y sentirse como  
en CASA

CARTA