

Brunch

Algo para compartir !

halloumi a la parrilla (queso chipriota) con nuestra salsa de tomate casera 8.00 (v) (5.)

gyozas con aderezo de soja fermentada 8.00 (vegano) (4. 9. 13.)

lazy peppers-pimientos asados, queso de cabra y aceite de chile 9.00 (v)(5.)

brunchie bravas al horno, salsa chipotle ahumado, alioli 6.50 (v) (1. 5.)

mini ensalada César de trufa: lechuga romana, salsa casera, picatostes, bacón y parmesano 7.50 (2. 5. 8. 13.)

labneh -yogur griego infusionado con ajo, granola casera salado, alcaparras, menta, granada y pan tostado (v) 9.00 (5. 6. 9. 13.)

dos pancakes con sirope 4.00 + bacón 3.50 (1. 5. 13.)

Favoritos del chef

chorizo hash 11.50 (1. 5. 13.)

chorizo de león salteado con patatas, pimientos rojos, cebolla, guisantes y espinacas, coronada con huevo frito, menta y tajín. +aguacate 3.50

cochinita pibil bagel 13.00 (1. 5. 8. 9. 13.)

nuestro famoso jugoso cerdo con espinacas, verduras encurtida, huevos pochados y shichimi. poco picante. +salsa holandesa 1.50

Disfruta de los ricos sabores de nuestra Cochinita Pibil, una delicia tradicional de Yucatán. Nuestro jugoso cerdo desmenuzado se prepara en casa, cocinado a fuego lento durante más de cinco horas para obtener la perfección. Una armoniosa mezcla de jugo de naranja recién exprimido, especias aromáticas y achiote, que resulta en una sinfonía de sabores que rinde homenaje a los auténticos sabores de la cocina mexicana.



Exclusivamente obtenemos nuestros **huevos de corral de Calaf**, garantizando tanto el bienestar de las gallinas como la calidad superior de nuestros huevos. Xavier Frauca ha estado en el mundo de los huevos desde joven y su granja es una de las más famosas y respetadas en España. No se trata solo de elecciones más saludables; se trata de cultivar un entorno más feliz para nuestras amigas emplumadas, lo que se traduce en huevos que realmente destacan en frescura y sabor.

Nuestros panes y bagels son horneados localmente por panaderos artesanos

ensalada asiática de pollo 11.50 (4. 6. 9.)

vegetales crujientes rallados, pollo marinado, sésamo, vinagreta de soja y naranja, anacardos tostados y segmentos de naranja. + aguacate 3.50 + bacón 3.50

ensalada asiática vegana (vegana) 11.50 (4. 6. 9.)

vegetales crujientes, sésamo, vinagreta de soja y naranja, anacardos tostados, segmentos de naranja, coronado con aguacate.

english breakfast "desayuno inglés." 13.00 (1. 5. 13.)

bacón, chorizo español, huevos (fritos o revueltos), alubias Heinz, tomate asado con balsámico, champiñones, papas al horno y pan tostado.

chia pudding crunch (vegan) 8.50 (6.)

nuestra deliciosa granola casera, chía preparada y frutas frescas.

huevos turkos (v) 10.50 (1. 5. 13.)

huevos pochados, yogur griego batido con ajo negro, mantequilla de chili, ramitas de eneldo, cebolla crujiente y pan de masa madre. + chorizo salteado 3.50 + bacón 3.50

huevos rancheros (v) 11.50 (1. 5.)

frijoles mexicanos con chipotle, huevos fritos, pico de gallo, jalapeños, crema agria, salsa casera picante y totopos de tortilla de maíz. + aguacate 3.50

penny farthing pancakes (v) 9.50 (1. 5. 6. 13.)

plátano caramelizado, granola casera, yogur griego, frutas del bosque, merengues de café pequeños y sirope de pancakes

shakshuka (v) 11.50 (1. 5. 13.)

un plato tunecino de huevos en tomate, pimientos rojos y verdes, cebolla, comino, cayena, feta, cilantro, un toque de especias con pan de masa madre bacón 3.50 + chorizo salteado 3.50

hamburguesa nurse jackie 13.00 (1. 5. 13.)

pan de brióche horneado localmente, carne de la boquería, queso de cabra tostado, pimientos del piquillo, cebolla crujiente, lechuga con un toque de miel y papas al horno.

hamburguesa breakfast brioche 13.00 (1. 2. 5. 13.)

pan de brióche horneado localmente, carne de la boquería, bacon, cheddar, huevo frito, tomate, cebolla encurtida, lechuga, mayonesa y papas al horno.

classic bacon benedict 12.50 (1. 5. 13.)

pan de masa madre, huevos pochados, bacón, salsa holandesa y papas + halloumi a la parrilla 3.00

royale salmón benedict 13.50 (1. 2. 5. 13.)

pan de masa madre, huevos pochados, salmón ahumado, salsa holandesa y papas. aguacate 3.50 + espinacas salteadas 3.00

lady green benedict 12.50 (1. 5. 13.)

pan de masa madre, huevos pochados, aguacate, bacón, salsa holandesa y papas. + champiñones 3.25 + tomate balsámico asado 2.00

new york new york bagel 13.00 (2. 5. 8. 13.)

bagel horneado localmente con queso crema, salmón ahumado, perlas de mariscos, cebolla roja encurtida, alcaparrones y ramitas de eneldo. + crema agria 2.00 + aguacate 3.50

mediterranean toast (v) 12.50 (1. 5. 6. 9. 13.)

pan de masa madre, tomate deshidratado, aceitunas negras kalamata, aguacate, huevos pochados, queso feta, ralladura de limón y cubierto con nuestra granola casera salado. + halloumi a la parrilla 3.00

pastrami sandwich 12.50 (1. 4. 5. 8. 13.)

pan de masa madre, pastrami en lonchas, ensalada de col, cebolla caramelizada, pepinillos, queso gouda y papas.

tostada de guisantes y ricotta 12.50 (1. 5. 6. 8.)

pan de masa madre, queso ricotta con guisantes aplastados, hierbas frescas, huevo pochado y granola casera salado. + champiñones con hierbas 3.25 + halloumi a la parrilla 3.00

suplemento 10% en terraza los precios incluyen IVA

Si tiene alguna alergia alimentaria informe al camarero

life is a tea party

..... and you're invited

t é t i m e 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



c a f é 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**, nata i cobert amb mini núvols 5.00

tan delicioso, es uno de los favoritos de la casa. hecho con chocolate de **hershey**, 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) **Suaaveee**

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
micelada 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