
CÓCTELES

TORTUGA SPRITZ 15.00

BURBUJEANTE Y REFRESCANTE, EFERVESCENTE
Aperol, cordial de pepino, pulpa de melón & licor de melón, cava

RHUBARB-BONO TAI 15.00

RICO, AGRIDULCE, EXÓTICO
Ron Kraken & havana 3, triple sec, don's mix, cordial de ruibarbo, cítricos, zumo de piña

BASIL CLOVER CLUB 15.00

ELEGANTE, COMPLEJO, SUAVE
Ginebra de frambuesa, licor de frambuesa, cítricos, albahaca, clara de huevo

CAXARAMBA DE BAHIA 15.00

NOTAS DE BAYAS, PERFUMADO, INTENSO
Cachaca, triple sec, lichi y pulpa de mango, mora y frambuesa fresca, cítricos

LANDING IN BANGKOK 15.00

CÍTRICO, AROMÁTICO, ESPECIALIZADO
Ginebra Roku, pulpa de bergamota, crème de cassis, citronela, cítricos, cerveza de jengibre

CARIBBEAN FLAMINGO 15.00

REFRESCANTE, AGRIDULCE
Tequila, cordial de sandía, pulpa de naranja sanguina, frambuesa fresca, cítricos

ALMA DEL SOL 15.00

EXÓTICO, AFILADO, ATERCIOPELADO
Pisco del Perú, higo chumbo, cordial de bayas de serbal, jugo de pera, cítricos, miel, clara de huevo

MEZCAL PUNCH MULE 15.00

AHUMADO, AROMÁTICO
Mezcal, zumo de mango, cítricos, amargo de angostura, cerveza de jengibre

LONG PASSION ICE TEA 15.00

INFORMAL, RICO, TROPICAL
Vodka, tequila, ginebra, ron, licor passoa, pulpa de maracuyá, cítricos, tónico de bayas

HIPA HIPA LYCHEE 15.00

PICANTE, FRUTAL, INTENSO
Bourbon y sake, pulpa de lichi, pepino fresco, jugo de lichi, menta fresca, frío, cítricos, clara de huevo

CÓCTELES SIN ALCOHOL

MAMMOTH TUSK 11.00

Pulpa de maracuyá, sirope de vainilla, menta fresca, cítricos, jugo de piña

MANGO FOXY-ANGEL 12.50

Pulpa de mango, jugo de lichi y mango, cítricos

NIPPON WATERMELON PUNCH 11.00

Pulpa de sandía, cítricos, cordial de sandía, jugo de arándano

TIKI BOTANIST 11.00

Ginebra Tanqueray 0,0%, pulpa de mango y coco, albahaca, cítricos, sprite

IVA INCLUIDO



ENTRANTES

GUACAMOLE DE YUZU KOSHU 12.50

Acompañado de chips de maíz (V)(SG)

CRUDITÉS ESTILO BONO 12.50

Con alioli de shiso (V)(SG)

SOPA TOM YUM DE LANGOSTINOS 15.00

Langostinos, tomate cherry, cilantro y shitake (P)(SG)

CANGREJO DE CONCHA BLANDA EN TEMPURA 17.50

Dip de ponzu y yuzu

CALAMAR PATAGONICO CRUJIENTE 15.00

Salsa de lima

ALITAS DE POLLO 14.50

Salsa barbacoa picante (P)

CARPACCIO DE CARNE DE WAGYU 28.00

Servido con setas shimeji en escabeche (SG)

GAZPACHO VERDE 12.50

Pepino, aguacate y kale (VG)(SG)



Carpaccio de carne de wagyu

POLLO SATAY 15.50

Pincho de pollo a la parrilla con salsa satay y lima (SG)(N)

OSTRAS 6.50/pz

Vinagre de chalotas, tabasco y limón. Mínimo 2pzs (SG)

CEVICHE DE DORADA 24.00

Leche de coco, aceite de cilantro (SG)

TIRADITO DE HAMACHI 23.00

Pez de cola amarilla (SG)

TARTAR DE SALMON Y ATUN 28.00

Soja, yuzu, cebolleta y flor de loto crujiente



Tartar de salmon y atun

BONO BEACH SUSHI

TRIO DE NIGIRI 2PZS 24.00

Salmón, atún, pez limón (SG)

PLATO DE SASHIMI 3PZS CADA UNA

REGULAR 32.00

Atún Akame, salmón y lubina (SG)

PREMIUM 47.00

Lomo de atún de Chu, salmón, vieiras, anguila y pez limón (SG)

DELUXE 58.00

Lomo de atún de Chu, vieiras, salmón, pez limón, ostras, lubina (SG)

ROLLOS MAKI

Tempura de langostinos 23.00

Atún y aguacate (SG) 24.00

Salmón picante y rúcula japonesa (GF) 23.00

Mil hojas (V)(SG) 18.00


BOL DE POKE 24.00

Atún, salmón, daikon encurtido, arroz de sushi, wasabi y edámame (SG)

V - Vegetariano, VG - Vegano, P - Picante, SG - Sin Gluten, N - Nueces



CALAMAR
PATAGONICO
CRUJIENTE 15.00
Salsa de lima



**ENSALADA THAI
DE SOLOMILLO
PICANTE 21.00**

Solomillo, cebolla roja, chilli,
menta, cilantro, aderezo
picante tailandés (P)(SG)

ENSALADAS

ENSALADA MEDITERRANEA DE POLLO 21.00

Pollo a la parrilla marinado con limón, hierbas, hojas verdes, pepino, tomate cherry, cebolla roja, Aguacate y aceituna Kalamata (SG)

ENSALADA SASHIMI 24.00

Hojas verdes asiáticas y aliño de 'wafu'

ENSALADA DE BURRATA 18.00

Tomate cherry, gajos de tomates, albahaca mini, aceite de oliva EV y tostadas (V)

ENSALADA DE ALGAS 15.50

Tres tipos de algas, wakame y aderezo de 'Goma' (V)(SG)

ENSALADA THAI DE SOLOMILLO PICANTE 21.00

Solomillo, cebolla roja, chilli, menta, cilantro, aderezo picante tailandés (P)(SG)

ENSALADA DE SANDIA Y QUESO FETA 18.00

Servida con sorbete de limón y albahaca (V)(SG)



Ensalada mediterranea de pollo



Ensalada sashimi

PLATOS PRINCIPALES

CURRY ROJO ESTILO TAILANDES: LANGOSTINOS / POLLO / VEGETALES 26.00

Chile, 'choi sum', patata dulce, berenjena, lichi y arroz (P) (SG)

LINGUINE BOGAVANTE 38.00

Salsa de champán, mantequilla de hierbas

HAMBURGUESA DE WAGYU 26.00

Alioli de chipotle, lechuga, cebolla caramelizada, queso monterrey y patatas fritas

PATA DE CANGREJO REAL 65.00

Mantequilla de soja y ajo

NASI GORENG 27.00

Arroz frito estilo indones con langostinos y pollo

SHAWARMA DE PESCADO 28.00

Lubina marinada, ajo, tomates, sésamo, cebolla encurtida, pan libanés y salsa de chimichurri

KEBAB DE CORDERO 32.00

Alioli, tomate, lechuga, hummus, salsa de chile (P)



LA PARRILLA JOSPER

'PICAÑA' DE WAGYU 42.00

Tomate a la parrilla, elija su guarnición y salsa (SG)

CHULETAS DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA 32.00

Cordero marinado romero, tomillo, ajo. Servidas con rúcula y tomates cherry (SG). Elige dos guarniciones

DORADA ENTERA COMPARTIR 52.00

Dorada a la espalda. Servida con limón ajo, cilantro y dos guarniciones

COLA DE RAPE A LA PARRILLA 32.00

Chimichurri de limón, elija su guarnición (SG)

ENTRECÔTE DE NEBRASKA 38.00

Tomate a la parrilla, elija su guarnición y salsa (SG)

LANGOSTINOS TIGRE A LA PLANCHA 45.00/kg

Pan de ajo, limón y mantequilla de ajo (SG)

POLLO MEXICANO 28.00

Pollo a la parrilla, pasta de achiote de limón, elija su guarnición (SG)

GUARNICIONES

BIMI 8.00

Con salsa de soja dulce, sesame, hierbabuena y albahaca

BATATAS FRITAS 8.00

PATATAS FRITAS 8.00

ENSALADA VERDE (SG) 8.00

ARROZ JASMINE (SG) 8.00

PURÉ DE PATATAS 8.00

Con mantequilla de hierbas (SG)

VEGETALES A LA PARRILLA 8.00

SALSAS

Bernesa, Chimichurri, Mantequilla de ajo, Mantequilla de limón



COLA DE RAPE A LA
PARRILLA 32.00
Chimichurri de limón, elija
su guarnición (SG)

TABLAS PARA COMPARTIR

PESCADOS Y MARISCOS 110.00

Pata de cangrejo real, langostinos tigre a la parrilla, pescado del día, selección de guarniciones

CARNES 100.00

Chuletas de cordero marinadas, picaña de wagyu, pollo mexicano, y selección de guarniciones

MAR Y MONTE 130.00

Langostinos tigre a la parrilla, pescado del día, chuletas de cordero, entrecôte de nebraska selección de guarniciones



POSTRES

TARTA DE QUESO AL HORNO 9.00
Chocolate blanco, jengibre dulce con banana caramelizada

CHUPITO DE GRANITA DE LICHI AL CHAMPÁN (SG) 9.00

SELECCIÓN DE 'MOCHI' 9.00
Postres japoneses helados

PLATO DE FRUTAS TROPICALES (SG) 12.00

TARTA DE CHOCOLATE 9.00
Servida con nata agria (SG)

BOCADOS HELADOS 9.00
Cuatro pequeños Magnum

HELADO CREMOSO 'SOFT SERVE' 9.00
Con selección de toppings



Selección de 'Mochi'

MENÚ INFANTIL

Menores de 12 años

HAMBURGUESA DE BONO KIDS 16.00
Patatas fritas o ensalada

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA 16.00
Patatas fritas o ensalada

PASTA 16.00
Elige Napolitana o Carbonara

NACHOS DE POLLO Y QUESO 16.00
Guacamole y nata agria

VINOS

CHAMPANES

MÖET & CHANDON BRUT IMPERIAL

Copa 16.00
75cl/1.5l 100.00/190.00

VEUVE CLICQUOT BRUT

75cl/ 1.5l 110.00/230.00

MÖET & CHANDON ICE IMPERIAL

75cl/1.5l 130.00/260.00

MÖET ICE IMPERIAL ROSÉ

75cl/ 1.5l 140.00/280.00

LAURENT PERRIER ROSÉ

75cl/1.5l 160.00/320.00

DELAMOTTE BLANC DE BLANCS

75cl 150.00

ARMAND DE BRIGNAC

75cl/1.5l 380.00/980.00

DOM PERIGNON

75cl 450.00

ESPUMOSOS

CODORNIU PRIMA VIDES

Copa 7.00
75cl 32.00

ANNA DE CODORNIU ROSE

75cl 34.00

PROSECCO RIONDO DOC Extra Dry

75cl 38.00

GRAMONA LA CUVEE Corpinnat,

Cava
75cl 48.00

VINO BLANCO

España

YLLERA

Sauvignon Blanc, Castilla y León

Copa 6.00
75cl 24.00

VIÑA MATALIAN

Palomito fino, Chiclana

75cl 26.00

SEÑORIO DE SOBRAL

Albariño, Rías Baixas

Glass 6.50

75cl 28.00

JOSÉ PARIENTE Verdejo

75cl/1.5l 32.00/64.00

PIXEL Verdejo

Glass 7.00

75cl 32.00

GUITIAN GODELLO

Valdeorras

75cl 34.00

THE FLOWER AND THE BEE

Treixadura, Ribeiro

75cl 36.00

MAR DE FRADES

Albariño, Rías Baixas

75cl/1.5l 42.00/84.00

OSSIAN

Verdejo, Segovia

75cl 75.00

INTERNACIONALES

GAVI DE GAVI ROVERETTO

Bergaglio, Piemonte, ITA

75cl 36.00

THIERRY MOTHE

Petit Chablis, FRA

Glass 9.00

75cl 42.00

SANCERRE

Saint-Pierre Prieur, Loire, FRA

75cl 48.00

BERTHELEMOT LES PARTIES

Bourgogne, FRA

75cl 52.00

PULIGNY MONTRACHET

Beaune, FRA

75cl 180.00

VINOS

JERMANN PINOT GRIGIO

Friuli, ITA
75cl 62.00

MIRAMAR TORRES

Chardonnay, EE.UU.
75cl 66.00

CLOUDY BAY

Sauvignon Blanc, NZL
75cl 76.00

VINO ROSADO

NARANJAS AZULES

Soto Manrique, Castilla León
Copa 6.50
75cl 28.00

PINOT GRIGIO BLUSH

Copa 7.50
75cl 35.00

EAU DE PROVENCE

75cl/ 1.5l/ 3l 38.00/81.00/190.00

AIX COTES DE PROVENCE

Copa 9.00
75cl/1.5l 46.00/89.00
3l/6l 190.00/450.00

ULTIMATE PROVENCE

75cl/1.5l 52.00/100.00
3l/6l 220.00/580.00

WHISPERING ANGEL

Cotes de Provence
75cl/1.5l 64.00/145.00
3l/6l 290.00/620.00

DOMAINES OTT

Cotes de Provence
75cl 78.00

VINO TINTO

España

YLLERA 9 meses,
Tempranillo, Castilla León
Copa 6.00
75cl 24.00

CASA CASTILLO

La Tendida Monastrell 75cl 28.00

RAMON BILBAO EDICIÓN LIMITADA

La Rioja 75cl 30.00

CHATZ ACINIPO

Lamberer, Ronda 75cl 32.00

VIÑA POMAL CRIANZA

Tempranillo, Rioja
Copa 7.00
75cl 46.00

BARÓN DE LEY

Finca Monesterio Reserva, La Rioja
75cl 56.00

PAGO DE LOS CAPELLANES

Crianza, Ribera del Duero 75cl 62.00

AALTO PS Ribera del Duero 75cl 150.00

INTERNACIONALES

CHATEAU MARJOSSE

Cabernet Merlot, Bordeaux, FRA
Copa 7.00
75cl 32.00

GRAN CALLEJÓN DEL CRIMEN

Malbec, Vale de Uco, ARG
75cl 48.00

CHIANTI CLASSICO

Monteraponi, Tuscany, ITA
75cl 58.00

RELAIS DE LA DOMINIQUE

Grand Cru, Merlot, Saint Emilion, FRA
75cl 64.00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLÁSICO

Campagnola, Veneto, ITA
75cl 64.00

CLOS DE LA PERRIERE

Bourgogne, FRA
75cl 72.00

BERTHELEMOT 1ER CRU

Saint-Pierre Prieur, Loire, FRA
75cl 76.00

BO
NO
BEACH

Copyright © 2024 BONO BEACH · Todos los derechos reservados
www.bonobeachmarbella.com
20240315