

BON
vent



FOOD & DRINKS & MUSIC

• CAN PASTILLA BEACH •

AQUI SE HACEN LAS COSAS CON **AMOR**
Y ESO REQUIERE SU TIEMPO.

HERE THINGS ARE MADE WITH **LOVE**,
AND THIS REQUIRES TIME.



Recomendaciones
Recommendations

HORARIOS
MARTES cerrado

OPENING HOURS
TUESDAY closed



¡Set playero!
Take away + 0,80 €

BRUNCH Brunch

(Hasta la 13.00h)
(Till 1.00pm)

Huevos poché 10,70 €
Tostadas de pan de llonguet con nuestra salsa de tomate natural, aguacate, huevos pochados, serrano o salmón marinado (a elegir)
Toast with tomato avocado, poached eggs, serrano ham or marinated salmon (under election)

Sa Roqueta 11,70 €
Tostadas con queso feta, aguacate, brotes tiernos y serrano, acompañado de un mix de fruta fresca
Toast with feta cheese, avocado, assorted lettuce and serrano ham with a small fresh fruit mix

Tostadas con salsa de tomate natural 4,50 €
Mallorcan gourmet bread toast with natural tomato sauce

★ *Con aguacate / with avocado (+2,50€)*
Con queso / with cheese (+2,50€)

Croissant (d'es forn) Serrano, queso & rúcula ¡Calentito! 5,50 €
Serrano, cheese & rocket (¡Hot!)

★ **Ensamada (també d'es forn) ¡Novedad!** 3 €

Xaloc 7,40 €
Mix de fruta fresca, yogurt cremoso, muesli crujiente, frutos secos y miel de Agave
Mixed fresh fruits, creamy yogurt, crunchy muesli, nuts and Agave honey

PICOTEO Appetizer

★ **Nachos Bonventeros** 12,50 €
Nachos con queso, sobrasada, trampó, guacamole y un toque de miel
Nachos with cheese, sobrasada, trampó salad, guacamole and a honey touch

★ *¡Disfrútalos con pollo! (+2€)*
Enjoy with chicken! (+2€)

Hummus  7 €
Acompañado con crudité y pan pita
Hummus with crudités and pita bread

Guitarra 8 €
Pan de ajo y queso con jamón serrano
Garlic bread with cheese and serrano ham

Pan de ajo 4,20 €
Garlic bread

Pan con Alioli 4 €
Bread & Alioli

Olivas & guindilla picante 3 €
Olives & hot peppers

TABLAS

Acompañadas de pan moreno con nuestra salsa de tomate natural, alioli, fuet, olivas & guindillas, y como no...¡ quelitas!


Plates with typical products from Spain and the Balearic Islands, accompanied with olives, alioli, fuet and brown artisan bread spread with our natural tomato sauce.


*** De todo** **24 €**
Selección de quesos locales y nacionales, jamón serrano, sobrasada y embutidos ibéricos (salchichón, chorizo)
Selection of Spanish cheeses, Serrano ham and cold meat


Serrano & selección de quesos **24 €**
Serrano ham and cheese selection

ENSALADAS Salads

*** Bon Vent**  **14,90 €**
Pasta, rúcula, aguacate, parmesano, frutos rojos, pesto (contiene piñones) y nueces
Pasta, rocket, avocado, parmesan, berries, pesto (contains pine nuts) dressing and nuts

Tramuntana  **15,70 €**
Queso de cabra caramelizado, rúcula, champiñones, tomate seco, anacardos y vinagreta de miel
Caramelised goat cheese, rocket, mushrooms, dried tomatoes, cashews and honey vinaigrette

Salmón  **15,70 €**
Brotos, salmón, manzana, aguacate, feta, anacardos y aderezo de mostaza y miel
Assorted lettuce, salmon, apple, avocado, feta, cashews and honey-mustard dressing

César  **14,90 €**
Lechugas variadas, pollo, tomate Cherry, parmesano, salsa Cesar y picatostes
Assorted lettuce, chicken, cherry tomato, parmesan, Caesar dressing and croutons

Capresse **14,90 €**
Cama de tomate fresco, lascas de parmesano, rúcula, mozzarella de búfala con un toque de serrano, sazonado con aceite de albahaca y orégano
Tender fresh tomato, parmesan cheese, rocket, buffalo mozzarella topped with serrano shavings, basil oil and oregano

Carpaccio de Ternera **13,50 €**
Carpaccio de ternera, rúcula, parmesano acompañado con pan mallorquín
Beef carpaccio, rocket, parmesan with majorcan bread

Couscous **13,50 €**
Couscous, pollo, tomate, cebolla, pimiento verde, dátiles, y aceite de albahaca
Couscous, chicken, tomato, onion, green pepper, dates and basil oil

1 ELIGE TU PAN
CHOOSE YOUR BREAD

Pan artesanal de las Islas Baleares recién horneado, con el jugoso toque de nuestra salsa de tomate natural.
Freshly baked gourmet bread from Balearic Islands with the juicy touch of our natural tomato sauce.

2 ELIGE TU COMBINACION
CHOOSE YOUR COMBINATION

¡Puedes elegir 2 opciones diferentes con el Pamboli grande!
You can choose 2 different options with the big Pamboli!

PAMBOLI
Brown gourmet toast

LLONGUET
White artisan baguette

MEDIO 9,50 €
Half

GRANDE 19 €
Big

7,90 €

¡Perfecto para compartir!
Perfect to share!

 **Rústico**

Serrano, queso de cabra, rúcula y cebolla caramelizada
Serrano ham, goat cheese, rocket, and caramelised onions

Salmón

Salmón, queso cremoso, aguacate y lechuga tierna
Salmon, cream cheese, avocado and tender lettuce

VIP

Queso mahonés, trampó y camaïot
Mahon cheese, trampo salad and camaïot sausage

Gourmet

Queso de cabra y cebolla caramelizada
Goat cheese and caramelised onions

Pollo

Pollo, lechuga y mayonesa o alioli
Chicken, lettuce and mayonnaise or alioli

Siroco

Hummus, brotes tiernos, atún, aguacate y un toque de lima
Hummus, tender tetteuce, tuna, avocado and a lemon touch

Vegansiroco



Hummus, brotes tiernos, remolacha, aguacate, un toque de lima y mix de semillas
Hummus, tender tetteuce, beetroot, avocado, a lemon touch and mixed seeds

Escalivada

Bacalao, pimiento rojo, berenjena, cebolla horneada y alioli
Marinated codfish, red pepper, eggplant, baked onion and aioli

Mallorquín

Sobrassada, queso Mahonés y miel
Majorcan pork meat paste, Mahon cheese and honey

El Chef



Rúcula, cebolla caramelizada, pollo, aguacate aderezado con mix de semillas. (¡Atrévete con un toque picante!)
Rocket salad, caramelized onion, chicken, avocado and seed mix. (Go for a spicy touch!)

6 Quesos

Quesos mahonés, oveja, cabra, parmesano, azul y mozzarella
Mahon, sheep, goat, parmesan, blue and mozzarella cheeses

Sardinas

Sardinas, tomate fresco, albahaca y orégano
Sardines, fresh tomato, basil and oregano

Mixto

Serrano y queso Mahonés
Serrano ham and Mahon cheese

Mediterráneo

Tomate fresco, mozzarella de búfala, aceite de albahaca y orégano
Fresh tomato, buffalo mozzarella, basil oil and oregano



Frutos Secos
Nuts

POSTRES

Desserts

★ Tartas ¡Todas caseras!  7,20 €
Tarta de queso, Banoffe, tres chocolates y crumble de manzana con helado de vainilla
Cheesecake, Banoffe, Three chocolate cake and apple crumble with vainilla ice cream

★ Tiramisú ¡Novedad!

Sorbete de Cava 6 €

Sorbete de Limón 4,50 €

Bombón Mallorquín 4 €

Helados de sabores 4,80 €
 ICE-CREAMS

CAFÉS TÉS

Coffee Tea

+ 0,10 € con hielo / + 0,10 € with ice

CALIENTE ★ Hot

Espresso	1,90 €	Cappuccino	3,50 €
Espresso doble Double espresso	2,80 €	Latte Macchiato	3,90 €
Cortado Espresso Macchiato	2 €	Bombón With condensed milk	2,50 €
Americano Americano	2,20 €	Viénés With whipped cream	3,50 €
Con leche Latte	2,50 €	Selección de té Teas selection	2,80 €

ESPECIALES ★ Specials

Frappuccino Milkshake with vanilla ice-cream, coffee and cream milkshake	7,50 €	Té con hielo Iced tea	3,20 €
FrappuBaileys Vanilla ice-cream, coffee and baileys milkshake	7,80 €	Café con helado Coffee with ice-cream	4,80 €
Carajillo Espresso with liqueur	3 €	Trifásico de Baileys Milk, coffee and Baileys	4,80 €

BEBIDAS

Drinks

NATURALES ★ Naturals



ZUMOS

Juices

Naranja 3,90 €
Orange

★ **Bon Vent Lemon 4,90 €** **VASO** **LITRO**
Lemonade Glass Liter 19 €



SMOOTHIES 7,20 €

Smoothies

Mediterraneo
Naranja, fresas y limón
Orange, strawberry and lemon

Cabrera
Pepino, melón y hierba buena
Cucumber, melon and mint

Mallorca
Fresas, naranja y plátano
Strawberries, orange and banana

Menorca
Naranja, piña y zanahoria
Orange, pineapple and carrot

Dragonera
Sandía, limón y hierba buena
Watermelon, lemon and mint

Ibiza
Melón, plátano y manzana verde
Melon, banana and green apple

* Según Fruta de temporada · According to seasonal fruits

REFRESCOS ★ Soft Drinks

Agua Water	2,80 €
Refrescos Soft Drinks	2,90 €
Zumos (manzana, melocotón, piña) Juices (apple, peach, pineapple)	2,90 €

LICORES

Spirits



CHUPITOS
Shots

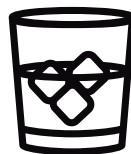
3,50 €



COPAS
On the rocks

¡Según licor!

!Consulta con nuestro equipo 🙌!



COPAZO (Clasicos)
+ Soft Drink

10 €



GIN

Premium

Xoriguer

Seagram's

Pto. de Indias 11 €

Beefeater

Larios

Bombay S. 12 €

Tanqueray

Gordon's

Bulldog 13 €

Hendrick's 13 €



WHISKY

Ballantine's

Cutty Shark

Jack Daniel's 12 €

Red Label

JB

Jameson 12 €



RON

Brugal

Havana 3

Havana 7 12 €

Barceló

Amazonas

Sta. Teresa 12 €



VODKA

Absolut

Smirnoff

Grey Goose 15 €

VERMUT * VERMOUTH

IZAGUIRRE

4,80 €

MUNTANER
Vermut mallorquí

5,50 €

ES PADRÓ

5,50 €



HIERBAS DE MALLORCA (dulces, mezcladas o secas)
Local liqueur made with Anise (sweet, mixed or dry)

4,80 €

Pregunta
por nuestra
Pomada Vermella
12,50 €

COCKTAILS



APEROL
SPRITZ
10€

from BALEARES

★ POMADA

Vaso Glass 10,50 € Litro Liter 23 €

CÓCTEL BALEAR ★ **BALEARIC COCKTAIL**

Cóctel FROZEN elaborado con la peculiar ginebra Menorquina "Xoriguer" y limonada natural.

FROZEN cocktail made of a particular gin from Menorca and natural lemonade.

HIERBAS Mojiteras 10 €

NUESTRO MOJITO ★ **OUR MOJITO**

Mezcla de Hierbas Mallorquinas, lima, azúcar moreno, hierba buena y soda.

Mixture of Hierbas de Mallorca liqueur, lime, brown sugar, mint and soda.

★ TARONGIN 10 €

SORPRENDENTE ★ **SURPRISING**

Cóctel FROZEN de "Gin Xoriguer" y zumo de naranja natural.

Made with "Gin Xoriguer" and natural orange juice frozen.

MOJITO 11 €

EL MÁS FAMOSO ★ **THE MOST FAMOUS**

Deliciosa mezcla de ron Havana Club, lima, azúcar moreno, hierba buena y soda.

Con fresa, fresca y del día +2€

A delicious mixture of Havana Club rum, lime, sugar, mint and soda.

Fresh strawberry +2€

CAIPIRINHA 10 €

PELIGROSO ★ **DANGEROUS**

Este delicioso cóctel se elabora con licor de Cachaza y lima removidos en hielo picado.

This delicious cocktail contains Cachaza and lime mixed in crushed ice.

SEX on the BEACH 11 €

EL SEDUCTOR ★ **THE SEDUCER**

Atrevido cóctel frozen con vodka, licor de melocotón, zumo de naranja y fresas.

An adventurous frozen cocktail made of vodka, peach liqueur, orange juice, and strawberries.

from SPAIN

★ SANGRIA

Vaso Glass 6 € Litro Liter 22€

Cava Cava 7 € Litro Cava Cava Liter 23€

EL MÁS DIVERTIDO ★ **THE FUNNY ONE**

Refrescante cóctel de fruta, vino, mezcla de licores, azúcar y refresco.

Refreshing cocktail made with fruits, wine, mix of liqueurs, soft drink and sugar.

TINTO de VERANO 5 €

TODOTERRENO ★ **FOR EVERY OCCASION**

Vino y refresco es la mezcla perfecta para el veranito.

Wine and soft drink, the perfect refreshment to enjoy the summer.

PINHA COLADA 11 €

SABOR CARIBEÑO ★ **CARIBEAN FLAVOR**

Frapeado de ron blanco, piña natural, batida de coco y licor de coco.

Frappe of white rum, natural pineapple, coconut milkshake and coconut liqueur.

DAIQUIRI 11 €

EL EXÓTICO ★ **THE EXOTIC**

Cóctel frozen de ron blanco.

Con fresa, fresca y del día +2€

Frozen cocktail made with white rum.

Fresh strawberry +2€

CAIPIROSKA 10 €

DELICIOSO ★ **DELICIOUS**

Frapé preparado con vodka.

Frappe prepared with vodka.

MARGARITA 11 €

★ **VIVA MEXICO** ★

Elaborado con Tequila, Triple Seco y zumo de lima ¡Hazlo frozen!

Prepared with Tequila, Triple Sec and lime juice. Make it frozen!

CERVEZAS

Beers



Mediana Medium (33cl) **3 €**
Jarra Large (50cl) **5 €**



Estrella Galicia	3 €	Corona	3,50 €
Estrella Damm	3 €	Galicia Gluten free 1/5	3 €
Alhambra	3,50 €	Daura Damm Gluten free	3 €
Rosa Blanca	3,50 €	Estrella SIN Alcohol free	3 €

CERVEZAS ARTESANALES ★ Craft Beer

5 Illes *¡Remenar!* (33cl) Alc. 4,4% vol. **4,90 €**

Pale Ale, Felanitx, mallorquina y artesanal

Mallorcan Craft beer, golden and styile, white and persistent, with a light citric aroma.

Beer Lovers *TOQUE DULCE* (33cl) Alc. 5,5% vol. **4,90 €**
Sweet touch

Amber Ale hecha en Mallorca. Con cuerpo, delicadas notas de caramelo. El amargor del lúpulo da equilibrio al carácter de la malta sin quitarle protagonismo.

Amber Ale made in Mallorca. A beer-bodied, delicate notes of caramel. The hops amargur gives balance to the malt character without taking center stage.

Kinkristo *¡Remenar!* (33cl) Alc. 4,4% vol. **4,90 €**

100% Mallorquina y artesanal, suave, fresca y simpática.

100% Mallorcan craft beer, light, fresh and enjoyable, made of water, hop and barley, without additives.

Sullerica *DIRECTA DESDE SÓLLER* (33cl) Alc. 4,6% vol. **4,90 €**
Directly from Sóller

De Mallorca. Golden Ale Herbal, rubia-dorada. Con aroma fresco, floral y crítico. De sabor suave al principio y amargor moderado al final. Tiene flor de azahar que le da su especial aroma.

From Mallorca. Golden Ale Herbal, it has a fresh aroma with floral and citrus flavours. The taste is mild at the beginning and moderate bitterness at the end. Has orange blossom, giving it the special flavour.

VINOS Wines

TINTOS ★ Red



Celeste Roble

5,50 €

23 €

Tinto joven, 100% tempranillo, Ribera del Duero

Martín Berdugo

24 €

Ribera del Duero.

Son Prim Cup Negre

28 €

Cabernet Sauvignon, Merlot, Manto Negro (Bodegas Son Prim-Mallorca)

BLANCOS ★ White



Marieta

4,90 €

21 €

Albariño. Rías Baixas

Descomunal

4,90 €

22 €

Rueda. Verdejo

Hombre Pez

4,90 €

23 €

Rueda. 100% Verdejo

Terras Gaudes

27 €

Albariño, Rias Baixas

ROSADOS ★ Rose



Bicicletas y Peces

4,90 €

22 €

Somontano, pálido. Tempranillo

CAVA ★ CHAMPAGNE



Benjamin freixenet

6,80 €

Brut. Cordon negro, Gran selección

Cava Tutum Ba

24 €

Brut - Felanitx



BON VENT *café&bar*

bonvent.cafebar@gmail.com

Av. Bartomeu Riuort, 83

07610, Can Pastilla (Illes Balears)

T. (+34) 971 490 966