

life is a tea party

and you're invited

té time 2.80

rooibos
te vermell . té rojo (red)
menta polioli . poleo menta (mint)
camamilla . camomile (manzanilla)
te angles . english breakfast
barry's
te verd . té verde (green)
earl grey



café 100% ARÁBICA organico

café mocha amb crema batuda with whipped cream (con nata) 3.50
café amb llet . café con leche 2.00
flat white (double shot / doble) 2.70
cappuccino 2.50
americà . americano 2.00
café sol . café solo/espresso 1.50
latte 2.50
double latte 3.00
macchiato 1.60
tallat . cortado 1.50
cigaló (carajillo) de baileys, jameson ó brandy 3.50

suplemento de leche de avena (oat milk supplement) 0.30

batut de xocolata calenta

batido de chocolate tall hot chocolate

so delicious, it's a house favourite made with **hershey's** chocolate whipped cream and topped with mini marshmallows 4.80

tan deliciós, és un dels favorits de la casa. fet amb xocolata de **hershey**, nata i cobert amb mini núvols 4.80

tan delicioso, es uno de los favoritos de la casa. hecho con chocolate de **hershey**, nata y cubierto con mini nubes 4.80



Brunch Còctels

zumo natural grande *freshly squeezed orange juice* 4.50
pink flamingo (smirnoff, aperol, pomelo/grapefruit, lima) 7.75
cava 3.75
mimosa - zumo naranja y cava. 4.00
kir royal - creme de casis, cava y fruites del bosque. 4.00
bleedin bellini - melocotón y cava 4.00
limónada / house lemonade (sin alcohol 0%). 5.00

firebug authentic sangria 8.50 /// **JARRA** (jug) 19.50
vino tinto (red wine), brandy, triple sec, vermut, schweppes limón y fruta fresca

cava sangria 8.50 /// **JARRA** (jug) 19.50
cava, licor 43, triple sec, martini bianco, zumo de naranja (orange) almibar (sugar syrup) y fruta fresca (fresh fruit) **Suaaveee**

The Hangover Cure

golden screwdriver 8.50
zubrowka bison grass vodka, fresh orange juice (zumo natural)
sea salt (sal marina) adios resaca !

Bloody Brunch Còctels

bloody maría rumoured to be the best in town 8.75
virgin maría no alcohol 6.75
micelada coronita, valentina y mas 6.50

Smoothies

veryberry banana

fruits of the forest, greek yogurt, banana, orange juice, chia seeds 4.85
fruites del bosc, iogurt grec, plàtan, suc de taronja, llavors de chia
frutas del bosque, yogur griego, plátano, zumo de naranja, semillas de chia

popeye's punch

spinach, banana, oat milk, orange juice, cacao 4.85
espinacs, plàtan, llet de civada, suc de taronja, cacao
espinacas, plátana, leche de avena, zumo de naranja, cacao

little miss sunshine

pineapple, banana, orange juice, coconut, pollen 4.85
pinya, plàtan, suc de taronja, coco, pol.len
piña, plátano, zumo de naranja, coco, polen

other stuff

english breakfast

bacon, chorizo spanish sausage, eggs (fried or scrambled), heinz beans, tomato, potatoes and toasted bread 11.95

bacó, xoriço de lleó, ous (ferrats o remenats) mongetes (heinz) tomàquet, patates i pa torrat 11.95

bacon, chorizo de león, huevos (fritos ó revueltos) alubias (heinz) tomate, patatas y pan tostada 11.95

fresh fruit crunch (v)

granola, fruit, greek yogurt, bee pollen, mint, cacao, honey 8.95

granola, fruita, iogurt grec, pol.len d´abella, menta, cacao, mel 8.95

granola, frutas, yogurt griego, polen de abeja, menta, cacao, miel 8.95

turkish eggs (v)

poached eggs, whipped black garlic infused greek yogurt, chili butter, pesto, crispy onion and toasted sour dough 9.75

ous escalfats, yogurt grec batut a l'all negre, mantega al chili, pesto, ceba cruixent i servit amb pa massa mare 9.75

huevos escalfados, yogur griego batido al ajo negro, mantequilla de chili, pesto, cebolla crujiente y servido con pan de masa madre 9.75

chorizo hash (chorizo pork sausage)

sauteed spinach, chorizo and potatoes, topped with manchego cheese a poached egg 10.50

espinacs, xoriço, patates saltades, formatge curat, cobert amb un ou escalfat 10.50

espinacas, chorizo, patatas salteadas, queso curado, cubierto con un huevo escalfado 10.50

huevos rancheros (v)

mexican beans with chipotle pepper, soft fried eggs, pico de gallo, jalapeños, sour cream, corn tortilla chips 10.50

fesols mexicans amb un toc de chipotle, ous fregits, pic de gall, crema agra, jalapeños, tortitas de blat de moro 10.50

frijoles mexicanos con chipotle, huevos fritos, pico de gallo, crema agria, jalapeños, tortitas de maíz 10.50

penny farthing (v)

with banana, walnuts, greek yogurt & pancake syrup 8.95

amb plàtans, nous, iogurt i xarop d'auró 8.95

con platanos, nueces, yogur y sirope de arce 8.95

shakshuka (v) poco picante

tunisian inspired dish of eggs in a tomato, red & green pepper and onion sauce with cumin, cayenne, feta, cilantro and sourdough bread 10.95

ous, salsa de tomàquets, pebrots vermells y verds, cebes, comí, cayena formatge feta, coriandre, pa massa mare, d'origen tunisià 10.95

huevos en salsa de tomates, pimientos, cebollas, comino, cayena, queso feta, cilantro, pan de masa madre, para mojar origen tunecina ... 10.95

SI VOLS ESMORZAR AL LLIT DORM A LA CUINA

Hamburguesas

Our burgers are made with **100% chuck beef**, ground daily by a family owned boqueria butcher, served on a locally baked artisan burger bun, with homefried potatoes. Cooked medium.

Les nostres hamburgueses estan fetes amb **carn de vedella 100%** comprada a diari en una carnisseria de la boqueria. Els nostres panets son fornejats per un artesà local, acompanyats amb les nostres patates casolanes. A punt.

Nuestras hamburguesas estan hechas con **carne de ternera 100%** comprada a diario en una carniceria de la boqueria. Nuestros panecillos son horneados por un artesano local, acompañados con nuestras patatas caseras. Al punto

nurse jackie h a m b u r g u e s a 1 8 0 g

toasted goat's cheese, piquillo peppers, crispy onion, lettuce, and a squeeze of honey. 11.95

formatge de cabra torrat, pebrots del piquillo, ceba cruixent, enciam i una mica de mel 11.95

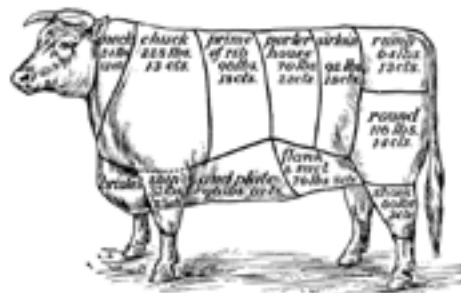
queso de cabra tostado, pimientos de piquillo, cebolla crujiente, lechuga y un toque de miel. 11.95

breakfast brioche h a m b u r g u e s a 1 8 0 g

bacó, cheddar, ou fregit, tomàquet, ceba vermella i enciam, mayo 11.50

bacon, cheddar, huevo frito, tomate, cebolla roja y lechuga, mayonesa 11.50

bacon, cheddar, fried egg, lettuce, tomato, red onion, mayo 11.50



Our burgers are made with 100% chuck beef

ground daily by a family owned boqueria butcher, served on a locally baked artisan bun,



Benedicts

*All our breads are baked locally
Els nostres pans estan cuits al forn localment*

cajun canadian con patatas

toasted chapata, poached eggs, maple bacon, cajun, hollandaise 11.95
xapata torrat, ous escalfats, bacó dauro, cajun, salsa holandesa 11.95
chapata, huevos escalfados, bacon con arce, cajun, holandesa 11.95

florentine con patatas (V)

toasted chapata, poached eggs, sauteed spinach, hollandaise 11.75
xapata torrat, ous escalfats, espinacs saltejats, salsa holandesa 11.75
chapata, huevos escalfados, espinacas salteadas, holandesa 11.75

classic bacon con patatas

toasted chapata, poached eggs, smoked bacon, hollandaise 11.75
xapata torrat, ous escalfats i bacó, salsa holandesa 11.75
chapata tostado, huevos escalfados, bacon, salsa holandesa 11.75

royale salmón con patatas

toasted chapata, poached eggs, smoked salmon, hollandaise 12.25
xapata torrat, ous escalfats, salmó fumat, salsa holandesa 12.25
chapata tostado, huevos escalfados, salmón ahumado, holandesa 12.25

lady green con patatas

toasted chapata, poached eggs, guacamole, bacon hollandaise 11.95
xapata torrat, ous escalfats, guacamole, bacó, salsa holandesa 11.95
chapata tostado, huevos escalfados, guacamole, bacon, holandesa 11.95

chipotle texan con patatas (V)

toasted chapata, poached eggs, jalapeños, pico de gallo, hollandaise 11.50
xapata torrat, ous escalfats, jalapeños, pic de gall, salsa holandesa 11.50
chapata, huevos escalfados, jalapeños, pico de gallo, holandesa 11.50

**IF YOU WANT BREAKFAST IN BED
SLEEP IN THE KITCHEN**

Bagels



vegan goddess bagel tostada (vegano)

toasted bagel with beetroot hummus, marinated tofu, mixed lettuce
beetroot slices and toasted sesame 8.95

bagel torrat amb hummus de remolatxa, tofu marinat, enciam
barrejat, remolatxa i sesam 8.95

bagel tostado con hummus de remolacha, tofu marinado, lechuga
mixta, remolacha y sesamo 8.95

new york new york bagel tostada

cream cheese, smoked salmon, red onion, caper berries, salad 11.75
crema de formatge, salmó fumat, ceba vermella, tàperes. amanida 11.75
queso crema, salmón ahumado, cebolla roja, alcaparras, ensalada 11.75

mediterranean toast bagel tostada (V)

sundried tomato, black olives, avocado, poached eggs, feta cheese,
lemon zest and hazlenut -walnut dukkah 11.25

tomàquets secs, olives kalamata, alvocat ous escaldat, formatge feta,
llimona i dukkah de avellana y nou 11.25

tomates secos, aceitunas, agucate huevos escalfados, queso feta, limón,
rallado y dukkah de avellana y nuez 11.25



pastrami sandwich (not a bagel)

pa torrat amb pastrami, amanida de col, ceba en vinagre, pepini
los i patates al forn 10,50

pan tostada con pastrami rebanado, ensalada de col, cebolla en
escabeche, pepinillos y patatas al horno 10,50

locally baked toasted bread with sliced pastrami, coleslaw salad
pickled onion, gherkins and oven potatoes 10.50

extres . sides . extras

hummus de remolatxa . beetroot hummus 3.25

mongetes heinz . **alubias heinz** . heinz beans 3.00

ous . **huevos** . eggs (2) 2.50

bacó . **bacón** . bacon (3) 3.25

patates . **patatas** . potatoes 2.50

espinacs . **espinaca** . sauteed spinach 2.75

cistella de pa . **canasta de pan** . basket of bread 2.00

crema agra . **crema agria** . sour cream 1.50

guacamole **guacamole** guacamole 3.25

pancakes i xarop daúró . **pancakes with syrup** (2) 3.95

salmó fumat . **salmon ahumado** . smoked salmon 3.50

xoriço . **chorizo** . spanish chorizo 3.00

pollastre . **pollo** . chicken 3.00

SI VOLS ESMORZAR AL LLIT DORM A LA CUINA

recovery brunch

Our Brunch and Dinner locations **Milk** www.milkbarcelona.com **Firebug** www.firebugbarcelona.com **GiGi von Tapas** www.gigivontapas.com

Ensaladas

truffle césar

romaine lettuce, herb croutons, smoked bacon and parmesan topped with a warm truffle poached egg 10.25

enciam romana, crostons amb herbes , bacó fumat , pomesà cobert amb un ou escalfat i oli de tòfona 10.25

lechuga romana, picatostes de hierbas, bacon ahumado, parmesano cubierto con un huevo trufado escalfado 10.25

cluck césar

romaine lettuce, herb croutons, smoked bacon and parmesan topped with marinated grilled chicken breast..... 11.75

enciam romana, crostons amb herbes , bacó fumat , pomesà cobert amb pit de pollastre marinat 11.75

lechuga romana, picatostes de hierbas, bacon ahumado, parmesano cubierto con pechuga de pollo marinado 11.75

pollo asiática

shredded crunchy raw vegetables, marinated chicken, sesame, soy and orange vinaigrette, toasted cashews and orange segment 10.75

verdres cruixents amb pollastre marinat, anacards torrats amb una vinagreta de sèsam, soja i taronja 10.75

verduras crujientes, pollo marinado, anacardos tostados salsa de sésamo, soja y naranja 10.75

vegano asiática (v)

crunchy raw vegetables, sesame, soy & orange vinaigrette, toasted cashew nuts, orange segments, topped with smashed avocado 10.75

verdres cruixents, vinagreta de sèsam, soja i taronja, anacards torrats, rematat amb alvocat aixafat 10.75

verduras crujientes, salsa de sésamo, soja y naranja, anacardos tostados rematado con aguacate chafado 10.75

ensaladas grandes



aminadas granis