BONESTAR'S BISTRO

EST. 2004

Paseo de la Estación, 11 - SUECA
Tel.: 96 170 28 84
bonestar bistro • bonestarbistro
www.bonestarbistro.com

Compartimos

Surtido de panes con allioli y tomate
6,00€
(1)

Crunch de pollo oriental
12,90€
(1, 9, 11, 14)

Alitas de pollo con salsa Búfalo o *Sweet Chili*
9,90€
(1, 12)

Croqueta *Krusty* de gamba roja
(4 uds.)
10,50€
(1, 3, 4, 5, 6)

Coca de la Safor de sobrasada picante y cebolla
9,90€
(1)

Tartar de vieira con guacamole
13,90€
(5)

Langostinos crujientes con alga wakame
11,90€
(1, 6)

Patatas Bonestar's
12,60€
(1, 3, 9)

Saquitos de carrillera
(8 uds.)
9,90€
(1, 9, 11)

Tosta de cristal con mortadela siciliana y queso feta
12,30€
(1, 3)

Tacos de *pulled pork* con mayonesa Kimchi
15,90€
(1)

Cazuelita de quesos al horno con pan de hogaza
12,60€
(1, 3)

Ensaladilla Yuzu con Papadum
10,90€
(1, 2, 4)

Croquetas de rabo de toro
(8 uds.)
10,50€
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 14)

Nachos de chili con carne y queso chedar pouché
15,40€
(3, 5)

Rosette alla Nerano
(180 gr.)
13,80€
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12)

* Debido a las variaciones del mercado, esta carta puede que no tenga los precios actualizados

* Si quiere saber su precio en este momento, consulte nuestras cartas digitales

Ensaladas

Asian Chicken
Pollo con soja, teriyaki y salsa de ostras, fresas, guacamole, albahaca y vinagreta de miel, mostaza y limón

13,90€

(9, 11)

Burrata Ahumada
Burrata fresca fumicata, mermelada de tomate casera, frutos secos y pesto

14,70€

(2, 3, 7, 8)

Arroces

Por encargo. Mínimo 2 pax. 1 caldero por mesa. Precio por ración

Arroces secos o melosos

Sepieta de playa, puerros, calabaza y vermut rojo
14,50€

(4, 5, 6)

Carrillada y setas con reducción de teriyaki
15,00€

(1, 3, 8, 9, 14)

Pulpo con papada ibérica y crujiente de torrezno
14,50€

(4, 6)

Secreto de cerdo y boletus con mermelada de sobrasada picante
14,50€

(4, 5, 6)

Rincón vegano

Burger Brasatto Amara
Tomate, guacamole, lechuga, alga wakame y cebolla morada

13,80€

(1, 9, 12)

Pizza vegana
Champiñones, cebolla morada, pimiento, tomate, maíz y queso vegano

15,90€

(1)

Pizzas

Clásicas

De masa fina y tomate 100% italiano. Opción masa sin gluten +2,30 €

York
10,90€
(1, 3, 9)

Bacon
10,90€
(1, 3, 9)

Chorizo
10,90€
(1, 3)

Pepperoni
12,30€
(1, 3)

Salami
11,50€
(1, 3)

Champiñones
11,30€
(1, 3)

Mediterránea
Atún, anchoas y cebolla
13,70€
(1, 3, 4)

4 Estaciones
Bacon, salami, champiñones y cebolla morada
13,90€
(1, 3)

Carbonara
Bacon, champiñones, cebolla y nata
13,00€
(1, 3)

Vegetal
Champiñones, cebolla morada, pimiento tomate natural y maíz
14,20€
(1, 3)

BBQ
Carne picada y bacon con salsa barbacoa
13,00€
(1, 3)

7 Quesos
Emmental, Mozzarela, Brie, cabra, Roquefort, Chedar y manchego
14,90€
(1, 3)

Pinsas con encanto

Mon Amour
Foie fresco, queso de cabra, pato confitado y manzana caramelizada
16,90€
(1, 3)

Cochinita Pibil
Con aguacate y cebolla encurtida
16,90€
(1, 3, 9, 12)

Rumana Furiosa
Kaiser, cabanos y salami Taranesc
16,90€
(1, 3, 9)

il Tartufo
Mortadela siciliana trufada, bechamel de trufa y aceite trufados
16,50€
(1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10)

De la Granja
Pollo al curry, morcilla de Burgos, bacon, huevo y salsa chimichurri
16,50€
(1, 2, 3, 10, 11)

De la Tierra
Bechamel trufada, boletus, queso Brie y aceite trufado
16,90€
(1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10)

Salciccia y Friarelli
Escamorza, salchicha italiana y grelos
16,90€
(1, 3)

Bocaccia

Todos nuestros bocatas van con pan de *focaccia*

Crunchy
Solomillos de pollo con empanado oriental, mezclum, tomate y salsa tártara

12,60€

(1, 9, 11, 14)

Mi Chivito
Lomo con queso, cebolla crujiente, bacon, huevo frito y mezclum

12,10€

(1, 2, 3)

Brascada de Brie
Ternera plancha con queso Brie, cebolla frita y jamón serrano

12,10€

(1, 3)

Tramezzino
Mozzarella, mortadela siciliana trufada, rúcula y aceite trufado

12,10€

(1)

Koreano

Pan hot-dog, panceta macerada con Gochugaru, soja, Gochujang, cebolla *crunchy*, mayo Kewpie y barbacoa japo

13,80€

(1, 3, 9)

Carnes

Costillar a la barbacoa
21,80€

(1, 9, 11)

Chuleta de vaca danesa
(45/60 días. 500 gr.)

41,00€

Entrecot de ternera
24,50€

(325 gr.)

Pescados

Emperador a la plancha
15,60€

(4)

Dorada *a la espalda*
15,60€

(4)

Burger

Todas las hamburguesas van con pan brioche

La Hechicera
200 gr. de vaca rubia gallega 30 días de maduración, confitura de bacon, ron-miel y café; queso Jack Monterrey, bacon *crunchy* y mayonesa de Siracha

15,90€

(1, 3)

Ternera 100%
200 gr. de ternera 100% KM 0, queso fundido, tomate, bacon, brotes verdes cebolla y huevo frito

11,90€

(1, 2, 3)

Santo Grial
200 gr. de vaca rubia gallega 30 días de maduración, queso Jack Monterrey, pepinillos y bacon *crunchy*

13,00€

(1, 3)

Truhán Black
(PAN NEGRO)
200 gr. de vaca rubia gallega 30 días de maduración, salsa carbonara, queso jack Monterrey, torrezno de Soria y pepinillos

15,90€

(1, 3)

Fire&Honey
200 gr. de vaca rubia gallega 30 días de maduración, mermelada de sobrasada picante, miel, teja de jamón serrano, pepinillos y mayonesa de yogur y lima

15,90€

(1, 3)

Wild&Rebel
Best Burger Spain 2025. 200 gr. de vaca rubia gallega 30 días de maduración, bacon ahumado, doble de queso Jack Monterrey, costilla Wild a baja temperatura con BBQ ahumada, hoisin, kimchi y mayo Rebel

15,90€

(1, 3, 9)

La Polloketa
Burger *crispy* **de pollo,** chedar líquido, bacon, brotes verdes, pepinillos y salsa tártara

12,70€

(1, 2, 3, 4, 9, 10, 11)

Ginebras

PUERTO DE INDIAS [gin premium]: ginebra premium de Sevilla. Destaca por su suavidad, con un claro predominio del enebro y un ligero toque de regaliz.....**7,00 €**

G'VINE: hecha con ugni blac, corteza de casia, cilantro, bayas de ginebra, raíz de gengibre, cardamomo, bayas de ginebra, lima, regaliz y nuez moscada ..... **8,50 €**

NORDÉS: con 6 botánicos silvestres gallegos: salvia, laurel, hierbaluisa, eucalipto, menta piperita y selicornia.
Y 5 botánicos de ultramar: enebro, gengibre, cardamomo flor de hibisco y té negro...**8,50€**

SEAGRAM'S: combina a la perfección las plantas más finas con los alcoholes más neutros, de ahí que sea llamada THE PERFECT GIN....**9,50 €**

MARTIN MILLER'S: notas cítricas, florales similares a la lavanda y notas terrosas gracias a las raíces de su fórmula.....**9,00€**

69BROSSES: de triple destilación y triple filtrado. Botánicos con propiedades afrodisíacas y medicinales. Seca, suave, dulce al paladar con flor y enebro.....**9,00 €**

HENDRICK'S: una infusión de pétalos de rosa de Bulgaria y pepino de Holanda que potencian su sabor y la convierte en una ginebra única en su especie .....**9,00 €**

PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY: ginebra con un suave sabor a fresa. Las fresas son seleccionadas de los campos de Huelva.....**7,00 €**

Postres

Batido de Oreo
5,50€
(1, 3)

Tarrina de
Cheese Cake
6,30€
(1, 2, 3, 7, 8, 9, 14)

Sorpresa de
clementina
6,90€
(1, 2, 3, 7, 8, 9, 14)

Milhojas de textura
de chocolate
6,90€
(1, 2, 3, 7, 8, 9, 14)

Ricotta pera Giordano
6,90€
(1, 3, 7)

Tarta de queso con
crema de pistacho
6,90€
(1, 2, 3, 8, 9, 11, 13)

Torrija con helado de
vainilla
8,90€
(1, 2, 3, 7, 8, 11, 12)

BONESTAR'S BISTRO

EST. 2004

NUESTRA BODEGA

Blancos

La Cova Negra
Chardonnay.
Valencia.
15,50€
3,20€

Bienbebido Pulpo
Albariño.
Rías Baixas.
16,60€
3,60€

Seducción
Semidulce.
Rioja.
16,80€
3,70€

Mala Vida
Moscatel/
Meseguera.
Valencia.
17,90€

El Bienqueda
Verdejo.
Valencia.
18,80€

Comenge
Verdejo.
Rueda.
19,60€
4,00€

Venta del Puerto 5
Chardonnay/Viognier.
Valencia.
21,90€

Pájaro Loco
Godello.
Monterrei.
22,90€

Rosado

Madriguera
Bobal.
Valencia.
17,80€

Tintos

La Cova Negra
Tempranillo. Crianza
Valencia.
15,50€
3,20€

Chaval
Bobal. Roble.
Utiel-Requena.
16,80€
3,40€

LDH San Vicente
Tempranillo. Autor.
Rioja.
17,50€
3,80€

Mala Vida
Monastrell/
Tempranillo.
Autor.Valencia.
17,90€

Álvarez de Toledo Col. Fam
Mencía. Crianza.
Bierzo.
19,80€

Venta del Puerto 12
Tempranillo/ Caabernet.
Crianza. Valencia
24,80€

Cantovera
Tinta Fina. 9 meses.
Ribera del Duero.
22,70€

Legaris
Tinta Fina. Roble.
Ribera del Duero.
19,50€
4,00€

Cava

Cava Sutra
Brut.
Requena.
19,80€

BONESTAR'S BISTRO

EST. 2004

ALÉRGENOS

1 Cerales con gluten

2 Huevos

3 Lácteos

4 Pescado

5 Moluscos

6 Crustáceos

7 Cacahuete

8 Frutos secos

9 Soja

10 Apio

11 Mostaza

12 Sésamo

13 Altramuz

14 Dióxido de azufre y sulfitos