

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 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 abiertas, vinagre de vino tinto 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 \$18 para 2 \$36 para 4	
Tartar de atún de aleta amarilla, crema fresca, naranja, escalopa, cebollino, aceite de mandarina, endibias, patatas fritas	35
Steak tartar (crudo), mayonesa trufada, parmesano, chips de caza 35	
Fritti de calamares, rúcula, alioli y limón 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 46 82	
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	56

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 18	
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	
Fioretto de coliflor, dátiles, hierbas, pistachos, yogur harissa 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
BIANCHI de mascarpone)	
Patatas y ajo asado con miel: fior di latte, cebolla caramelizada, romero y queso de cabra V	31
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
Ragu boloñesa, fior di latte, cebolla encurtida, albahaca, parmesano 34	

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 con ricotta, verduras, 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	43
Cabello de ángel, atún de aleta amarilla poco común, calabacín, rúcula, chile, limón, alcaparras	43
Mafaldine, salchicha de cerdo, gambas, chile y mantequilla dashi	43
Espaguetis, carne de cangrejo nadador azul, calamares, ajetes, guindilla, rapini T	43

PESCE

Mejillones 600g, tomate picante, pimientos del piquillo, albahaca y patatas fritas 38	
Pescado y patatas fritas Tratt, encurtidos, tartar 38	
Cacciucco: estofado de pescado y tomate italiano, pescado blanco, chinche de la bahía Moreton, mejillones, almejas, calamares, masa madre tostada y alioli 55	

CARNE

Filete de lomo de wagyu, salsa Diane, patatas fritas 300 g 62 600 g 118	
---	--

DOLCI

Tiramisú, virutas de chocolate V	21
Tarta de queso con chocolate vasco quemado y mango caramelizado V 21	
Pudin de dátiles pegajoso, higos caramelizados, helado de macadamia y miel quemada 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.	26
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 85 750 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, típica de Marlborough	16
Corvezzo Pinot Grigio 2023 OR Manzana, lima, minerales	67
Timo Vermentino 2022 Flores y tilo, romero, melocotones	17 73
Chardonnay Rosenthal 2023	18 77
Cre moso de fruta de hueso, brioche, tostadas y un toque de mar.	
Edenflo Semillon Chardonnay Riesling 2022 Flores, cáscara de cítricos, anacardos, sal y todo terriblemente maduro.	19 86

WHITE BY BOTTLE

Yarran Pinot Grigio 2024 OR Fácil, ligero y afrutado. Peras, melón, lima	55 Jules
Taylor Sauvignon Blanc 2024 Lo mejor de Marlborough, pomelo, cítricos, hierbas	71
Patrick Sullivan Chardonnay 2024 Roble fresco, vainilla, cítricos y una pizca de minerales.	76
Blood Moon Fiano Vermentino 2023 Pomelo, madre selva, melocotones, manzana, manzanilla	81
Pieropan Soave 2023 lima acerada, madre selva, 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 quaffer	71
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 2022 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.	

BYO WINE ONLY 18 PER BOTTLE