

# Brunch dinar

## Alguna cosa per compartir !

hallowmi a la graella (formatge xipriota) amb la nostra salsa de tomàquet casolana 8.00 (v) (5.)

gyozas amb adreç de soja fermentada 8.00 (vegà) (4.9.13.)

lazy peppers-pebrots rostits, formatge de cabra i oli de piment 9.00 (v)(5.)

brunchie bravas al forn amb chipotle fumat y allioli 6.50 (v) (1.5.)

mini amanida cèsar de trufa: enciam romà, salsa casolana, croutons, bacó i parmesà 7.50 (2.5.8.13.)

labneh -yogurt grec infusionat amb all, granola casolana salada, alcarreres, menta, magrana i pa torrat (v) 9.00 (5.6.9.13.)

dos pancakes amb xarop 4.00 + bacó 3.50 (1.5.13.)

## Favorits del xef

**chorizo hash** 11.50 (1.5.13.)

xoriço de León saltat amb patates, pebrots vermells, ceba, pèsols i espinacs, coronat amb un ou fregit, menta i tajin. + aguacate 3.50

**cochinita pibil bagel** 13.00 (1.5.8.9.13.)

el nostre famós i suculent porc amb espinacs, verdures encurtida, ous escaldats i shichimi. una mica picant. + salsa holandesa 1.50

Gaudeix dels rics sabors de la nostra Cochinita Pibil, una delícia tradicional de Yucatán. El nostre suculent porc desfet es prepara a casa, cuinat a foc lent durant més de cinc hores per aconseguir la perfecció. Una harmoniosa barreja de suc de taronja recentment exprimit, espècies aromàtiques i achiote, que resulta en una simfonia de sabors que rendeix homenatge als autèntics gustos de la cuina mexicana.

**amanida asiàtica de pollastre** 11.50 (4.6.9.)

verdures cruixents ratllades, pollastre marinat, sèsam, vinagreta de soja i taronja, anacards torrats i segments de taronja. + alvocat 3.50 + bacó 3.50

**amanida asiàtica vegana (vegà)** 11.50 (4.6.9.)

verdures cruixents, sèsam, vinagreta de soja i taronja, anacards torrats, segments de taronja, coronat amb alvocat.

**english breakfast "esmorzar anglès"** 13.00 (1.5.13.)

bacó, xoriço espanyol, ous (fregits o remenats), mongetes Heinz, tomàquet rostit amb balsàmic, bolets, patates al forn i pa torrat.

**chia pudding crunch (vegà)** 8.50 (6.)

la nostra deliciosa granola casolana, chia preparada i fruites fresques.

**ous de turquia (v)** 10.50 (1.5.13.)

ous escalfats, iogurt grec batut amb all negre, mantega de chili, branquillons d'anet, ceba cruixent i pa de massa mare. + xoriço saltejat 3.50 + bacó 3.50

**huevos rancheros (v)** 11.50 (1.5.)

fesols mexicans amb chipotle, ous fregits, pico de gallo, jalapeños, crema agra, salsa casolana picant i xips de tortilla de blat de moro. + alvocat 3.50

**penny farthing pancakes (v)** 9.50 (1.5.6.13.)

plàtan caramel·litzat, granola casolana, iogurt grec, fruites del bosc, mini merengues de cafè i sirope de panqueques.

**shakshuka (v)** 11.50 (1.5.13.)

un plat tunisià d'ous en tomàquet, pebrots vermells i verds, ceba, comí, caiena, feta, coriandre, un toc d'espècies amb pa de massa mare. + bacó 3.50 + xoriço saltejat 3.50

**hamburguesa nurse jackie** 13.00 (1.5.13.)

pa de brioix de forn local, carn de la boqueria, formatge de cabra torrat, pebrots del piquillo, ceba cruixent, enciam amb una mica de mel i patates al forn.

**hamburguesa breakfast brioche** 13.00 (1.2.5.13.)

pa de brioix de forn local, carn de la Boqueria, bacó, formatge cheddar, ou fregit, tomàquet, ceba encurtida, enciam, maionesa i patates al forn.

**bacó benedict clàssic** 12.50 (1.5.13.)

pa de massa mare, ous escaldats, bacó, salsa holandesa i patates. + hallowmi a la graella 3.00

**royale salmó benedict** 13.50 (1.2.5.13.)

pa de massa mare, ous escaldats, salmó fumat, salsa holandesa i patates. + alvocat 3.50 + espinacs saltejades 3.00

**lady green benedict** 12.50 (1.5.13.)

pa de massa mare, ous escaldats, alvocat, bacó, salsa holandesa i patates. + champinyons 3.25 + tomàquet balsàmic rostit 2.00

**new york new york bagel** 13.00 (2.5.8.13.)

bagel de forn local amb formatge crema, salmó fumat, perles de marisc, ceba vermella encurtida, tàperes i branquillons d'anet. + crema agra 2.00 + aguacate 3.50.

**torrada mediterrània (v)** 12.50 (1.5.6.9.13.)

pa de massa mare, tomàquet deshidratat, olives negres kalamata, alvocat, ous escaldats, formatge feta, ratllada de llimona i cobert amb la nostra granola casolana salada. + hallowmi a la graella 3.00

**sandvitx de pastrami** 12.50 (1.4.5.8.13.)

pa de massa mare, pastrami en làmines, amanida de col, ceba caramelitzada, cogombre, formatge gouda i patates

**torrada de pèsols i ricotta** 12.50 (1.5.6.8.)

pa de massa mare, formatge ricotta amb pèsols aixafats, herbes fresques, ou escaldat i granola casolana salada. + champinyons amb herbes 3.25 + hallowmi a la graella 3.00

suplement 10% a terrassa els preus inclouen IVA si teniu al·lèrgies alimentàries aviseu al cambrer



Exclusivament obtenim els nostres **ous de gallines de Calaf**, assegurant tant el benestar de les gallines com la qualitat superior dels nostres ous. Xavier Frauca ha estat en el món dels ous des de jove i la seva granja és una de les més famoses i respectades a Espanya. No es tracta només de fer eleccions més saludables; es tracta de cultivar un entorn més feliç per a les nostres amigues emplomades, el que es tradueix en ous que realment destaquen en frescor i sabor.

Nostres pans i bagels estan fornits localment per fornars artesans

# life is a tea party

..... and you're invited

## té time 3.00

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) 4.00  
café amb llet . café con leche ..... 2.00  
flat white (double shot / doble ) ..... 3.00  
cappuccino ..... 3.00  
americà . americano ..... 2.50  
café sol . café solo/espresso ..... 1.50  
latte ..... 3.00  
double latte ..... 3.50  
macchiato ..... 2.00  
tallat . cortado ..... 2.00  
cigaló (carajillo) de baileys, jameson ó brandy ..... 3.50  
vanilla iced latte ..... 4.50

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 ..... 5.00

tan deliciós, és un dels favorits de la casa. fet amb xocolata de  
**hershey's**, nata i cobert amb mini núvols ..... 5.00

tan delicioso, es uno de los favoritos de la casa. hecho con chocolate  
de **hershey's**, nata y cubierto con mini nubes ..... 5.00

# Brunch Còctels

zumo natural grande *freshly squeezed orange juice* 4.50  
pink flamingo (smirnoff, aperol, pomelo/grapefruit, lima) 8.00  
cava ..... 4.00  
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) ..... Suaavee

## The Hangover Cure

golden screwdriver ..... 9.00  
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 ..... 9.00  
virgin maría no alcohol ..... 7.00  
michelada coronita, valentina y mas ..... 7.00

# Smoothies

## veryberry banana

fruits of the forest, greek yogurt, banana, orange juice, chia seeds 5.00  
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 ..... 5.00  
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 ..... 5.00  
pinya, plàtan, suc de taronja, coco, pol.len  
piña, plátano, zumo de naranja, coco, polen