



BON
AIRE

ARRÒS & TRADICIÓ



BON
AIRE

ENTRANTES

ENTRANTES CALIENTES

CLOTXINA O MEJILLÓN (SEGÚN TEMPORADA) VINAGRETA CON GLUTEN OPCIONAL	 12 €
PATATAS BRAVAS	 8 €
PESCADITOS	  12 €
PUNTILLA	  13 €
CALAMARES A LA ROMANA	  13 €
CROQUETAS CASERAS DE BACALAO 8 UNIDADES	   12 €
COMBINADO DE FRITURA, PUNTILLA, PESCADITOS Y 4 CROQUETAS DE BACALAO	   16 €
SEPIA A LA PLANCHA VINAGRETA CON GLUTEN OPCIONAL	 13 €
CALAMAR DE PLAYA A LA PLANCHA VINAGRETA CON GLUTEN OPCIONAL	 15 €
CALAMAR CON CEBOLLA CAMELIZADA VINAGRETA CON SULFITOS OPCIONAL	 17 €
CHIPIRONES CON HABITAS Y AJOS TIERNOS	 14 €
TABLA DE QUESO Y FOIE CON CEBOLLA CAMELIZADA	 16 €
GAMBITAS AL AJILLO (UNIDAD)	 14 €
CROQUETA DE LLISA (UNIDAD)	     2,5 €
CROQUETA DE RABO DE TORO	  2,5 €
PAN	 1 €
PAN CON TOMATE Y ALL I OLI (MÍNIMO 2 RACIONES, PRECIO POR RACIÓN)	  2 €
SUPLEMENTO DE ALL I OLI	 2 €



ENTRANTES TÍPICOS

ALL I PEBRE, ANGUILAS GUIADAS
CON AJO Y PIMENTÓN 12 €
1/2 8 €

ALL I PEBRE CON PATATA, ANGUILAS
GUIADAS CON AJO Y PIMENTÓN 12 €
1/2 8 €

ANGUILA FRITA ANGUILA FRITA
CON AJOS Y UN PUNTO PICANTE 12 €
1/2 8 €

TITAINA, PISTO DE VERDURA CON
ATÚN FRESCO 11 €

ESPENCAT, PIMIENTO Y BERENJENA
ASADOS CON PIÑONES Y AJO 11 €

ESGARRAT DE LLISA, SALPICÓN DE
PESCADO CON CEBOLLA CRUDA Y
PIMIENTO ROJO 11 €

ESGARRAT DE BACALAO Y MOJAMA 15 €
PIMIENTO ASADO CON BACALAO
DESMIGADO Y MOJAMA

ENSALADAS

ENSALADA DE LA CASA 11 €
(OPCIONAL VEGANA)

ENSALADA DE QUESO DE CABRA 12 €

TOMATE CON VENTRESCA DE ATÚN 16€
O CON SARDINA AHUMADA



ARROCES

* Precio por ración, mínimo dos raciones
Todos nuestros arroces se preparan en el momento,
tiempo de espera mínimo 45 minutos.

* Las paellas de carne sólo se realizan por
encargo dependiendo del día.

ARROCES SECOS

PAELLA BON AIRE POLLO, CONEJO, PATO,
CARACOLES Y ALCACHOFAS 18 €

PAELLA VALENCIANA PAELLA DE POLLO,
CONEJO Y CARACOLES 16 €

PAELLA MIXTA 16 €
POLLO, MARISCO Y CALAMAR

PAELLA DE MORCILLA ALCACHOFAS
Y AJOS TIERNOS 15 €

PAELLA DE BOLETUS, PATO Y FOIE 18 €

PAELLA DE VERDURAS DE TEMPORADA
(VEGANA) CHAMPIÑÓN, PIMIENTO ROJO,
CALABACÍN, BERENJENA Y COLIFLOR 15 €

ARROZ ABANDA 15 €

ARROZ NEGRO 15 €

ARROZ DEL SENYORET, CALAMAR,
RAPE Y GAMBITA PELADA 18 €

PAELLA DE MARISCO
(MARISCO Y VERDURAS) 18 €

PAELLA MARINERA
(MARISCO SIN VERDURA) 18 €

PAELLA ALBUFERA ANGUILA, LUBINA,
AJOS TIERNOS Y COLIFLOR 16 €

PAELLA DE CARRANC BLAU CANGREJO
AZUL DE LA ALBUFERA, COLIFLOR, AJOS
TIERNOS Y GAMBA PELADA 18 €


PAELLA DE BACALAO Y COLIFLOR	  	16 €
PAELLA DE BOGAVANTE	  	22 €
PAELLA DE CARABINEROS	  	24 €
FIDEUÀ DE MARISCO	   	18 €
FIDEUÀ NEGRA DEL SENYORET	    	18 €
FIDEUÀ DEL SENYORET	   	18 €
FIDEUÀ DE PATO, BOLETUS Y FOIE		18 €

ARROCES MELOSOS

ARROZ CON CALABAZA		14 €
ARROZ VEGANO CON ALUBIAS Y CALABAZA		
ARRÒS AMB FESOLS I NAPS		16 €
ARROZ TRADICIONAL DE LA ALBUFERA CON PATO, CERDO, TERNERA, ALUBIAS Y NABO		
ARRÒS DE COLP I VOLTA		15 €
POLLO, CONEJO, ALCACHOFA, JUDÍAS VERDES Y GARROFÓN		
ARROZ CON CONEJO, BOLETUS Y FOIE		18 €
ARROZ NEGRO MELOSO	   	15 €
ARROZ CON SEPIA	  	15 €
SEPIA, CIGALITAS, AJOS TIERNOS Y ALCACHOFAS		
ARRÒS ALLIPEBRAT	  	14 €
ARROZ CON ALL I PEBRE DE ANGUILA		
ARRÒS AMB CARRANC BLAU	  	17 €
O BUEY DE MAR (SEGÚN TEMPORADA)		
ARROZ CON BOGAVANTE	  	22 €
ARRÒS ROIG (1 HORA DE PREPARACIÓN)	  	24 €
ARROZ CON CARABINEROS		





P E S C A D O S




CIGALA 100 G.  6 €

EMPERADOR PLANCHA  14 €

GAMBA RALLADA 100 G.  10 €

ROJOS O CARABINEROS 100 G.  10 €

LUBINA A LA ESPALDA  18 €

PARRILLADA DE MARISCO Y PESCADO    18 €
EMPERADOR, SEPIA, 1 LANGOSTINO Y 1 CIGALA A LA PLANCHA;
CALAMARES Y MERLUZA REBOZADA

ZARZUELA DE MARISCO Y PESCADO    18 €
MERLUZA, EMPERADOR, CALAMARES, SEPIA, LANGOSTINO
Y CIGALA, TODO REBOZADO EN SALSA

MARISCADA PARA 1 COMENSAL    24 €
2 CIGALAS, 2 GAMBAS, 2 LANGOSTINOS, 1 ROJO (TODO A LA
PLANCHA)
Y CALAMARES REBOZADOS

ESPARDENYÀ (MÍNIMO 2 RACIONES)   16 €
ANGUILAS, POLLO, CONEJO, PATO, PATATAS Y HUEVO

C A R N E S

ENTRECOT A LA PLANCHA  18 €
GUARNICIÓN DE PATATAS Y VERDURA TEMPURA

*CON SALSA DE ROQUEFORT O PIMIENTA
VERDE SUPLEMENTO DE 2€ 

MENÚ BON • AIRE

** Los menús se sirven a mesa completa, mínimo para dos comensales. Mayores de 4 años cuentan como comensal. Todos nuestros arroces se preparan en el momento. Tiempo de espera mínimo 45 minutos*

PAN CON TOMATE Y ALL I OLI



ENTRANTES

A ELEGIR 1 PLATO POR COMENSAL

ENSALADA DE LA CASA



CALAMARES A LA ROMANA



MEJILLONES (VINAGRETA OPCIONAL CON GLUTEN)



PATATAS BRAVAS



TITAINA



PESCADITOS



ESPENCAT

PLATO PRINCIPAL

A ELEGIR. MÍNIMO DOS COMENSALES.
MÁXIMO DOS ARROCES POR MESA

ARROZ A BANDA



ARROZ NEGRO



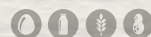
PAELLA VALENCIANA (POLLO, CONEJO Y CARACOLES)



PAELLA DE VERDURAS

POSTRE

DEGUSTACIÓN DE POSTRES CASEROS



BEBIDA Y CAFÉ NO INCLUIDOS

28€ POR PERSONA
DE LUNES A VIERNES

32€ POR PERSONA
SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS



**BON
AIRE**

MENÚ

ALBUFERA

** Los menús se sirven a mesa completa, mínimo para dos comensales. Mayores de 4 años cuentan como comensal. Todos nuestros arroces se preparan en el momento. Tiempo de espera mínimo 45 minutos*

PAN CON TOMATE Y ALL I OLI



ENTRANTES

A ELEGIR 1 PLATO POR COMENSAL

ENSALADA DE LA CASA



ESPENCAT (BERENJENA Y PIMIENTO)

ALL I PEBRE (ANGUILA)



ESGARRAET DE LLISA



TITAINA



ANGUILA FRITA



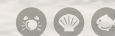
PLATO PRINCIPAL

A ELEGIR. MÍNIMO DOS COMENSALES,
MÁXIMO DOS ARROCES POR MESA

MELOSOS:

ARRÒS AMB FESOLS I NAPS (TERNERA, CERDO Y PATO)

ARRÒS DE CARRANC BLAU



PAELLAS:

PAELLA ALBUFERA (LUBINA Y ANGUILA)



PAELLA BON AIRE



(POLLO, CONEJO, PATO, ALCACHOFA Y CARACOL)

ESPADENYÀ (POLLO, CONEJO, PATO, ANGUILA Y HUEVO) (PLATO TÍPICO SIN ARROZ)

POSTRE

DEGUSTACIÓN DE POSTRES CASEROS



BEBIDA Y CAFÉ NO INCLUIDOS

34€ POR PERSONA

**BON
AIRE**

MENÚ ESPECIAL

** Los menús se sirven a mesa completa, mínimo para dos comensales. Mayores de 4 años cuentan como comensal. Todos nuestros arroces se preparan en el momento. Tiempo de espera mínimo 45 minutos*

PAN CON TOMATE Y ALL I OLI



ENTRANTES

A ELEGIR 1 PLATO POR COMENSAL

TOMATE CON VENTRESCA DE ATÚN
O SARDINAS AHUMADAS



SEPIA A LA PLANCHA



COMBINADO DE FRITURA
(CROQUETAS, PESCADITOS Y PUNTILLA)



CHIPIRONES CON HABITAS Y AJOS TIERNOS



CALAMARES A LA ROMANA



MEJILLONES AL VAPOR



PLATO PRINCIPAL

A ELEGIR. MÍNIMO DOS COMENSALES.
MÁXIMO DOS ARROCES POR MESA

MELOSOS:

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE



ARROZ CON SEPIA, CIGALITAS Y AJOS TIERNOS



PAELLAS:

ARRÒS DEL SENYORET

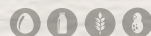


FIDEUÀ DE BOLETUS, PATO Y FOIE



POSTRE

DEGUSTACIÓN DE POSTRES CASEROS



BEBIDA Y CAFÉ NO INCLUIDOS

40€ POR PERSONA



**BON
AIRE**

POSTRES CASEROS

TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS PCT	 	6 €
TARTA CHOCOLATE Y FERRERO	    	6 €
MOUSSE DE AVELLANA	   	6 €
CREMA QUEMADA	 	5 €
TARTA DE OREO	  	6 €
FLAN DE QUESO O HUEVO	 	5 €
TARTA AL WHISKY HELADA	     	6 €
TARTA CARROT	   	6 €
TARTA DE LA ABUELA	  	6 €
TARTA TRES LECHE	  	6 €
TORRIJA DE BRIOCHE CON HELADO	  	6 €
LEMON PIE (TARTA DE LIMÓN Y MERENGUE)	  	6 €
BANDEJA DE DEGUSTACIÓN DE POSTRES CASEROS (MÍNIMO 2 COMENSALES)		5,00 € PRECIO POR PERSONA
	      	

PCT: PUEDE CONTENER TRAZAS



BON AIRE

ARRÒS & TRADICIÓ

BEBIDAS

CERVEZA TERCIO, DOBLE O REFRESCO	3,5€
CERVEZA CAÑA	2,5 €
CERVEZA SIN O IMPORTACIÓN	3,5€
AGUA 0,75 L	3 €
AGUA CON GAS 1/2 L	3 €
ZUMO	3 €
VERMOUT	4 €
ZUMO DE NARANJA NATURAL	4 €
COPA DE VINO DE LA CASA	4 €
JARRA DE CERVEZA 1 L	12€
JARRA DE SANGRIA 1 L	12 €
JARRA DE SANGRIA DE CAVA	16€

CAFÉS











CAFÉ	2 €
INFUSIONES	2 €
CAFÉ DEL TIEMPO	2,5 €
CORTADO	2,25 €
CAFÉ BOMBÓN	2,25 €
CAFÉ CON LECHE	2,50 €
CARAJILLO	3 €
CARAJILLO CREMAET	3,5 €



LICORES

TERRY, VETERANO O SIMILAR	4 €
ANÍS , PONCHE O SIMILAR	4 €
MAGNO O SIMILAR	6 €
PECHÉ, BAILEYS O SIMILAR	6 €
WHISKY JB, IMPORTACIÓN O SIMILAR	6 €
GIN TONIC IMPORTACIÓN	10 €
RON SANTA TERESA O SIMILAR	10 €
DUQUE DE ALBA O SIMILAR	10 €
WHISKY DE MALTA (CARDÚ)	10 €
LARIOS 1866	15 €
MACALLAN O SIMILAR	15 €

ALÉRGENOS

PESCADOS	
CRUSTÁCEOS	
HUEVO	
CEREALES CON GLUTEN	
MOLUSCOS, CARACOLES	
FRUTOS DE CÁSCARA	
LÁCTEOS	
SULFITOS	
SOJA	
CACAHUETE	
SÉSAMO	