



ESP

The food

PLATILLOS

	€
Jamón Ibérico con Pan de Cristal, Tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra (1)	9,9
☛ Queso Curado (Flor de Esqueba) con Pan de Cristal, Tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra (1,5)	7,9
Carpaccio de Salmón Marinado con Vinagreta de Cilantro y Tomate Cherry (10)	6,9
Carpaccio de Ternera con Parmesano y Rúcula (5)	5,9
Pulpo a la Brasa con Pimentón de la Vera y sal Maldon (10)	14,9
☛ Huevos Estrellados con Jamón Ibérico o Foie (7)	8,95
Milhojas de berenjenas, tomate cherry, rúcula y vinagreta de miel (1)	4,95

ENSALADAS

☛ Ensalada Mediterránea mezclum, cebolla, tomate, pimientos, atun, olivas y huevo duro (7,10,12)	5,5
Ensalada de Queso de Cabra mezclum, queso de cabra, bacon crujiente, frutos secos, vinagreta de miel, modena sal y aceite (3,5)	6,5
Ensalada Bonanza mezclum, aguacate, frutas caramelizadas, tomate cherry, salmón marinado, eneldo (2,5)	6,9
Xato de Sitges escarola, bacalao esquizado, atun, anchoas, olivas, salsa romesco (1,3,10)	8

ARROCES min. 2 personas

Paella de Marisco (1,3,9,10,11,13)	16
Arroz negro de sepia (1,3,9,10,11,13)	16
Arroz Vegetariano (13)	13,5
Arroz de Montaña (1,2,3,13)	14,5
Arroz Caldoso de Bogavante (1,3,9,10,11,13)	24,5
Fideua de Marisco (1,3,9,10,13)	14,5

	€
Hummus de berenjenas con comino y steak de verduras con semillas de sésamo tostadas (4,13)	6,9
Solomillo de Ternera al Romero hecho a la Brasa	9,5
Entrecot de Ternera de Gerona	8,5
Entraña a la Brasa	7,5
Pechuga de Pollo a la Brasa	6,5
Tacos de Salmón a la Parrilla (10)	7,5
Tacos de Atun a la Parrilla (10)	8,5
Bacalao Gratinado con Mus de Alioli (1,5,7,10)	7,5
Calamares a la Brasa (10)	8,5

* Nuestros platillos van acompañados con productos de temporada

PASTAS

Raviolis de higos secos y queso de Cabra (1,5,7)	6,5
Gnocchis de Patata (1,7)	5,9
Pappardelle (1,7)	4,9















* Salsas - pesto (1,3) - 4 quesos (5) - y bolonesa (13)

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Clásica queso cheddar, mayonesa, tomate y cebolla (1,4)	9,5
Hamburguesa Mejicana aguacate, queso cheddar, cebolla, salsa picante (1,4)	10,95
Hamburguesa Vegetariana hamburguesa de garbanzos, lechuga, tomate, cebolla, mayonesa	9,95
Hamburguesa Crispy Chicken pollo arrebozado, lechuga, tomate, cebolla, mayonesa (1,4)	9,95
Suplemento de Huevo Frito (7), Queso (5), Bacon	1,5

* Servimos las hamburguesas con patatas fritas caseras

Alérgenos existentes en el plato Some dishes may contain the following substances

1 Cereales gluten Gluten Cereals 	5 Leche y derivados Milk and derivatives 	9 Crustáceos y derivados Crustaceans and derivatives 	13 Apio y derivados Celery and derivatives 
2 Cacahuets y derivados Peanuts and derivatives 	6 Soja y derivados Soy and derivatives 	10 Pescados y derivados Fish and derivatives 	14 Sulfitos Sulfites 
3 Frutos de cáscara Fruits of the husk 	7 Huevos y derivados Eggs and derivatives 	11 Moluscos Molluscs 	
4 Semillas de sésamo Sesame seeds 	8 Altramucos Lupins 	12 Mostaza y derivados Mustard and derivatives 	

Follow us:

@hostalbonanzasitges



BONANZA

SINCE 1968



ENG

The food

PLATILLOS

	€
Iberian ham with Cristal bread served with tomato and extra virgin olive oil dressing (1)	9,9
🍷 Cured Cheese (Flower of Esqueba) with Cristal Bread, tomato and extra virgin olive oil dressing (1,5)	7,9
Marinated Salmon Carpaccio with Cilantro Vinaigrette and Cherry Tomatoes (10)	6,9
Beef carpaccio with parmesan and Rocket (5)	5,9
Grilled octopus with paprika De la Vera and Maldon salt (10)	14,9
🍷 Fried eggs and chips topped with Iberian Ham or Foie (7)	8,95
Aubergine Slices, cherry tomato, Rocket and honey vinaigrette (1)	4,95

SALADS

🍷 Mediterranean Salad Mixed lettuce, onion, tomato, tuna, olives and boiled egg (7,10,12)	5,5
Goat Cheese Salad Mixed lettuce, Goats cheese, crunchy bacon, dried fruits, Modena, salt and olive oil dressing (3,5)	6,5
Bonanza salad Mixed lettuce, avocado, carmelised fruit, cherry tomatoes with salmon marinated in dill (2,5)	6,9
Xato de Sitges Escarola lettuce, with anchovies, cod and Romesco dressing (1,3,10)	8

RICES minimun 2 people

Seafood Paella (1,3,9,10,11,13)	16
Squid black rice (1,3,9,10,11,13)	16
Vegetarian Rice (13)	13,5
Mountain Rice (1,2,3,13)	14,5
Lobster Creamy Rice (1,3,9,10,11,13)	24,5
Seafood Fideua (1,3,9,10,13)	14,5

	€
Aubergine hummus with cumin and vegetable slices with toasted sesame seeds (4,13)	6,9
Grilled Beef Filet Steak with rosemary	9,5
Grilled Entrecote from Gerona	8,5
Grilled Skirt steak	7,5
Grilled Chicken Breast	6,5
Grilled Salmon Tacos (10)	7,5
Grilled Tuna Tacos (10)	8,5
Cod Fillet with Mousse of Alioli (1,5,7,10)	7,5
Grilled squid (10)	8,5

*Our "Platillos" are served with seasonal products

PASTA

Ravioli filled with dried figs and goat cheese (1,5,7)	6,5
Gnocchis of potato (1,7)	5,9
Pappardelle (1,7)	4,9














*Sauces: - pesto (1,3) - 4 cheeses (5) - Bolognese (13)

HAMBURGERS

Classic Hamburger Cheddar, mayo, tomato and onion (1,4)	9,5
Mexican Hamburger Avocado, cheddar, onion and spicy sauce (1,4)	10,95
Vegetarian Hamburger Chickpea hamburger, lettuce, tomato, onion and Mayo	9,95
Crispy Chicken Hamburger Breaded chicken, lettuce, tomato, Onion and Mayo (1,4)	9,95
Suppliments: Fried Egg (7), Cheese (5), Bacon	1,5

*Our Hamburgers are served with Home made chips

Alérgenos existentes en el plato Some dishes may contain the following substances

1 Cereales gluten Gluten Cereals 	5 Leche y derivados Milk and derivatives 	9 Crustáceos y derivados Crustaceans and derivatives 	13 Apio y derivados Celery and derivatives 
2 Cacahuets y derivados Peanuts and derivatives 	6 Soja y derivados Soy and derivatives 	10 Pescados y derivados Fish and derivatives 	14 Sulfitos Sulfites 
3 Frutos de cáscara Fruits of the husk 	7 Huevos y derivados Eggs and derivatives 	11 Moluscos Molluscs 	
4 Semillas de sésamo Sesame seeds 	8 Altramuces Lupins 	12 Mostaza y derivados Mustard and derivatives 	

Follow us:
@hostalbonanzasitges



BONANZA

SINCE 1968



CAT

The food

PLATILLO

	€
Pernil Ibèric amb Pa de Vidre, Tomàquet i Oli d'Oliva Verge Extra (1)	9,9
Formatge Curat (Flor de Esquiva) amb Pa de Vidre, Tomàquet i Oli d'Oliva Verge Extra (1,5)	7,9
Carpaccio de Salmó Marinat amb una Vinagreta de Coriandre i Tomàquet Cherry (10)	6,9
Carpaccio de Vedella amb Parmesà i Rúcula (5)	5,9
Pop a la brasa amb Pebre Roig de la Vera i sal Maldón (10)	14,9
Ous estavellats amb Pernil Ibèric o Foie (7)	8,95
Millfills d'Albergínia, Tomàquet Cherry, Rúcula i Vinagreta de Mel (1)	4,95

AMANIDES

Amanida Mediterrània mesclum, ceba, tomàquet, pebrots, tonyina, olives i ou dur (7,10,12)	5,5
Amanida de Formatge de Cabra mesclum, formatge de cabra, bacó cruixent, fruits secs, vinagreta de mel, modena, sal i oli (3,5)	6,5
Amanida Bonanza mesclum, alvocat. Fruitas caramel·litzades, tomàquet cherry, salmó marinat i anet (2,5)	6,9
Xató de Sitges escarola, bacallà, esqueixada, tonyina, olives i salsa romesco (1,3,10)	8

ARROSSOS min. 2 persones

Paella de Marisc (1,3,9,10,11,13)	16
Arròs Negre de Sípia (1,3,9,10,11,13)	16
Arròs Vegetarià (13)	13,5
Arròs de Muntanya (1,2,3,13)	14,5
Arròs Caldós de Llamàntol (1,3,9,10,11,13)	24,5
Fideua de Marisc (1,3,9,10,13)	14,5

€	
Hummus d'Albergínia amb comí i steak de Verdures amb llavors de sèsam torrades (4,13)	6,9
Filet de Vedella al Romero fet a la Brasa	9,5
Entrecot de Vedella de Girona	8,5
Entranya a la Brasa	7,5
Pit de Pollastre a la Brasa	6,5
Daus de Salmó a la Graella (10)	7,5
Daus de Tonyina a la Graella (10)	8,5
Bacallà Gratinat amb Mus d'Allioli (1,5,7,10)	7,5
Calamars a la Brasa (10)	8,5

*Els nostre platets van acompanyats amb productes de temporada

PASTES

Raviolis de Figs seques amb formatge de cabra (1,5,7)	6,5
Gnocchis de Patates (1,7)	5,9
Pappardelle (1,7)	4,9
*Salses - pesto (1,3) - 4 formatges (5) i bolonyesa (13)	

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Clàssica formatge cheddar, maionesa, tomàquet i ceba (1,4)	9,5
Hamburguesa Mexicana alvocat, formatge cheddar, ceba, salsa picant (1,4)	10,95
Hamburguesa Vegetariana hamburguesa de cigrons, enciam, tomàquet, ceba i maionesa	9,95
Hamburguesa Crispy Chicken pollastre arrebossat, enciam, tomàquet, ceba i maionesa (1,4)	9,95
Suplement d'Ou Fregit (7), Formatge (5), Bacó	1,5

*Servim les hamburgueses amb patates fregides caseres

Alérgenos existentes en el plato Some dishes may contain the following substances

1 Cereales gluten Gluten Cereals	5 Leche y derivados Milk and derivatives	9 Crustáceos y derivados Crustaceans and derivatives	13 Apio y derivados Celery and derivatives
2 Cacahuets y derivados Peanuts and derivatives	6 Soja y derivados Soy and derivatives	10 Pescados y derivados Fish and derivatives	14 Sulfitos Sulfites
3 Frutos de cáscara Fruits of the husk	7 Huevos y derivados Eggs and derivatives	11 Moluscos Molluscs	
4 Semillas de sésamo Sesame seeds	8 Altramucos Lupins	12 Mostaza y derivados Mustard and derivatives	

Follow us:

@hostalbonanzasitges



BONANZA

SINCE 1968



FRA

The food

PLATILLOS

Jambon de Pays Ibérique accompagné de pain a la tomate et huile d'Olive (1)	€ 9,9
Fromage type Manchego servi avec pain a la tomate et huile d'olive (1,5)	7,9
Carpaccio de Saumon mariné avec une vinaigrette de coriandre et tomate cherry (10)	6,9
Carpaccio de bœuf avec parmesan et rucula (5)	5,9
Pulpe a la braise avec poivrons et sal maldon (10)	14,9
OÛfs frits avec Jambon Ibérique ou foie gras (7)	8,95
Millefeuille d'aubergines avec tomate cherry rucula et vinaigrette au miel (1)	4,95

SALADE

Salade Méditerranéenne salade, oignons, tomate, poivrons, thon, olives et œufs dure (7,10,12)	5,5
Salade de chèvre chaud mesclun, fromage de chèvre, lardons, fruits secs, vinaigrette de miel y modena (3,5)	6,5
Salade Bonanza salade. Avocat, fruits caramélisés, tomate cherry, saumon marinée, aneth (2,5)	6,9
Xató de Sitges escarole morue, thon, anchois, olives, sauce romesque (1,3,10)	8

RIZ minimum 2 personnes

Paella Marinière (1,3,9,10,11,13)	16
Riz noire de seiche (1,3,9,10,11,13)	16
Riz Végétariens (13)	13,5
Riz de Montagne (1,2,3,13)	14,5
Riz au Homard et son jus (1,3,9,10,11,13)	24,5
Fideua Marinière (1,3,9,10,13)	14,5

Humus d'aubergines, cumin, steak de légumes et sésame toasté (4,13)	€ 6,9
Filet de Bœuf au "Romarin" cuit a la braise	9,5
Entrecôte de bœuf de Gironne	8,5
Onglet de bœuf a la braise	7,5
Blanc de poulet a la braise	6,5
Tacos de saumon au grill (10)	7,5
Tacos de Thon au Grill (10)	8,5
Morue gratinée avec une mousse a lailoli (1,5,7,10)	7,5
Calamares a la Braise (10)	8,5

* Nos plats sont servis avec des produits saisonniers

PATES

Raviolis de figues sèches et fromage de chèvre (1,5,7)	6,5
Gnocchis ed pomme de terre (1,7)	5,9
Pappardelle (1,7)	4,9
Sauce - pesto (1,3) - 4 fromages (5) - bolognaise (13)	

HAMBURGER

Hamburger Classique fromage Cheddar, mayonnaise, tomate et oignons (1,4)	9,5
Hamburger Mexicain avocat, fromage cheddar, oignons et sauce piquante (1,4)	10,95
Hamburger Végétarien burger de pois - chiches, salade, tomate, oignons et mayonnaise	9,95
Hamburger Croustillant de Poulet poulet pane, salade, tomate, oignons et mayonnaise (1,4)	9,95
Supplément Œuf frit (7), Fromage (5), Bacon	1,5

* Nous servons les hamburgers avec frites maison

Alérgenos existentes en el plato Some dishes may contain the following substances

1 Cereales gluten Gluten Cereals	2 Cacahuets y derivados Peanuts and derivatives	3 Frutos de cáscara Fruits of the husk	4 Semillas de sésamo Sesame seeds
-------------------------------------	--	---	--------------------------------------

5 Leche y derivados Milk and derivatives	6 Soja y derivados Soy and derivatives	7 Huevos y derivados Eggs and derivatives	8 Altramucos Lupins
---	---	--	------------------------

9 Crustáceos y derivados Crustaceans and derivatives	10 Pescados y derivados Fish and derivatives	11 Moluscos Molluscs	12 Mostaza y derivados Mustard and derivatives
---	---	-------------------------	---

13 Apio y derivados Celery and derivatives	14 Sulfitos Sulfites
---	-------------------------

Follow us:
@hostalbonanzasitges**BONANZA**

SINCE 1968