

# BONDI TRATT



| | | Español | Francés | alemán |  
Portugués (Brasil)

## LUNCH & DINNER

7 días almuerzo a partir de las 12h | cena a partir de las 17h

Se recomienda reservar con antelación

Se aplica un recargo del 10% los fines de semana.

Se aplica un recargo del 15% en días festivos.

T es el plato estrella de Tratt

V es para vegetariano

Hable con el personal sobre las opciones veganas y sin gluten.

Caja de 2 copas de vino Bondi Tratt	37
Juego de 4 posavasos Bondi Tratt	32

## ANTIPASTI

Focaccia y aceite de oliva virgen extra Rio Vista V	3,5 cada uno
Pan turco con ajo V	9,5
Aceitunas marinadas, queso feta de vaca y dukkah, focaccia V	23
Ostras de la costa sur recién descascaradas, vinagre de cosecha tardía y pimienta negra \$7 por 1   \$42 por 6   \$84 por 12	
Dip de tarama, bottarga y polen de hinojo, pan plano con hierbas T	23
Flores de calabacín rebozadas rellenas de queso feta de cabra y limón, miel trufada, pecorino V \$17 para 2   \$34 para 4	
Tartar de atún, crema fresca, naranja, cebolla, cebollino, aceite de mandarina, endibias, patatas fritas	35
Steak tartar, mayonesa trufada, parmesano, patatas fritas de caza	35
Fritti crujiente de calamares, alioli, rúcula	34
Albóndigas de cordero al horno con salsa de tomate, scamorza ahumada, ricotta y tostadas de hierbas	34   42
Insectos (pequeños crustáceos) asados con mantequilla de ajo y chile, mozzarella de búfala T	45   80
Plato de antipasti: aceitunas, hummus, queso feta de vaca, pesto de tomates cherry y albahaca, serrano, salami suave, salami picante, pepinillos, melón, pimientos a la parrilla, pan plano	54

## INSALATE & CONTORNI

Panzanella de tomate, nectarina y pepino, mozzarella de búfala V	33
Coles de Bruselas crujientes, garbanzos, granada, cebolla encurtida, hierbas V	28
Rúcula, hinojo, pera, queso de cabra, nueces, aderezo balsámico V	28
Ensalada mixta de hojas y hierbas, aderezo de mostaza, parmesano V	17
Baby gem, anchoas, tocino, cebolla, aderezo de mostaza	18
Berenjenas carbonizadas, yogur de tahini con ajo, avellanas, hierbas V	18
Calabaza asada con miel y salsa marroquí, queso feta y almendras ahumadas	V18
Brócolini a la plancha, prosciutto y pan pangrattato, limón	18
Judías verdes salteadas y ajetes V	18
Patatas fritas y alioli V	17

## PIZZE

Todas las pizzas contienen queso a menos que se solicite y están estiradas a mano.

Base sin gluten 3 | añadir anchoas 3 | añadir aceitunas 3 (base de

**ROSSE** tomate)

Margherita: fior di latte, albahaca V	27
Prosciutto: fior di latte, jamón ahumado, piña	32
Pepperoni suave: fior di latte	32
Diavola:scamorza ahumada, pepperoni picante	32
Capricciosa: fior di latte, jamón, champiñones, aceitunas, alcachofa	32
Calabaza: fior di latte, calabaza, acelga plateada, aceitunas, cebolla, queso feta, rúcula V	31
Kofta de cordero: fior di latte, cebolla caramelizada, aceitunas, remolacha, provolone, yogur harissa	32
Gambas: fior di latte, ajo, guindilla, pesto de albahaca, rúcula (base	36
<b>BIANCHI</b> de mascarpone)	
Patatas y ajo asado con miel: fior di latte, cebolla caramelizada, romero y queso de cabra V	30
Cuatro quesos trufados: fior di latte, gorgonzola, provolone, parmesano, rúcula, limón VT	31
Salchicha italiana y broccolini: fior di latte ahumado, pesto, tomates semisecos	32

## PASTA

La pasta se elabora en casa | ñoquis y pasta sin gluten (veganos) 3

Ñoquis de ricotta, salsa napolí, ricotta, albahaca V	34
Rigatoni, salsa napolí, ricotta, albahaca V	34
Ñoquis salteados de ricotta, verduras verdes, calabaza, tomate semi seco, queso de cabra V	38
Ñoquis de ricotta, ragu boloñesa, ricotta, albahaca	38
Pappardelle, ragu boloñesa, ricotta, albahaca	38
Cabello de ángel, almejas, chile, ajo, vino blanco, perejil	41
Cabello de ángel, atún de aleta amarilla poco común, calabacín, rúcula, chile, limón, alcaparras	42
Mafaldine, salchicha de cerdo, gambas, chile y mantequilla dashi	42
Espaguetis, carne de cangrejo nadador azul, sepia, ajetes, guindilla, rapini T	42

## PESCE

Mejillones 600g, tomate picante, pimientos del piquillo, albahaca y patatas fritas	38
Filete de pargo bebé rebozado crujiente y patatas fritas, encurtidos, tartar	39
Cacciucco: estofado de pescado y tomate italiano, pescado blanco, chinchas enteras, mejillones, almejas, vieiras, pan de masa madre tostado y alioli	53

## CARNE

Lomo de wagyu 9+, salsa Diane, patatas fritas	300 g 62   600 g 118
---	----------------------

## DOLCI

Tiramisú, virutas de chocolate V	21
Panna cotta de suero de leche, fresas y panal de miel	21
Tarta de queso con chocolate vasco quemado y mango caramelizado V	21
Zeppole (donuts de ricotta), salsa de chocolate, helado de vainilla VT	21
Selección de helados y sorbetes V	5,5 por cucharada
Affogato con Amaretto, Frangelico o Licor	43 V 21

**BONDI TRATT COCKTAILS**

Bondi Negroni Bondi Liquor Co ginebra, Pobre Toms Imbroglio, Maidenii 25	
Boom Boom Bondi Liquor Co Ginebra cítrica, flor de saúco, limón, prosecco 24	
Limoncello Spritz Prosecco, limoncello, agua con gas 22	
Martini de Bondi Liquor Co.	
Ginebra de agua salada (oliva) o ginebra cítrica (rodajas de limón)	26

**CLASSIC COCKTAILS**

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, agua con gas	22
Ginebra Negroni , Campari, vermut	25
Negroni Sbagliato Campari, vermut, prosecco	25
Tequila margarita , Cointreau, lima	25
Bellini Prosecco, puré de melocotón y licor	21
Espresso Martini Vodka, Kahlua, crema de cacao, espresso	25
Vodka Cosmopolitan , Cointreau, arándano, lima	25
Mojito Ron blanco, lima fresca, menta, soda.	22

**NON-ALCOHOLIC COCKTAILS**

Ponche de soda con flor de saúco Naranja y menta machacadas, flor de saúco, soda 17	
Jugo de arándano Might-Tai , puré de mango, menta, jarabe de piña 17	

**BEER**

Cerveza de playa Bondi Brewing Co. Bondi XPA 4,7 % Cítricos frescos y flores	14
Young Henry's Natural Lager 4,2 % Sin filtrar, estilo tradicional alemán. Malta ligera Young	14
Henry's Newtowner Pale Ale 4,8 % Fresca, buena malta, algo de lúpulo. Nuestra pale ale favorita Sydney	14
Brewery Pilsner 5,0 % Estilo típico checo, amargor picante, malta sutil Sydney	14
Brewery Lager 4,7 % Limpia, fácil de beber, sabores suaves Sydney	14
Brewery East Coast IPA 7 % Como una pale ale estadounidense, cítricos y frutas tropicales. ¡Tiene un toque especial!	14.5
Sydney Brewery Dark Lager 4,9 % Cerveza negra, ricas notas de chocolate y café Peroni Nastro Azzurro 5,1 %	14
Menabrea Bionda Premium Lager 4,8 % Coopers	14
Premium Light 2,9 % Carlton Zero 0 %	10

**CIDER**

Sidra original de Sydney Brewery 4,5 % Sidra de agave y jengibre de Sydney Brewery 4,5 %	14
--	----

**JUICE**

Naranja   Arándano   Pomelo rubí   Manzana   Tomate	7
---	---

**SOFT DRINKS**

Cerveza de jengibre Bundaberg	8
Coca-Cola   Coca-Cola sin azúcar   Limonada   Cerveza de jengibre	7
Refresco de pomelo rubí	8
Té helado de limón   Té helado espumoso de hibisco (ambos dulces) 8	
Agua con gas por persona	4

**WINE**

OR es para orgánico | PF es para libre de conservantes

**SPARKLING & CHAMPAGNE**

Symphonia Prosecco NV Fruta crujiente, seca y ligera 17   74	
Champán Collet NV 375 ml 84   750 ml 145	
Nariz floral especiada, tostadas, melocotón y buenos momentos.	
Laurent Perrier NV Cítricos, frutas blancas, melocotón y tostadas	160

**WHITE BY GLASS & BOTTLE**

El Paso Sauvignon Blanc 2023	15   63
Grosellas, lima, típicas de Marlborough	
Casalforte Pinot Grigio 2023 Manzana, nashi, flores	16   63
Chardonnay Rosenthal 2023	18   77
Cremoso de fruta de hueso, brioche, tostadas y un toque de mar.	
Blood Moon Fiano Vermentino 2023 Pomelo, madreseiva, 18   81	
melocotones, manzana, manzanilla	
Edenflo Semillon Chardonnay Riesling 2022 Flores, piel de cítricos, 19   86	
Anacardos, sal y todo muy adulto.	

**WHITE BY BOTTLE**

Yarran Pinot Grigio 2024 OR Fácil, ligero y afrutado. Peras, melón, lima 55 Jules	
Taylor Sauvignon Blanc 2023 Lo mejor de Marlborough, pomelo, cítricos, hierbas	71
Timo Vermentino 2022 Flores y lima, romero y melocotones Talo Fiano	73
2022 Flores, melocotones y veranos italianos Patrick	74
Sullivan Chardonnay 2023 Roble fresco, vainilla, cítricos y una pizca de minerales	76
Pieropan Soave 2023 lima acerada, madreseiva, lichi	87

**ROSÉ**

Golden Child Syrah Rosé 2023 O afrutado, pomelo rosado 18   73	
Elogio de las sombras Grenache Sangiovese Rosé 2024 18   73	
Nuestro favorito. Fresas, sandía, arándanos rojos, final seco y acerado.	

**RED BY GLASS & BOTTLE**

Manoro Montepulciano 2021	15   63
Ciruela jugosa, especiada, tanino ligero-medio que se suaviza rápidamente.	
El Pumo Sangiovese 2022	16   67
Mermelada de cerezas, arándanos y un picnic italiano fácil	
Martingala Pinot Noir 2023	17   76
Bayas recién recogidas, un toque de regaliz y cereza.	
Primo Estate Shiraz Sangiovese 2023	19   81
Ciruela madura, pimienta y especias.	
Biscardo Neropasso 2021 Frutos semisecos, ahumados, café	19   81

**RED BY BOTTLE**

Ciello Nero d'Avola OR 2020 Sin filtrar, ciruelas, cacao y especias	69
Pirathon Blue Shiraz 2022 Barossa ligeramente autoritario	71
De Angelis Rosso Piceno 2021 OR Bayas jugosas, violeta, gran quaffer71	
Lighthand Pinot Noir OR 2024 sabroso, con sabor a caza, ciruela, fresa 79	
Mermelada de mora Sherrah Grenache 2023 PF , espesa 81	
Galafrey Shiraz 2019 Bayas ricas, perfume especiada, taninos suaves 83	
Robert Sarotto Langhe Nebbiolo 2022 85	
Mora, pimienta, tanino fino y final largo.	
John Duval Plexus SGM 2021 Frutos oscuros, hierbas secas	96
Wild Duck Creek Springflat Shiraz 2021	104
Ciruelas sanguíneas, arándanos, textura rica.	
Monte Bernardi Super Tuscan Merl/CS/CF/PV 2019	160
Taninos suaves y grandes, moras, minerales, especias dulces.	
Tenuta Cucco Barolo 2017 ciruelas pasas, rosa, tabaco, hierbas	160

**BYO WINE ONLY 18 PER BOTTLE**