

Conoba
BAR.

PARA PICAR

Croquetas de cecina	9€
Rabas de peludín	11€
Torreznos bonobo	10€
Ensaladilla rusa	10€
Mejillones marinera o vinagreta	12€
Gambón al ajillo	15€
Gambón rebozado con salsa tártara y ali-oli	15€
Puding de cabracho	10€
Cecina de león	15€
Pimientos de padrón / piparras	7€
Alitas de pollo picantes thai	14€
Risotto de temporada	15€
Zamburiñas a la plancha con aceite de perejil y ajo	12€



ENSALADAS Y TARTARES

Tomate, ajo y cebolla	10€
Tomate, bonito (nuestro), cebolla	15€
Tomate paleta ibérica, queso fresco y pesto	15€
Lechugas, queso de cabra, tomate, aguacate y semillas	13,50€
Tartar de bonito	15€
Tartar de tomate, aguacate, queso cabra	12€
Steak tartar (vaca)	16€

PESCADOS

Rape plancha estilo "Agus"	25€ (ración)
Bocartes fritos	12€
Sardinas a la brasa	12€
Bonito estilo bonobo	15€
Bocaditos de merluza con salsa tártara y ali-oli	16€

*Pescados de encargo y según mercado

CARNES

Lomo de novilla	18,50€
Escalope de novilla	10,50€
Callos a la madrileña (callo, morro, pata)	10,50€
Canelones de pato gratinados con bechamel	14€
Costilla de cerdo lacada a baja temperatura	14€
Carilleras de cerdo ibérico al curry rojo con noodles	15€
Hamburguesa gourmet	13,50€
Hamburguesa completa (tomate, lechuga, cebolla y queso)	11,50€

POSTRES

Tarta de queso con frutos rojos	5,50€
Mus chocolate negro	5,50€
Mus de arroz con leche con crujiente de miel y almendra	5,50€
Crema pasiega	5,50€
Mini quesadas	5,50€
Trufas de chocolate	5,50€
Surtido de helados	5,50€
Copa de yogur	3,50€

Pan - 1,30€

IVA incluido

Todas nuestras elaboraciones son caseras.

Todos nuestros platos pueden contener algún alérgeno entre sus ingredientes.

No dude en consultarnos.

bonobo
BAR.

MONO EN APRIETOS

Carta reducida

Croquetas de cecina	9€
Rabas de peludín	11€
Torreznos bonobo	10€
Ensaladilla rusa	10€
Mejillones marinera o vinagreta	12€
Gambón al ajillo	15€
Puding de cabracho	10€
Cecina de león	15€
Pimientos de padrón / piparras	7€
Tomate, ajo y cebolla	10€
Tomate, bonito (nuestro), cebolla	15€
Tartar de bonito	15€
Steak tartar (vaca)	16€
Tarta de queso con frutos rojos	5,50€
Mus chocolate negro	5,50€
Surtido de helados	5,50€

Pan - 1,30€

IVA incluido

Todos nuestras elaboraciones son caseras.

Todos nuestros platos pueden contener algún alérgeno entre sus ingredientes. **No dude en consultarnos.**



D.O. RIOJA

Señorio de Mendieta (crianza)	13€
Solagüen (crianza)	13,50€
Ostatu Crianza (tempranillo, graciano, mazuelo y garnacha)	16€
Ostatu Selección (tempranillo, graciano)	19,50€
Sierra Cantabria Crianza (tempranillo)	17€
Sela	22€
Roda	31€
Pierola (crianza)	15€
Viña Alberdi	16€
Muga	23€

D.O. RIBERA DEL DUERO

Sembro (tempranillo)	14€
Semele (tempranillo, merlot)	16€
Monte Castro (Hacienda Monasterio)	24€
Valderiz 2018 (24 meses)	28€
Valderiz de Chiripa 2019	20€
López Cristobal (roble)	15,50€
López Cristobal (crianza)	24€
Finca Resalso	19€
Emilio Moro	18€

OTRAS DENOMINACIONES

Vividor (Valencia; bobal)	14,50€
Elías Mora Crianza (Toro; tinta de toro)	20€
Gran Colegiata Crianza (Toro; tinta de toro)	18,50€
Baltasar Gracián (Calatayud; garnacha)	16€
Cepas Viejas (Bierzo; mencia)	21€
Château de Virecourt (Burdeos; merlot)	25€
Ceps Nous (Priorato)	19€
Opta (Calzadilla)	18€
Care (cariñena, garnacha)	16€
Pago de Balancines (Badajoz)	20€
Unsi (Navarra, garnacha)	18,50€
Red Bat (Priorato)	20€
992 (VVT castilla)	16,50€
De Fruta Madre	18€
Enrique Mendoza (Alicante, pinot noir)	17€
Em Fica Xaconero (Alicante, monastrel)	18€
Enrique Mendoza (petiti verdot)	20€
Postales del Fin del Mundo (Patagonia)	18€
Dosterras Vermel (Montsant)	18€
Petit Hiperia (Toledo)	21€
Passanao (Priorato)	22€

BLANCOS

ABCD (Rueda; verdejo)	13€
José Pariente (Rueda; verdejo)	16€
Albariño da Marteleira (Rías Baixas; albariño)	15,50€
Guitian (Godello,Ribeira Sacra)	18€
Muga	17€
Nécora	12€
Carrasviñas	13€
Finca La Reñana (Luis Alegre, crianza 7 meses)	21€
Unsi (garnacha blanca)	18,50€
Vanidade (albariño)	15€
Sapientia (Sauvignon blanc ecológico)	16€
Care (chardonnay)	16€
Belondrade	40€
Juan Gil	24€

ROSADOS

Gran Colegiata (Toro)	12€
Tombú Prieto Picudo	15€

CAVAS, CHAMPÁN, MOSCATO

Bohigas brut nature reserva (macabeo, parellada, xarel·lo)	18€
Recaredo brut nature gran reserva (macabeo, parellada, xarel·lo)	26€
Champán Trouillard (cru de cru; pinot noir)	33€
Moscato di Asti (Italia; moscatel)	13,50€
Gramona imperial	25€

IVA incluido

