

The image features three stylized goldfish, possibly koi, arranged in a circular pattern against a solid black background. The fish are rendered in a warm, golden-brown color with a slightly textured, painterly appearance. They are positioned at the top, bottom-left, and bottom-right of the frame, with their bodies curving towards the center. The central text 'Bonsai Bar' is overlaid on the black background, with 'Bonsai' in a large, white, serif font and 'Bar' in a smaller, white, sans-serif font directly below it.

Bonsai
Bar

Bonsai

Bar

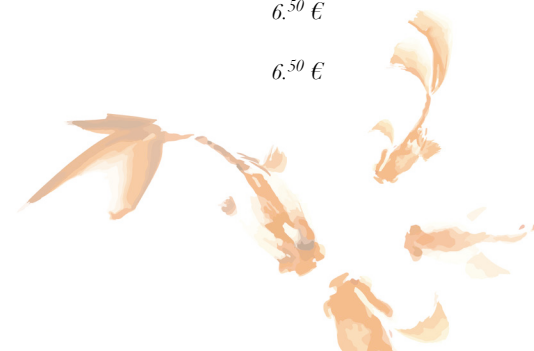


ZUMOS & REFRESCOS JUICES & SOFT DRINKS

<i>Agua mineral</i> <i>Still water</i>	3. ⁵⁰ €
<i>Agua mineral con gas</i> <i>Sparkling water</i>	4. ⁰⁰ €
<i>Refrescos</i> <i>Soft drinks</i>	4. ⁵⁰ €
<i>Zumo de naranja natural</i> <i>Fresh orange juice</i>	5. ⁰⁰ €
<i>Red Bull 25cl. Bebida energética</i> <i>Energetic drink</i>	6. ⁰⁰ €

CERVEZAS BEERS

<i>Caña</i> <i>Draft beer</i>	4. ⁵⁰ €
<i>Cruzcampo 33cl</i>	4. ⁵⁰ €
<i>Cruzcampo 0,0</i> <i>Alcohol free</i>	4. ⁵⁰ €
<i>Cerveza sin Gluten</i> <i>Gluten Free beer</i>	4. ⁵⁰ €
<i>Caña Grande</i> <i>Draft beer</i>	5. ⁵⁰ €
<i>Coronita 33cl</i>	5. ⁵⁰ €
<i>Heineken 33cl</i>	5. ⁵⁰ €
<i>Mica cerveza artesana</i> <i>Craft beer</i>	6. ⁵⁰ €
<i>Cruzcampo Gran Reserva 33cl</i>	6. ⁵⁰ €
<i>Paulaner Weisbier 50cl</i>	6. ⁵⁰ €



VINOS WINES

Vino Tinto de la Casa (Ribera del Duero o Rioja)
Red house wine

Copa/Glass 6.50 €

Botella/Bottle 20.00 €

Vino blanco de la Casa
White house wine

Copa/Glass 5.50 €

Botella/Bottle 20.00 €

Vino rosado de la Casa
Rose house wine

Copa/Glass 5.50 €

Botella/Bottle 20.00 €

Tinto de Verano

Copa/Glass 6.50 €

Jarra 1.5L/Pitcher 1.5L 25.00 €

Sangría

Copa/Glass 7.50 €

Jarra 1.5L/Pitcher 1.5L 28.00 €

Sangría de cava

Copa/Glass 8.50 €

Jarra 1.5L/Pitcher 1.5L 30.00 €

DISPONEMOS DE UNA CARTA EXCLUSIVA DE VINOS A SU DISPOSICIÓN
AVAILABLE AN EXCLUSIVE WINE LIST

CHAMPAGNES

Copa de Champagne Perrier-Joüet 14.00 €

Glass of Perrier-Joüet Champagne

Copa de Moët et Chandon Brut Impérial 16.00 €

Glass of Moët et Chandon Brut Imperial

Moët et Chandon Brut Impérial 37.5cl 40.00 €

Perrier-Joüet 60.00 €

Moët et Chandon Brut Impérial 65.00 €

Moët et Chandon Brut Impérial Rose 80.00 €

Veuve Cliquot Rosé 80.00 €

Moët et Chandon Ice 89.00 €

Don Perignon Cuveé 190.00 €

Krug Gran Cuvée 220.00 €

CAVAS

Copa de Cava de la casa 6.00 €

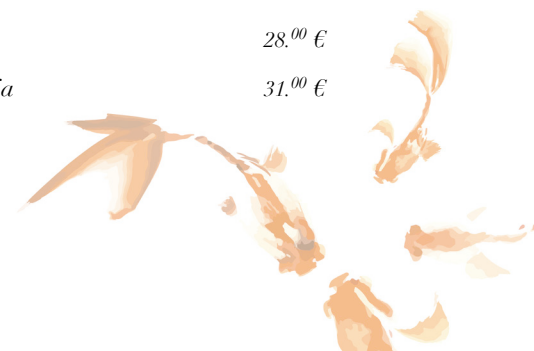
Glass of house Cava

Botella de Cava de la casa 20.00 €

Bottle of house Cava

Freixenet Brut Barroco Reserva 28.00 €

Juve & Camps Reserva de la familia 31.00 €



APERITIVOS APERITIVES

<i>Vermouth Dulce, Seco & Rosso</i> <i>Sweet, Dry & Red Vermouth</i>	5. ⁵⁰ €
<i>Campari</i>	6. ⁰⁰ €
<i>Ricard</i>	8. ⁰⁰ €

COGNAC & BRANDY

<i>Brandy Carlos III/Torres 10 años</i>	6. ⁰⁰ €
<i>Brandy Carlos I Solera Gran Reserva</i>	13. ⁰⁰ €
<i>Brandy Lepanto Solera Gran Reserva</i>	13. ⁰⁰ €
<i>Brandy Larios 1866 Gran Reserva</i>	16. ⁰⁰ €
<i>Cognac Remy Martin V.S.O.P</i>	18. ⁰⁰ €
<i>Cognac Henessy Fine</i>	18. ⁵⁰ €
<i>Cognac Courvoisier X.O. Imperial</i>	30. ⁰⁰ €

VINOS GENEROSOS LIQUEUR WINE

<i>Manzanilla "La Guita "</i>	5. ⁰⁰ €
<i>Moscatel "La Marina "</i>	5. ⁵⁰ €
<i>Jerez Tío Pepe</i>	5. ⁵⁰ €
<i>Pedro Ximénez</i>	8. ⁰⁰ €
<i>Oporto</i>	9. ⁰⁰ €

LICORES & DIGESTIVOS SPIRITS & DIGESTIVES

<i>Licores de frutas con y sin alcohol</i> <i>Liqueur of different fruits</i>	4. ⁵⁰ €
<i>Orujo Blanco, Hierbas y Crema</i> <i>Herbs Liqueur, White and Cream</i>	5. ⁵⁰ €
<i>Anis Marie Brizard</i>	5. ⁵⁰ €
<i>Pacharán</i>	6. ⁰⁰ €
<i>José Cuervo Tequila Especial</i>	6. ⁰⁰ €
<i>Limoncello</i>	6. ⁰⁰ €
<i>Malibú</i>	6. ⁵⁰ €
<i>Tía María/Kahlúa</i>	6. ⁵⁰ €
<i>Jägermeister</i>	6. ⁵⁰ €
<i>Licor 43</i>	7. ⁰⁰ €
<i>Grappa Libarna</i>	7. ⁰⁰ €
<i>Baileys</i>	7. ⁰⁰ €
<i>Cointreau/Benedictine/Frangelico/Drambuie</i>	7. ⁰⁰ €
<i>Amaretto Disaronno</i>	7. ⁵⁰ €
<i>Grand Marnier Rojo</i>	8. ⁵⁰ €



VODKA

<i>Absolut</i>	9. ⁰⁰ €
<i>Smirnoff</i>	10. ⁰⁰ €
<i>Moskovskaya</i>	10. ⁰⁰ €
<i>Grey Goose</i>	14. ⁰⁰ €

RON RUM

<i>Barcardi Carta Blanca</i>	9. ⁰⁰ €
<i>Matusalem 7 años</i>	10. ⁰⁰ €
<i>Brugal Añejo</i>	10. ⁰⁰ €
<i>Barceló Añejo</i>	10. ⁰⁰ €
<i>Santa Teresa Gran Reserva</i>	12. ⁰⁰ €
<i>Havana Club 7 años</i>	12. ⁰⁰ €
<i>Barceló Imperial</i>	14. ⁰⁰ €
<i>Zacapa</i>	15. ⁰⁰ €

WHISKY WHISKEY

<i>Ballantine's</i>	9. ⁰⁰ €
<i>Cutty Sark</i>	9. ⁰⁰ €
<i>Johnnie Walker Etiqueta roja/White Label Red Label</i>	9. ⁰⁰ €
<i>J&B</i>	10. ⁰⁰ €
<i>Jameson</i>	10. ⁰⁰ €
<i>Jack Daniel's</i>	10. ⁰⁰ €
<i>Johnnie Walker Etiqueta Negra Black Label</i>	14. ⁰⁰ €
<i>Glenfiddich</i>	14. ⁰⁰ €
<i>Chivas Regal 12 años</i>	14. ⁰⁰ €
<i>Cardhu</i>	14. ⁰⁰ €
<i>Glenrothes (Pure Malt)</i>	15. ⁰⁰ €
<i>Maccallan Amber (Malt)</i>	16. ⁰⁰ €
<i>Balvenie 12 años</i>	25. ⁰⁰ €
<i>Royal Salute 21 años</i>	50. ⁰⁰ €



GINEBRAS GINS

<i>Seagram's</i>	9. ⁵⁰ €
<i>Tanqueray</i>	9. ⁵⁰ €
<i>Puerto de indias</i>	10. ⁰⁰ €
<i>Bulldog</i>	10. ⁰⁰ €
<i>Bombay Sapphire</i>	10. ⁰⁰ €
<i>Nordés</i>	12. ⁰⁰ €
<i>GinMare</i>	12. ⁰⁰ €
<i>London N°1</i>	12. ⁰⁰ €
<i>Hendrick's</i>	12. ⁰⁰ €
<i>Martin Miller's</i>	12. ⁰⁰ €
<i>Tanqueray Raghpur</i>	12. ⁰⁰ €
<i>Tanqueray Ten</i>	12. ⁰⁰ €
<i>Tanqueray Flor de Sevilla</i>	12. ⁰⁰ €
<i>Brockmans</i>	14. ⁰⁰ €
<i>G Vine</i>	14. ⁰⁰ €
<i>Monkey 47</i>	16. ⁰⁰ €

TÓNICAS TONICS

<i>Schweppes Zero</i>	5. ⁰⁰ €
<i>Schweppes Pimienta Rosa</i> <i>Pink pepper</i>	5. ⁵⁰ €
<i>Schweppes Hibiscus</i>	5. ⁵⁰ €
<i>Schweppes Heritage Premium</i>	5. ⁵⁰ €
<i>Fever Tree</i>	5. ⁵⁰ €



BATIDOS SMOOTHIES

Batidos de Frutas Naturales 12.⁰⁰ €
(Frutas del día con zumo de naranja o leche)
Natural Fruits Smoothies
(Fruits of the day with fresh orange juice or milk)

Batidos de Helado (Leche y helados variados) 10.⁰⁰ €
Milk & assortment of icecreams

CÓCTELES COMO APERITIVO COCKTAILS AS AN APPETIZER

Bloody Mary (Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, tabasco, Lea Perrins, sal y pimienta) 12.⁵⁰ €
Vodka, tomato juice, lemon juice, tabasco, Lea Perrins, salt & pepper

Cosmopolitan 12.⁵⁰ €
(Vodka, Cointreau, zumo de arándanos y zumo de lima)
Vodka, Cointreau, cranberry juice & lime juice)

Aperol Spritz 12.⁵⁰ €
(Aperol, cava y soda)
Aperol, cava & soda

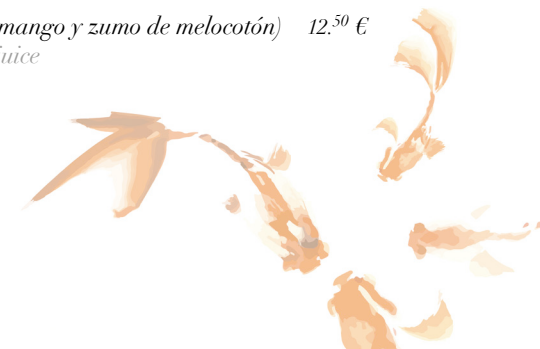


CÓCTELES CLÁSICOS CLASSIC COCKTAILS

<i>Cócteles sin alcohol (Mojito, Piña Colada, Caipiriña...) Free alcohol cocktails</i>	12. ⁰⁰ €
<i>Mojito (Ron blanco, azúcar moreno, zumo de limón y menta) White rum, brown sugar, lemon juice & mint</i>	12. ⁵⁰ €
<i>Caipirinha – Caipiroska - Caipirissima (Cachaça – Vodka - Ron blanco, azúcar y lima) Cachaça – Vodka – White rum, sugar & lime</i>	12. ⁵⁰ €
<i>Daiquiri (Ron blanco, azúcar y limón) White rum, sugar & lemon</i>	12. ⁵⁰ €
<i>Daiquiri con fruta natural With fresh fruit</i>	12. ⁵⁰ €
<i>Margarita (Grand Marinier, Tequila, azúcar y limón) Grand Marnier, Tequila, sugar & lemon</i>	12. ⁵⁰ €
<i>Margarita con fruta natural With fresh fruit</i>	12. ⁵⁰ €
<i>Piña Colada (Ron dorado, piña, crema de coco y nata) Golden rum, fresh pineapple juice, coconut cream & cream</i>	12. ⁵⁰ €

CÓCTELES ASIÁTICOS ASIATIC COCKTAILS

<i>Asian Cóctel (Ginebra, sirope de maracuyá, blue curaçao y zumo de naranja natural) Gin, maracuya sirup, Blue Curaçao & fresh orange juice</i>	12. ⁵⁰ €
<i>Lasha sour (Amaretto Disaronno, Ron, Whisky, zumo de naranja, zumo de limón, azúcar y granadina) Amaretto Disaronno, Rum, Whisky, orange juice, lemon juice, sugar & granadine</i>	12. ⁵⁰ €
<i>AsianGin (Hendrick´s, Grand Marnier, Martini Rojo, zumo de limón) Hendrick´s, Grand Marnier, Martini Rosso, lemon juice</i>	12. ⁵⁰ €
<i>Koh Tao (Cachaça, Cointreau, fruta de la pasión, zumo de limón y azúcar) Cachaça, Cointreau, passion fruit, lemon juice & sugar</i>	12. ⁵⁰ €
<i>Bangkok Star Martini (Vodka, Passoa, sirope de vainilla y fruta de pasión) Vodka, Passoa, vanilla syrup & passion fruit</i>	12. ⁵⁰ €
<i>Samui Dreams (Tequila, zumo de limón, blue curaçao, zumo de naranja y paprika) Tequila, lemon juice, Blue Curaçao, orange juice & paprika</i>	12. ⁵⁰ €
<i>Singapore Sling (Ginebra, Brandy, Cointreau y zumo de piña) Gin, Brandy, Cointreau & pineapple juice</i>	12. ⁵⁰ €
<i>Mojito Thai (Sake, Triple Seco, blue curaçao y menta) Sake, Triple Sec, Blue Curaçao & mint</i>	12. ⁵⁰ €
<i>Japanese Sunrise (Sake, miel, mango y zumo de melocotón) Sake, honey, mango & peach juice</i>	12. ⁵⁰ €



CAFÉS COFFEES

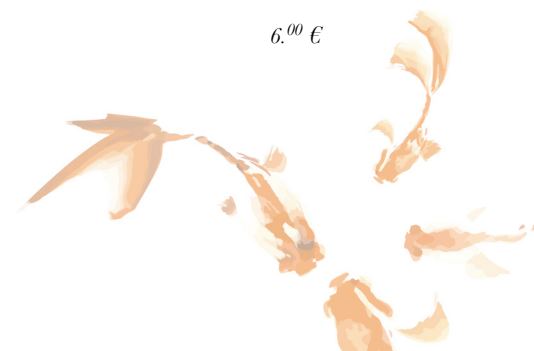
<i>Espresso</i>	4. ⁰⁰ €
<i>Cortado</i>	4. ⁰⁰ €
<i>Con leche</i> <i>With milk</i>	4. ⁵⁰ €
<i>Doble</i> <i>Double espresso</i>	5. ⁰⁰ €
<i>Americano</i>	4. ⁵⁰ €
<i>Latte Machiatto</i>	5. ⁰⁰ €
<i>Bombón</i>	5. ⁰⁰ €
<i>Café con licor (anís, ron, brandy...)</i>	6. ⁰⁰ €
<i>Bombón con licor</i>	6. ⁵⁰ €
<i>Capuchino (crema de leche y cacao)</i> <i>Foam milk & cacao</i>	6. ⁰⁰ €
<i>Irish Coffee (Jameson y nata montada)</i> <i>Jameson & cream</i>	7. ⁵⁰ €
<i>Irish Cream (Bayley's, nata y cacao)</i> <i>Bayley's, cream & cacao</i>	7. ⁵⁰ €
<i>Café Asiático (café, brandy, licor 43 y leche condensada)</i> <i>Coffee, brandy, Licor 43 and condensed milk</i>	9. ⁵⁰ €

CAFÉS FRÍOS COLD COFFEES

<i>Frapuccino (café, nata y azúcar)</i> <i>Coffee, cream & sugar</i>	8. ⁵⁰ €
<i>Mocha iced (Café, nata y sirope de chocolate)</i> <i>Coffee, cream & chocolate syrup</i>	8. ⁵⁰ €
<i>Frapé (café, nata y helado de vainilla)</i> <i>Coffee, cream & vanilla icecream</i>	8. ⁵⁰ €
<i>Espresso Martini (Kalhua, Vodka, Café y azúcar)</i> <i>Kalhua, Vodka, coffee & sugar</i>	9. ⁵⁰ €
<i>Irish Cream Coffee (Helado de Café con Baileys)</i> <i>Baileys & Coffee Ice Cream</i>	9. ⁵⁰ €
<i>Ice Coffee (Helado de Vainilla, Café y Nata)</i> <i>Vanilla Ice Cream, Coffee & Cream</i>	9. ⁵⁰ €

INFUSIONES INFUSIONS

<i>Infusiones del mundo</i> <i>Infusions</i>	4. ⁵⁰ €
<i>Infusiones con leche</i> <i>With milk</i>	4. ⁵⁰ €
<i>Infusión doble</i> <i>Double</i>	5. ⁰⁰ €
<i>Infusiones con licor</i> <i>With liqueur</i>	6. ⁰⁰ €





ASIA GARDENS
HOTEL & THAI SPA



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

ROYAL HIDEAWAY

LUXURY HOTELS & RESORTS



ASIA GARDENS

HOTEL & THAI SPA



Bonsai
Bar

Bonsaj

Bar





PARA PICAR APPETIZERS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN DE COCA 6 SEMILLAS Y TOMATE RALLADO 25.00 €
IBERIAN ACORN-FED HAM WITH 6 SEEDS COCA BREAD AND GRATED TOMATO
GLUTEN, SÉSAMO, FRUTOS SECOS / *GLUTEN, SESAME, NUTS*

QUESOS NACIONALES ACOMPAÑADOS DE GRISINIS, 19.00 €
FRUTOS SECOS Y DULCE DE MEMBRILLO
ASSORTMENT OF NATIONAL CHEESES ACCOMPANIED BY GRISINIS,
NUTS & QUINCE JELLY
LACTOSA, GLUTEN, FRUTOS SECOS, SULFITOS / *LACTOSE, GLUTEN, NUTS, SULPHITES*

NACHOS CON GUACAMOLE, QUESO CHEDDAR, PICO DE GALLO Y JALAPEÑOS 13.00 €
NACHOS WITH AVOCADO CREAM, CHEDDAR CHEESE,
"PICO DE GALLO" AND JALAPEÑO PEPPERS
LACTOSA, GLUTEN, SULFITOS / *LACTOSE, GLUTEN, SULPHITES*

FALAFEL CON HUMMUS CLÁSICO Y SALSA DE YOGUR Y MENTA FRESCA 14.00 €
FALAFEL, CLASSIC HUMMUS WITH YOGURT AND MINT SAUCE
LACTOSA, GLUTEN, APIO, SULFITOS, SÉSAMO / *LACTOSE, GLUTEN, CELERY, SULPHITES, SESAME*

FRITAS DE BONIATO Y RAÍZ DE LOTUS ACOMPAÑADO DE CREMOSO DE AGUACATE 12.00 €
SWEET POTATO AND LOTUS ROOT FRIES SERVED WITH CREAMY AVOCADO
GLUTEN, SULFITOS / *GLUTEN, SULPHITES*

CROQUETAS DE RABO DE TORO CON EMULSIÓN DE ROMESCO 16.00 €
OXTAIL CROQUETTES WITH ROMESCO SAUCE
LACTOSA, GLUTEN, HUEVO, SOJA, SULFITOS, FRUTOS SECOS / *LACTOSE, GLUTEN, EGG, SOY, SULPHITES, NUTS*

GYOZAS DE VERDURAS CON SALSA DE SOJA DULCE Y CHILI ROJO PICANTE 12.00 €
VEGETABLE GYOZAS WITH SWEET SOY SAUCE AND RED HOT CHILLY
GLUTEN, SOJA, SULFITOS / *GLUTEN, SOY, SULPHITES*

GAZPACHO ANDALUZ CON SU GUARNICIÓN 9.00 €
ANDALUSIAN-ST YLE GAZPACHO WITH ITS GARNISH
GLUTEN / *GLUTEN*

QUESADILLA DE JAMÓN YORK Y QUESO CON GUACAMOLE Y JALAPEÑOS 15.00 €
HAM & CHEESE QUESADILLA WITH AVOCADO CREAM AND JALAPEÑO PEPPERS
LACTOSA, GLUTEN, SULFITOS / *LACTOSE, GLUTEN, SULPHITES*

TATAKI DE ATÚN ROJO EN COSTRA DE SÉSAMO 20.00 €
CON WAKAME Y MAYONESA DE SAMBAL OELEK
RED TUNA TATAKI WRAPPED WITH SESAME,
WAKAME AND SAMBAL OELEK MAYONNAISE
PESCADO, LACTOSA, GLUTEN, HUEVO, SOJA, SULFITOS, SÉSAMO
FISH, LACTOSE, GLUTEN, EGG, SOY, SULPHITES, SESAME



DE NUESTRA HUERTA FROM OUR ORCHARD

ENSALADA DE MELOCOTÓN ASADO Y JAMÓN DE PATO CON QUESO DE CABRA, NUECES Y VINAGRETA DE MIEL 16.00 €
ROAST PEACH AND DUCK HAM SALAD WITH GOAT CHEESE, WALNUTS AND HONEY VINAIGRETTE
LACTOSA, SÉSAMO, FRUTOS SECOS, SULFITOS / LACTOSE, SESAME, NUTS, SULPHITES

ENSALADA DE TOMATE E HINOJO CON SARDINA AHUMADA Y VINAGRETA DE PIÑONES Y ACEITUNAS 17.00 €
TOMATO AND FENNEL SALAD WITH SMOKED SARDINES AND A PINE NUT AND OLIVE VINAIGRETTE
SULFITOS, PESCADO, FRUTOS SECOS / SULPHITES, FISH, NUTS

PARA COMER MAIN COURSE

BAGUETINA DE PRESA IBÉRICA CON QUESO BRIE, RÚCULA, TOMATE Y CEBOLLA ROJA CARAMELIZADA 16.00 €
IBERIAN PORK BAGUETTE WITH BRIE CHEESE, ROCKET, TOMATO AND CARAMELIZED RED ONION
GLUTEN, LACTOSA, SULFITOS / GLUTEN, LACTOSE, SULPHITES

HAMBURGUESA DE TERNERA 100% ANGUS CON QUESO, LECHUGA, TOMATE, BACON Y CEBOLLA ROJA 17.50 €
100% ANGUS BEEF CHEESEBURGUER WITH LETTUCE, TOMATO, BACON AND RED ONION
GLUTEN, LACTOSA, SULFITOS / GLUTEN, LACTOSE, SULPHITES

HAMBURGUESA DE POLLO CRUJIENTE "AL ESTILO CÉSAR" CON RÚCULA, TOMATE SECO Y LASCAS DE PARMESANO 16.00 €
CRISPY "CAESAR-STYLE" CHICKEN BURGER WITH ROCKET, SUN-DRIED TOMATOES AND PARMESAN CHEESE FLAKES
LACTOSA, GLUTEN, HUEVO, SOJA, SULFITOS, SÉSAMO, PESCADO, MOSTAZA
LACTOSE, GLUTEN, EGG, SOY, SULPHITES, SESAME, FISH, MUSTARD

POLLO TIKKA MASALA CON ARROZ JAZMÍN 19.00 €
TIKKA MASALA CHICKEN WITH JASMIN RICE
LACTOSA, GLUTEN, SULFITOS, FRUTOS SECOS
LACTOSE, GLUTEN, SULPHITES, SESAME, NUTS



POSTRES DESSERTS

PANACOTA DE HIGOS 9.00 €
FIG PANNA COTTA

GLUTEN, LACTOSA, FRUTOS SECOS, HUEVO / *GLUTEN, LACTOSE, NUTS, EGG*

TARTA DE 3 CHOCOLATES CON MERMELADA DE NÍSPEROS Y FRUTOS ROJOS 10.00 €
TRIPLE CHOCOLATE CAKE WITH LOQUAT MARMALADE AND RED FRUITS

GLUTEN, LACTOSA, FRUTOS SECOS, HUEVO / *GLUTEN, LACTOSE, NUTS, EGG*

FINANCIÈRE DE CÚRCUMA Y ALMENDRAS 10.00 €
CON SALSA DE VAINILLA Y COMPOTA DE FRESA
TURMERIC AND ALMOND FINANCIER
WITH VANILLA SAUCE AND STRAWBERRY COMPOTE

GLUTEN, LACTOSA, FRUTOS SECOS, HUEVO / *GLUTEN, LACTOSE, NUTS, EGG*

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA 9.00 €
SEASONAL FRESH FRUIT



ASIA GARDENS

HOTEL & THAI SPA

WWW.ASIAGARDENS.ES

