

TAPAS FRIAS • KALTE TAPAS

10 Pan con alioli

Knoblauch - Dip mit Brotkorb

11 Queso Manchego

Würziger Käse aus der Milch des Manchego-Schafes

12 Queso salsa picante

Weichkäse - Dip mit Knoblauch und leicht pikant

13 Queso salsa de tomate

Weichkäse - Dip mit Tomaten und Knoblauch

14 Queso salsa de Albahaca

Schafskäse Dip mit Knoblauch, Basilikum und Petersile

15 Aceitunas Condimentadas

Marinierte Oliven

16 Jamón Iberico / Pata negra

Schinken vom iberischen Schwein

17 Jamón Serrano

Luftgetrockneter Bergschinken

18 Pan con tomate

Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch

19 Pan Catalan

Geröstete Brotscheiben mit Tomaten und Serrano Schinken

20 Pan con gambas

Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Garnelen und Käse überbacken

21 Boquerones en vinagre

Sardellen in Kräuternessig und Knoblauchmarinade

22 Pimientos y Calabacin

Frische Paprika und Zucchini gegrillt und mariniert

B
O
N
N
E
R
I
A



T
A
P
A

B
A
R

TAPAS CALIENTES • WARME TAPAS

29 Boniato con rúcula alioli

Süßkartoffeln mit Rucola-Alioli

30 Dátiles con bacon

Datteln im Speckmantel

31 Patatas alioli

Kartoffelwürfel mit Alioli

32 Patatas bravas

Kartoffelwürfel mit pikanter Tomatensoße

33 Verdura a la plancha

Frisches Gemüse

34 Champiñones fritos

Paniert und frittierte Champignonköpfe

35 Champiñones al ajillo

Champignons in Knoblauchsoße

36 Chorizo a la plancha

Gegrillte spanische Paprikawurst

37 Alitas de pollo

Würzige Hähnchenflügel

38 Pollo frito

Knusprig frittierte Hähnchenstücke

39 Pincho andaluz

Hänchenspieß andalusischer Art mit Bravas Soße

40 Pincho asturiano

Schweinefilet am Spieß nach asturischer Art mit Bravas Soße

41 Albóndigas Rodeña

Hausgemachte Fleischklößchen in pikanter Tomatensoße

42 Gambas al ajillo

Garnelen in würziger Knoblauchsoße

43 Gambas a la Plancha

Gegrillte Garnelen

44 Gambas empanadas

Panierte und frittierte Garnelen

B
O
N
N
E
R
I
A



T
A
P
A

B
A
R

TAPAS CALIENTES • WARME TAPAS

45 Calamares fritos

Frittierte Tintenfischringe

46 Chipirones fritos

Frittierte Babytintenfischringe

47 Sepia a la plancha

Sepia vom Grill

48 Boquerones fritos

Panierte und frittierte Sardellen

49 Sardinas a la plancha

Gegrillte Sardinen

50 Muslitos de mar

Frittierte Krebsscheren

51 Mejillones en tomate

Greenshell Muscheln in Tomatensoße

52 Pimientos de Padrón

Spanische kleine grüne Paprikaschoten, gebraten

53 Tapa de Espinacas

Blattspinat in Rahmsauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Muskat

54 Pincho moruno

Fleischspieß vom Rind nach maurischer Art mit Bravas Soße

55 Chipirones a la plancha

kleine Tintenfische, gegrillt

56 Cabra con bacon

Ziegenkäse im Speckmantel mit Obst und Honig glasiert

57 Pulpo con salsa de tomate

Oktopus in würziger Tomatensoße

58 Pulpo a la Plancha

Gegrillter Oktopus

59 Cabra con nuez y castaña

Gebackener Ziegenkäse mit karamelisierten Maronen und Walnüssen

64 Espárragos empanadas

Panierter grüner Spargel

B
O
N
N
E
R
I
A



T
A
P
A

B
A
R

PLATO de TAPAS • TAPASPLATTEN

60 Tapas diversas Bonneria

Tapasplatte Bonneria nach Variation des Hauses mit Fleisch und Fisch

61 Tapas diversas vegetales

Tapasplatte vegetarisch nach Variation des Hauses

62 Plato de quesos

Gemischte Käseplatte

63 Plato de Manchego y Jamón Serrano

Gemischte Platte mit Serrano Schinken und Manchegokäse

SOPAS • SUPPEN

70 Crema de tomate

Tomatencremesuppe

71 Sopa de pescado

Fischsuppe

72 Sopa de boletus

Steinpilzcremesuppe

TORTILLAS • EIEROMLETTES

80 Tortilla española

Eieromelette mit Kartoffeln und Zwiebeln

81 Tortilla de setas

Eieromelette mit Champignon

82 Tortilla de gambas

Eieromelette mit Garnelen

83 Tortilla de chorizo

Eieromelette mit Paprikawurst

84 Tortilla de verdura

Eieromelette mit Gemüse

85 Tortilla de espinacas

Eieromelette mit Spinat

B
O
N
N
E
R
I
A



T
A
P
A

B
A
R

COMIDAS PARA NIÑOS • KINDERGERICHTE

Nur für unsere kleinen Gäste bis 12 J.

100 Pescado empanado con patatas

Seelachsfilet paniert mit Pommes Frites

101 Pechuga de pollo con patatas

Kleines Hähnchenfilet mit Pommes Frites

102 Tiras de pollo empanadas con patatas

Panierte Hähnchenfiletstreifen mit Pommes Frites

103 Calmares con patatas

Frittierte Calamares mit Pommes Frites

104 Fideos con tomate

Penne Nudeln in Tomatensoße

PAELLA • SPANISCHES NATIONALGERICHT

Unsere Paellas werden frisch zubereitet, daher ist mit einer Wartezeit von 30-45 Minuten zu rechnen. Gerne können Sie diese Zeit mit unseren leckeren Tapas überbrücken. Bestellung ab 2 Personen möglich

105 Paella de pescado

Paella - Pfannengericht mit Fisch

106 Paella de carne

Paella - Pfannengericht mit Fleisch

107 Paella mixta

Paella - Pfannengericht mit Fleisch und Fisch



B
O
N
N
E
R
I
A

T
A
P
A

B
A
R

CARNES • STEAKGERICHTE

vom Lavasteingrill

110 Pollo a la plancha con verdura

Saftiges Neuland Hähnchenfilet vom Lavasteingrill mit Pommes Frites und Salatboquet

111 Filete de cadera con patatas y mazorca de maiz

Argentinisches Hüftsteak vom Black Angus ca. 250 gr. vom Lavagrill serviert mit Pommes Frites, Maiskolben

112 Entrecôte con patatas a la parrilla y pimientos

US Entrecôte vom Black Angus ca. 250 gr. mit Grillkartoffeln, Schmorzwiebeln und Bratpaprika, dazu wird ein Beilagensalat serviert

113 Filete de cerdo a la pimienta con patatas

Frisches Neuland Schweinefilet vom Lavastein mit würziger Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelecken und Salatboquet

114 Filete de vaca con patatas al romero

Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus ca. 250 gr. vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffel und Salatboquet

115 Filete de vaca en salsa de rioja con patatas y ensalada

Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus ca. 250 gr. vom Lavasteingrill mit Riojajus, Pommes Frites und Salat

116 Chuletas de cordero con patatas y verdura

Frische Lammchops vom Lavasteingrill mit Grillkartoffeln und Marktgemüse

117 Lomo de cordero con gratinado de papa y espinacas

Frischer Lammrücken vom Lavasteingrill mit Kartoffel-Grati und frischem Babyspinat

118 Pincho de ternera con boniato y ensalada

Roastbeef am Spieß vom Lavagrill mit Süßkartoffeln und Salatboquet

119 Pincho de cerdo con patatas y ensalada

Schweinefilet am Spieß vom Lavagrill mit Pommes Frites und Salatboquet

120 Pincho de pollo con patatas y ensalada

Hähnchenfilet am Spieß vom Lavagrill mit Kartoffelecken und Salatboquet

122 Parillada de Carne Bonneria

Bonneria Grillteller mit Rumpsteak, Lammchop, Schweinefilet und Hähnchenfilet, serviert mit Kartoffel-Gratin und Salatboquet

B
O
N
N
E
R
I
A



T
A
P
A

B
A
R

PESCADO • FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte werden mit Beilage serviert.

130 Salmon a la plancha con patatas romero y ensalada

Frischer Lachsfilet vom Grill serviert mit Rosmarin-Kartoffeln und Salatboquet

131 Filete Loup de Mer con espinacas y patatas a la parilla

Wolfsbarschfilets mit frischem Baby-Spinat und Grillkartoffeln

132 Dorada a la plancha con patatas romero y ensalada

Frische Dorade vom Grill mit Rosmarinkartoffel und Salat

133 Filete Pargo con tomate y calabacin a la plancha

Rotbarschfilet mit frischem Gemüse, dazu Kartoffel-Gratin

135 Gambas gigante al la plancha con patatas a la parrilla y ensalada

Riesen Garnelen vom Grill, dazu Grillkartoffeln und Maiskolben

136 Sepia a la plancha con espinacas y Tomate a la plancha

Sepia gegrillt mit frischem Babyspinat, gegrillter Tomate und Kartoffelgratin

138 Parrillada de pescado y verdura

Fischplatte nach variation des Hauses, mit verschiedenen Edelfischen vom Grill und Gemüse

139 1 Kg Gambas con patatas y ensalada

1 Kg Garnelen dazu Kartoffelecken, Alioli und Salat

140 Filete de bacalao

Kabeljaufilet serviert mit Marktgemüse und Kartoffelgratin

141 Pulpo a la plancha

Gegrillter Pulpo mit Grillkartoffeln und Salatbouquet

B
O
N
N
E
R
I
A



T
A
P
A

B
A
R

GUARNICIÓN • BEILAGEN

150 Pommes Frites

151 Grillkartoffeln

152 Rosmarinkartoffel

153 Maiskolben

154 Kartoffel-Gratin

SALSAS • SOSSEN

155 Bravassoße

156 Pfefferrahmsoße

157 Champignonrahmsoße

158 Riojasoße

159 Ketchup / Mayo

ENSALADAS • SALATE

160 Ensalada mixta

Kleiner gemischter Salat

161 Ensalada de tomate y queso fresca

Kleiner Tomatensalat mit Mozzarella

162 Ensalada de tomate y cebolla

Kleiner Tomatensalat mit Zwiebeln und Rucola

163 Ensalada fresca con tiras de Salmon

Salatvariation mit gegrillten Lachsfiletstreifen

164 Ensalada fresca con carne de ternera

Salatvariation mit Roastbeefstreifen

165 Ensalada fresca con gambas

Salatvariation mit Garnelen

166 Ensalada fresca con tiras de pollo

Salatvariation mit gegrillten Hähnchenfiletstreifen

167 Ensalada de Cabra con bacon

Salat mit Ziegenkäse im Speckmantel

168 Ensalada de Cabra con nuez y castaña

Salat mit gebackenem Ziegenkäse, dazu karamalisierte Maronen und Walnüssen

B
O
N
N
E
R
I
A



T
A
P
A

B
A
R

DRESSING

Joghurt
Balsamico - Vinaigrette
Mangodressing
Essig - Olivenöl

POSTRES • DESSERTS

170 Crema Catalana

Katalanische Crema mit flambierter Zuckerkruste

171 Flan de la casa

Hausgemachter Pudding mit Caramelsoße

172 Pastel de chocolate

Heißer Schokokuchen mit Walnusseis und Sahnehaube

173 Leche frita

Gebackene Milch mit Vanilleeis und Sahnehaube

174 Helado de crema Catalana

Crema Catalana Eisbecher

175 Tiramisu

Hausgemachter Tiramisu nach Art des Hauses

176 Mousse au chocolat

177 Churros

Spanisches Gebäck mit heißer Schokolade

178 Helado con miel y almendras

Quarkeis mit Mandeln und Honig

B
O
N
N
E
R
I
A



T
A
P
A

B
A
R

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coralba Wasser Sprudel

Coralba Wasser Naturell

Coca Cola 1, 3

Coca Cola Zero 1, 3, 5, 6

Coca Cola Light 1, 3, 5, 6

Fanta 1, 2

Sprite 1, 2

Mezzo Mix 1, 2, 3

Gaffels Fassbrause Zitrone

Gaffels Fassbrause Apfel

Gaffels Fassbrause Orange

Fever Three Bitter Lemon 3, 4

Fever Three Ginger Ale 1

Fever Three Tonic Water 3, 4

Orangina Classic 1

Tradewinds Ice Tea Pfirsich 1, 3

Tradewinds Ice Tea Lemon 1, 3

Hausgemachte Limonade

B
O
N
N
E
R
I
A



T
A
P
A

B
A
R

SÄFTE & NEKTARE

Orange

Pfirsich

Traube

Ananas

Mango

Apfel

Banane Nektar

Maracuja Nektar

Ki-Ba (Kirsche + Banane)

SÄFTE & NEKTARE

Traubenschorle

Maracujaschorle

Apfelschorle

Rhabarberschorle

Mangoschorle

Mangoschorle

SANGRIA

B
O
N
N
E
R
I
A



T
A
P
A

B
A
R

BIER VOM FASS

San Miguel vom Fass

Gaffel Kölsch vom Fass

Kölsch-Cola *1, 3*

Radler (Kölsch+Sprite) *1, 2*

Alster (Kölsch+Fanta) *1, 2*

Erdinger Weizen hell vom Fass

Erdinger Weizen Alkoholfrei vom Fass

Erdinger Weizen mit Bananennektar

FLASCHENBIER

Desperados

Corona Extra

Gaffel Kölsch Frei

Gaffel Kölsch frei Radler

San Miguel Alkoholfrei

Estrella Galicia

Malzbier

Erdinger Weizen dunkel

GIN 5CL & TONIC

Beefater Gin & Fever Tree Tonic

Bombay Gin & Fever Tree Tonic

Tangeray Gin & Fever Tree Tonic

Bulldog Gin & Fever Tree Tonic

Siegfried Gin & Fever Tree Tonic

Hendricks Gin & Fever Tree Tonic

Gin Mare Gin & Fever Tree Tonic

Elephant Gin & Fever Tree Tonic

B
O
N
N
E
R
I
A



T
A
P
A

B
A
R

COCKTAILS

HAPPY HOUR: ALLE COCKTAILS AB 21:30, 4,90€

Cosmopolitan

Vodka Absolut, Cointreau, Cranberry, Lime Juice

Daiquiri Raspberry

Havana Club Añejo 3 Años, Lemon, Himbbeeren

Caipirinha

Cachaça, Limmetten, Rohrzucker

Raspberry Caipirinha

Cachaça, Himbbeeren, Limmetten, Lime Juice, Rohrzucker

Mojito

Havana Club Añejo 3 Años, Limetten, fr. Minze, Rohrzucker, Soda

Raspberry Mojito

Barcardi Razz, Limetten, Himbbeeren, fr. Minze, Rohrzucker, Soda

Mai Tai

3 Sorten Rum, Apricot Brandy, Lemon, Lime Juice, Mandelsirup

Cuba Libre

Havana Club Añejo 3 Años, Coca-Cola, Limetten

Sex On The Beach

Absolut Vodka, Havana Club Añejo 3 Años, Peach, Orange, Ananas, Maracuja, Lemon, Grenadine

Tequila Sunrise

Tequila, Grenadine, Orange, Lemon

Planters Punch

Meyers Rum, Limette, Orange, Ananas, Grenadine, Muskatnuss

Bonneria Barking

Havana Club Añejo 3 Años, Licor 43, Lime, Ice Tea

Gin Fizz

Bombay, Lemon, Rohrzucker, Soda

B
O
N
N
E
R
I
A



T
A
P
A

B
A
R

COCKTAILS

Margarita Classic

Tequila, Cointreau, Lemon, Salz

Long Island Ice Tea

Rum, Vodka, Tequila, Gin, Triple Sec, Coca-Cola, Lemon, Lime Juice

Zombie

4 Sorten Rum, Orange, Ananas, Maracuja, Lemon, Lime Juice, Grenadine

43 Sour

Licor 43, Lemon, Orange, Sugar

Aperol Sour

Aperol, Lemon, Orange, Sugar

Melon Sour

Melonen Liqueur, Lemon, Orange, Zuckersirup

Swimming Pool

Havana Club Añejo 3 Años, Vodka, Blue Curaçao, Orange, Ananas, Kokossirup, Sahne

Piña Colada

Havana Club Añejo 3 Años, Ananas, Kokossirup, Sahne, Orange

Bounty

Crème de Cacao, Disaronno Amaretto, weiße Schokolade, Kokossirup, Sahne

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Colada

Ananas, Kokossirup, Sahne

Virgin Raspberry Colada

Ananas, Himbeeren, Kokossirup, Sahne

Ipanema

Maracuja, Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker, Orangen

Fruit Punch

Orange, Ananas, Maracuja, Lemon, Grenadine

Mosquito

Ginger Ale, Limetten, Lime Juice, Minze, Rohrzucker

B
O
N
N
E
R
I
A



T
A
P
A

B
A
R

APERITIF

Montilla Vño Andaluca *(Sherry trocken)*

Montilla Medium Dry *(Sherry halbtrocken)*

Montilla Pale Cream *(Sherry edelsüß)*

Martini *(d'oro, dry, bianco, rosso, rosato)*

Campari

Aperol

DIGESTIF

Hierbas Tunel Secas - Mix - Dulce
(trocken, medium oder süß)

Grappa *(Gold oder Klar)*

Ramazotti

Averna

Orujo El Afilador *(Tresterbrand Klar oder Gold)*

Baileys

BRANDY

Carlos I *(würzig, fruchtig)*

Lepanto *(elegant und edelsüß)*

Gran Duque de Alba *(vollmundig und holzig)*

Duque de Valdiva *(mild und leicht süß)*

Cardenal Mendoza *(fruchtig, mild)*

Magno *(feines Aroma, weich)*

103 Etiqueta blanca *(sanft und weinig)*

Veterano

B
O
N
N
E
R
I
A



T
A
P
A

B
A
R

RUM & WHISKY

Havana Club 3 Anos

Havana Club 7 Anos

Bacardi Rum Superior

Meyer´s Rum

Chivas Regal 12

Jack Daniels

SHOTS

Licor 43

Pacharan Zoco (*süßlich, aus wilden Beeren*)

Licor de Crema Catalana
(*Vanille-, Karamelaroma, cremig süß*)

Licor de Melon (*melone*)

Licor de Melocoton (*pfirsich*)

La Castellana Dulce oder Secas
(*Anisaroma trocken oder süß*)

Williams Birne

Jägermeister

Linie Aquavit

Amaretto

Sambuca

Tequilla

Vodka

B
O
N
N
E
R
I
A



T
A
P
A

B
A
R

SPRITZ DRINKS

Aperol Spritz

(Aperol mit Prosecco, Soda , Orange und Eis)

Hugo

(Prosecco, Houlunderblütensirup,fr. Minze, Limmetten, Eis)

Hugo Frei

(Ginger Ale, Houlunderblütensirup,fr. Minze, Limmetten, Eis)

Lillet Wildberry

(Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Beerenfrucht,Eis)

Black Hugo *(Limette, Minze, Soda, Casiss Licör, Prosecco)*

Aperitivo Rosato *(Ramazotti Aperitivo, Prosecco, Basilikum)*

Green Lady Spritz

(Prosecco, Lime Juice, Melonen likör, Eis)

Campari-Ginger-Spritz

(Campari, Ginger Ale, Limetten, Prosecco, Eis)

Limoncello Spritz

(Limoncello, Bitter Lemon, Limetten, Prosecco, Eis)

LONGDRINKS

Campari Soda, Orange oder Maracuja

Bacardi Cola oder Orange

Jack Daniels Cola

Chivas Regal Cola

**Vodka nach Wahl Lemon oder Tonic
(Vodka Absolut)**

Aperol Orange

Batida de Coco nach Wahl Kirsche oder Orange

Malibu Ananas

Likor43+Milch

B
O
N
N
E
R
I
A



T
A
P
A

B
A
R

HEISSE GETRÄNKE

Mocambo Cafe

Mocambo Espresso

Mocambo Espresso Cortado

Mocambo Espresso Doblo

Mocambo Cappuccino

Mocambo Café Latte

Mocambo Latte Macchiato

Heisse Milch mit Honig

Heiße Vollmilchschokolade

Heisse Vollmilchschokolade Weiss

Sahne Extra

Carajillo - Segafredo Espresso de Brandy

Mocambo Espresso con Amaretto

Chocolate con Baileys

Tee Kanne Frischer Pfefferminz

Tee Kanne Frischer Ingwer

Tee Kanne Frische Zitrone

Tee Kanne Verschiedene Tee-Sorten

B
O
N
N
E
R
I
A



T
A
P
A

B
A
R

1. mit Farbstoff, 2. mit Antioxidationsmittel, 3. koffeinhaltig, 4. chininhaltig,
5. mit Süßungsmittel, 6. enthält eine Phenylalaninquelle
(Angabe bei dem Süßungsmittel Aspartam), 7. mit Taurin