





ENTRANTES

- | | |
|--|--------|
| 01. TRÍO DE HUMUS  | 8,50€ |
| Humus tradicional, humus de garbanzo & remolacha y salsa de yogurt estilo salsiki con dados de pepino & tomate, con un toque fresco de hierbabuena y su tradicional pan de pita. | |
| 02. TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS (Mínimo 2 Personas) | 19,80€ |
| Jamón serrano, chorizo, salchichón, queso burrata, pan tostado, tomate seco. Acompañada de aceitunas negras, pepinillos, alcaparras y rúcula. | |
| 03. MEJILLONES A LA MARINERA | 12,50€ |
| Cocinados a base de tomate, pimientos y flambeado de coñac con el jugo de los mejillones. | |
| 04. GAMBAS AL AJILLO | 14,70€ |
| Salteado de gambas con ajo y chili en aceite de oliva. | |
| 05. CROQUETAS CASERAS | 9,50€ |
| Pollo asado y desmigado al estilo bondi, bechamel tradicional con un fino toque de nuez moscada con una suave mayonesa de pimiento del piquillo. | |
| 06. TEMPURA DE GAMBAS | 15,70€ |
| Tempura de gambas y crujientes de verduras acompañadas de nuestra salsa casera de chili y soja. | |
| 07. QUESO CAMEMBERT FRITO  | 9,50€ |
| Dados de queso Camembert fritos, servidos con mermelada de reducción de vino tinto y frutas del bosque. | |
| 08. CALAMAR A LA ANDALUZA | 12,60€ |
| Calamar con suave rebozado de harina al estilo andaluz, con mayonesa de jamón serrano. | |
| 09. BRUSCHETTA  | 6,90€ |
| Receta original a base de aceite virgen extra, hierbas provenzales y tomate sobre pan crujiente. | |
| 10. ROLLITO DE PRIMAVERA  | 8,90€ |
| Relleno de ragú casero de ternera, rebozado en tempura y acompañado de nuestra salsa de chili dulce. | |

ENSALADAS


- | | |
|--|--------|
| 11. ENSALADA BONDI | 12,10€ |
| Brotos de lechuga, rúcula, tomate, aguacate, langostino, salmón ahumado y eneldo, aliñados con vinagreta de miel, mostaza Dijon y eneldo. | |
| 12. ENSALADA CÉSAR | 10,00€ |
| Brotos de lechuga, tomate cherry, cebolla roja, láminas de parmesano, pollo a la parrilla fileteado, aliñados con salsa tradicional César. | |
| 13. ENSALADA DE QUESO DE CABRA  | 10,00€ |
| Queso de cabra horneado con miel sobre una cama de brotes de lechuga, tomate cherry, cebolla roja y fresas. | |
| 14. ENSALADA CAPRESE  | 10,00€ |
| Rodajas de tomate, mozzarella, aguacate y albahaca fresca, servidos con una salsa de pesto (a base de albahaca, parmesano y piñones). | |
| 15. ENSALADA DE QUINOA  | 10,50€ |
| Tomates, cebolla morada, pepino, pimiento rojo, pimiento verde, aceitunas negras, queso feta, coronados con quinoa y un toque de hierbabuena y salsa de pesto (a base de albahaca, parmesano y piñones). | |

WOKS

- | | |
|--|--------|
| 16. WOK DE POLLO | 13,80€ |
| Salteado de pollo con verduras cortadas al estilo thai y salsa teriyaki. | |
| 17. WOK DE GAMBAS | 16,40€ |
| Salteado de gambas con verduras cortadas al estilo thai y salsa de ostras. | |
| 18. WOK DE TERNERA | 14,80€ |
| Salteado de ternera con verduras cortadas al estilo thai, salsa teriyaki y soja. | |
| 19. WOK VEGETAL (No Gluten)  | 12,80€ |
| Salteado de arroz frito con verdura estilo thai y salsa Tonkatsu. | |

NOTA: Los platos de Wok incluyen pimientos, calabacín, zanahoria, cebolla, brotes soja y col china dulce.

PASTAS

20. **SPAGHETTI A LA BOLOÑESA** 10,10€
Ragú casero de ternera.
21. **SPAGHETTI A LA CARBONARA** 11,20€
Con base de crema de nata y bacon.
22. **SPAGHETTI DI MARE** 13,50€
Tomate cherry y albahaca, marisco de temporada, salsa de tomate, albahaca y tomate cherry.
23. **LASAÑA CLÁSICA** 9,10€
Lasaña de ragú de ternera con bechamel casera.
24. **RAVIOLI DE TEMPORADA**  12,50€
Consultar al camarero

NOTA: Contamos con opciones para vegetarianos.


PIZZAS

25. **MARGARITA**  10,60€
Tomate y mozzarella.
26. **BONDI BEACH**  14,90€
Tomate, dados de mozzarella de búfala, albahaca fresca.
27. **CAPRICHOSA** 12,10€
Tomate, mozzarella, jamón York y champiñones.
28. **POLLO A LA PARRILLA** 12,40€
Tomate, mozzarella, pollo a la parrilla, cebolla y pimientos.
29. **TROPICAL** 12,40€
Tomate, mozzarella, piña y jamón York.
30. **PEPPERONI** 12,60€
Tomate, mozzarella y pepperoni.
31. **MEDITERRÁNEA** 12,10€
Tomate, mozzarella, aderezada con jamón serrano y rúcula fresca.
32. **4 ESTACIONES** 12,10€
Tomate, mozzarella, champiñones, pimientos, alcachofa, jamón York y olivas negras.
33. **VEGGIE BEACH**  11,80€
Tomate, mozzarella, champiñones, pimientos, y tomate cherry.

NOTA: La masa de la pizza se elabora diariamente.

PAELLAS

* Mínimo 2 personas. Precio por persona.

34. **PAELLA MIXTA** 15,80€
Carne y pescado fresco.
35. **PAELLA DE PESCADO Y MARISCO** 18,50€
Pescado fresco y marisco.
36. **PAELLA DE BOGAVANTE** 26,20€
Pescado fresco, marisco y bogavante.
37. **PAELLA CIEGA** 17,10€
Carne, marisco y pescado fresco.
38. **PAELLA DE VERDURAS**  14,80€
Verduras de temporada.

ALÉRGENOS

No dude en contactar con nuestro personal para verificar los ingredientes que contienen nuestros platos



PARRILLA

39. ENTRECOT SURF AND TURF (Mar y Tierra) Acompañado de gambas a la parrilla.	23,50€
40. ENTRECOT DELUXE (Mar y Tierra) Acompañado de bogavante a la parrilla.	28,00€
41. SOLOMILLO DE TERNERA (250 gr)	24,60€
42. CHULETÓN DE TERNERA (500 gr)	22,50€
43. ENTRECOT DE TERNERA (300 gr)	19,30€
44. CHULETAS DE CORDERO A LA PARRILLA	17,70€
45. PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA	11,60€
46. BROCHETA DE POLLO CON VERDURAS Brocheta de pollo con pimientos, cebolla y calabacín.	14,80€
47. HAMBURGUESA VEGANA V Servida con tomate, crujiente de cebolla, acompañado de brotes de lechuga.	11,90€
48. HAMBURGUESA CASERA DE ANGUS (200 gr) Servida con queso cheddar, tomate, cebolla crujiente, acompañada con brotes de lechuga.	15,00€
49. HAMBURGUESA CASERA DE CORDERO (200 gr) Servida con tomate, brotes de lechuga y aros de cebolla.	13,40€

NOTA: Todas las carnes van acompañadas de patatas fritas.

Dale un toque de sabor y exquisitez con nuestras Salsas y Guarniciones.

SALSA EXTRA

50. PIMIENTA VERDE (Especial para Carne)	2,75€
51. CHAMPIÑÓN (Especial para Carne)	2,75€
52. ROQUEFORT (Especial para Carne)	2,75€
53. ALIOLI	1,75€
54. MANTEQUILLA DE SABORES (Especial para Carne)	1,75€
55. SALSA CHILI DULCE	1,75€
56. SALSA CÉSAR	1,75€
57. SALSA DE PESTO	1,75€
58. MAYONESA A LAS FINAS HIERBAS	1,75€
59. SALSA BONDI (Mostaza y Miel) (Especial para Carne)	1,75€
60. SALSA MAYONESA DULCE A BASE DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO	1,75€
61. SALSA MENTA FRESCA (Especial para Carne)	1,75€

GUARNICIONES

62. ENSALADA VERDE V Brotes de lechuga, cebolla roja, tomate y espárragos blancos.	3,80€
63. ARROZ BASMATI CON VERDURAS EN JULIANA V Pimientos, champiñones, zanahoria y cebolla roja.	3,80€
64. PATATAS FRITAS CASERAS V	3,80€
65. VERDURAS SALTEADAS (Especial para Carne) V Pimientos, champiñones, zanahoria y cebolla roja.	3,30€
66. VERDURAS A LA PLANCHA (Especial para Carne) V Pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, calabacín y patata al horno	5,50€
67. TOMATE GRILL (Especial para Carne) V	1,25€
68. PATATA AL HORNO (Especial para Carne) V	1,25€
69. MAÍZ GRILL (Especial para Carne) V	1,25€
70. BONIATO FRITO (Especial para Carne) V	2,75€
71. ENSALADA DE COL (Especial para Carne) V	3,00€
72. PAN V	1,75€
73. ACEITUNAS V	1,25€

CARNES ELABORADAS

- 74. SOLOMILLO DE TERNERA EN SALSA DE TRUFA** 26,70€
Solomillo de ternera en salsa de oporto y trufa, salteado de verduras de temporada y coronado con foie a la plancha.
- 75. CARRÉ DE CORDERO AL ROMERO Y LA MOSTAZA** 20,30€
Carré de cordero con crujiente de mostaza, salteado de verduras de temporada y una fina salsa de romero.
- 76. COSTILLA DE TERNERA AL HORNO** 22,40€
Corte de ternera cocinado al vacío a temperatura controlada de 95°C/100°C. Dorado al horno y acompañado de patata panadera y verduras salteadas.
- 77. POLLO AL CURRY** 12,90€
Pollo marinado en una fina salsa de curry de Madrás con yogurt, arroz basmati salteado con verduras y acompañado con la tradicional flor de cebolla.
- 78. COSTILLAR DE CERDO CON SALSA BBQ** 15,00€
Costillar de cerdo marinado en nuestra deliciosa salsa BBQ, cocinado a baja temperatura durante 5 h, servido con patatas fritas y verduras.
- 79. MILANESA DE MUSLITO POLLO** 11,30€
Pollo de corral con un suave rebozado de pan rallado, servido con patatas y ensalada.



ANGUS

Nuestros proveedores de carne nos aseguran mediante este sello CERTIFIED ANGUS BEEF, la calidad y la trazabilidad de la carne, una carne bovina originaria de Escocia, su linaje data de 1800 y el vacuno número 1 data de 1842, registrado como GREY-BREASTED JACK "OLD JACK", según el instituto de Genealogía Escocesa las reses de hoy en día aun tienen ADN originario de OLD JACK.



HALAL

Nuestros proveedores de carne nos aseguran mediante este sello de certificación de garantía HALAL los procesos mediante el cual se garantiza la calidad y las características de un producto final según el reglamento de uso halal.



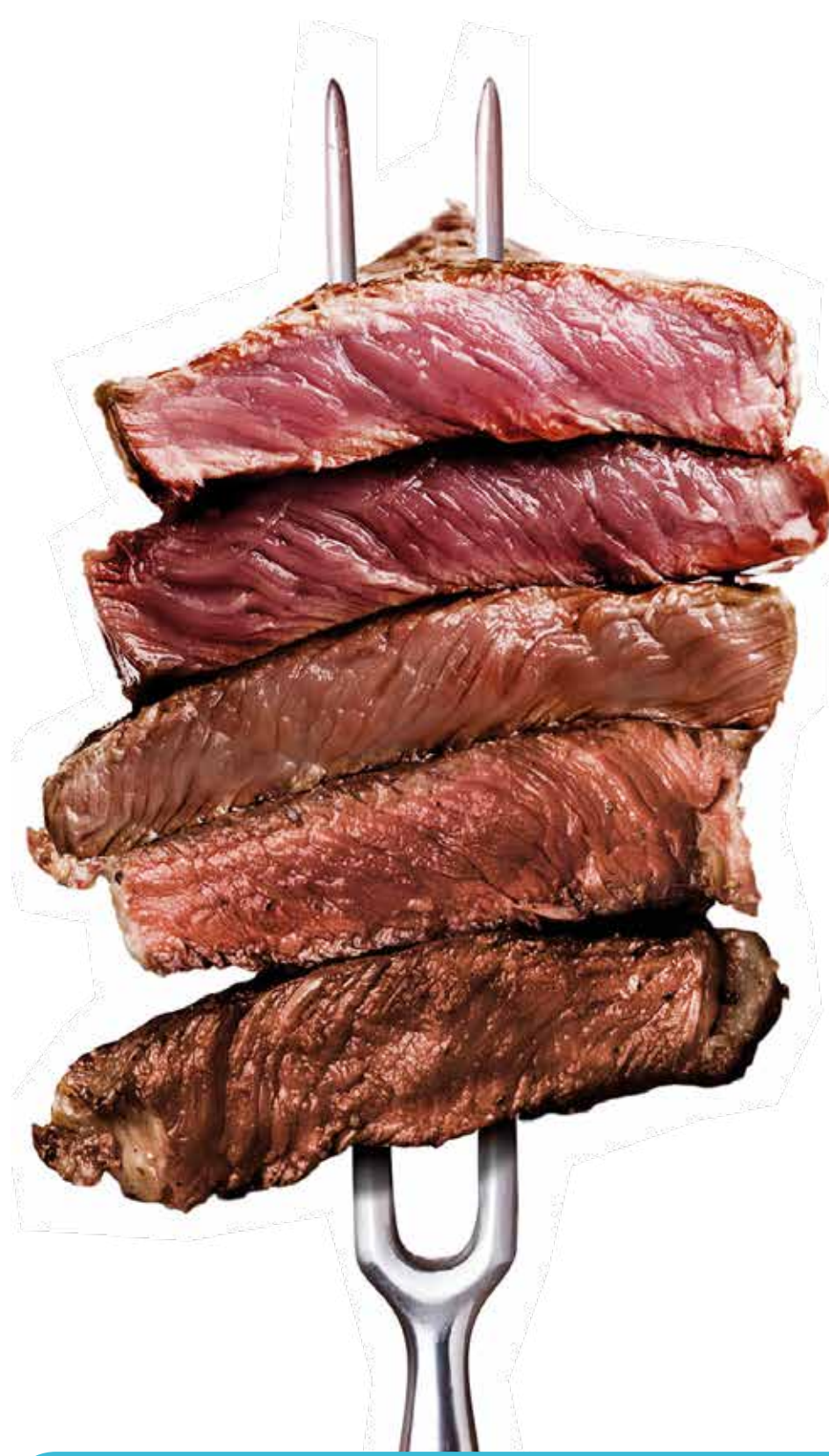
BLACK ANGUS

La carne de Black Angus de Estados Unidos debido a su alimentación con pastos naturales y su terminación a base de grano (Maíz y otros Cereales), posee una insuperable terniza y sabor con un succulento veteado graso.



BLACK ROCK GRILL

Toda nuestra carne Certified hereford Irish Beef, viene servida en una piedra volcánica a 400°, para que puedas cocinarla exactamente a tu gusto.



POCO HECHO

Muy roja, perfecto en el centro

MEDIO HECHO

Rojo, medio hecho

AL PUNTO

Rosa en el centro

MEDIO MÁS

Un poquito rosado en el centro

MUY HECHO

Marrón homogéneo

¿Cómo de hecho?

DISFRUTA DE TU CARNE EN EL PUNTO EXACTO QUE TE GUSTA!!!

PESCADOS

- 80. RODABALLO EN SALSA DE MANTEQUILLA DE LIMÓN** 18,50€
Terminado con gambas plancha, mejillones vapor, espárragos verdes y patata panadera.
- 81. SALMÓN AL CHAMPÁN** 19,80€
Cocinado al horno a baja temperatura, servido con una fina salsa de cava, puerros y azafrán, acompañado de patata hervida y verduras de temporada.
- 82. LOMO DE ATÚN ROJO** 19,30€
Atún a la plancha, servido con nuestra deliciosa ensalada de patata, cebolla roja, cilantro y salsa de naranja.
- 83. GAMBAS A LA PARRILLA** 23,50€
Sobre una cama de rúcula y una deliciosa salsa de ajo y perejil.
- 84. PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO** 26,70€
Pescado y marisco fresco de temporada
Consultar al camarero
- 85. BOGAVANTE A LA PARRILLA** S/M
Consultar al camarero
- 86. PESCADO DE MERCADO** S/M
Consultar al camarero