

PLATS PRINCIPALS

Torrades de massa mare

(Pa sense gluten +2,00)

 **Vegana** (11)
Alvocat, AOVE, llavors de sèsam, brots. 6,00€

De la sierra
Pernil serrà, AOVE, tomaca ratllada, pebre. 6,00€

Toscana (6,7)
Crema de formatge semicurat, salami, créixens, tomaca deshidratada. 8,00€

Avocado eggs (3,11)
Alvocat, ous remenats, llavors de sèsam, tomaca cherry, brots, cebollí. 8,00€

De la montaña (1,7,11,12)
Formatge crema, pit de gall dindi, alvocat, créixens, crema balsàmica, ceba cruixent. 9,00€

Burrata (7,8)
Pesto, burrata, créixens, tomaca cherry, AOVE. 9,70€

Dulce y mar (4,6)
Formatge crema, ceba caramel·litzada, salmó fumat, brots, orenga. 11,00€

Addicions

Pernil serrà	(+2,00€)
Formatge mozzarella / semicurat	(+2,00€)
Ou	(+2,00€)
Alvocat	(+2,00€)
Bacon (7)	(+2,00€)
Pit de gall dindi	(+4,00€)
Salmó	(+4,00€)

Bagels

Ou serrà (1,3,7,11) 10,50€
Formatge crema, pernil serrà, ous remenats, créixens, pebre.

Salmó (1,4,7,11,12) 11,00€
Crema de formatge amb reducció balsàmica, salmó fumat, alvocat, sèsam, brots, mel.

Ensalades

Pollastre (1,3,7,12) 9,90€
Mescla d'encisams, arròs, tomaca cherry, alvocat, crostons, adob de la casa, pollastre, formatge parmesà.

Salmó (1,3,4,7,12) 12,50€
Mescla d'encisams, arròs, tomaca cherry, alvocat, crostons, adob de la casa, salmó, formatge parmesà.

PLATS PRINCIPALS

Bowls

Avena Overnight (1,7)

Civada remullada, fruita de temporada, canella, mel.

5,50€

Granola (1,5,7,8,11)

logurt grec, granola, fruita de temporada, crema de cacauet, canella, mel.

6,50€

Addició bowl

(+ 1,50)

Whey protein

Sandvitx

Ou i bacon (3,6,7)

Formatge crema, formatge semicurat, alvocat, ou, bacon.

10,50€

Pollastre i bacon (3,6,7)

Salsa Tostarte, formatge semicurat, pollastre, bacon, créixens.

11,90€

Pancakes

Dolç (1,3,6,7,8)

Pancakes de blat, fruita de temporada, mel o Nutella.

8,00€

American Breakfast (1,3,6,7)

Pancakes de blat, ous remenats, bacon, mel.

9,50€

Dolç (farina d'ametla) (3,6,7,8)

Pancakes d'ametla, fruita de temporada, mel o nutella.

10,00€

American Breakfast (farina d'ametla) (3,6,7,8)

Pancakes d'ametla, ous remenats, bacon, mel.

11,50€

POSTRES

Galetes

Galeta farcida de Nutella (3,7,11)

3,80€

Doble xocolate (3,6,7)

3,80€

Caramel salat (3,6,7,8)

3,80€

Galeta farcida de Kinder (3,7,11)

3,80€

Tartes

Lemon pie (7)

5,00€

Cheesecake de festuc (3,7,8)

5,50€

Pans dolços

Pa de festuc (1,3,7,8,12)

3,80€

Banana bread (3,7,8)

3,80€

Carrot bread (3,8)

3,80€

Cafè calent

		XL
Espresso doble	2,20€	
Cortado (7)	2,00€	
Americà	2,50€	
Cafè amb llet (7)	2,70€	3,50€
Cappuccino (7)	2,70€	3,50€
Flat White (7)	3,20€	
Latte (7)		3,30€

Cafè fred

Iced Americano	2,80€
Iced Latte (7)	3,80€
Espresso Tonic	3,80€
Orange coffee	4,20€
Frappuccino (7)	5,00€
Frappuccino vainilla (1,6,7)	5,20€
Frappuccino milka (6,7,8)	5,20€

Mètodes

Batch Brew <i>Cafè filtrat en gerra elèctrica, estil americà.</i>	3,00€
Cold Brew <i>Cafè infusionat en fred entre 10 i 18 hores.</i>	3,50€
Aeropress	5,00€
V60	7,00€

Addicions cafè

Extra gel	0,20€
Extra cafè premium	0,60€
Extra shot	0,60€

Te

Ametla i taronja (8) <i>Te negre d'excel·lent qualitat amb làmines d'ametla, rodanxes de taronja i pètals de rosa.</i>	3,00€
Camamilla <i>Flor de camamilla dolça.</i>	3,00€
English Breakfast <i>Barreja tradicional anglesa de diferents tes de la màxima qualitat i cultiu ecològic.</i>	3,00€
Menta Poleo	3,00€
Verde buenos días <i>Té verd sencha, trossos de poma, corfa de taronja, branquillons de canella i vainilla. Suau, aromàtic, relaxant i exquisit.</i>	3,00€
Sencha Bio <i>Clàssic té verd pur, de cultiu ecològic de la província de Jiangxi. Sabor equilibrat entre umami i amargor.</i>	3,00€
Poma i gingebre <i>Sencha & Pai Mu Tan. Trossos de poma, làmines de poma, gingebre i fulles de móra.</i>	3,00€
Pu Erh Vainilla Sup <i>Pu Erh amb trossos de vainilla bourbon. Exquisit te amb matisos de fusta i vainilla.</i>	3,00€
Roibos <i>Trossos de canella, trossos de poma, coriandre, anís estrellat, trossos de taronja, cardamom, pebre rosa i clau.</i>	3,00€
Chai latte (7)	4,00€
Matcha latte (7)	4,00€
Iced Matcha latte (7)	4,20€
Iced Chai Latte (7)	4,20€

BEGUDES

Protein shakes

Proteïna de vainilla amb llet o beguda vegetal

BanGo (6,7) 4,80€

Banano, mango.

Zen (6,7) 5,50€

Mango, matcha.

Tropical (6,7) 5,80€

Pinya, mango.

Coffee (6,7) 6,00€

Cafè.

Colibrí morado (6,7) 6,20€

Maduixa, nabius

Sucs

Taronja 3,50€

Fruits del bosc 3,50€

Tropical 3,50€

Cacau

Calent (7) 4,00€

Frappe (7) 5,00€

Cerveses

Alhambra Reserva 3,00€

Amber Lager, 6,4% Alc.

Tyris ORIGINAL 3,20€

Rossa, 4,5% Alc.

La Rabosa 3,20€

Cervesa de carabassa, 6,2% Alc.

Tyris IPA 3,50€

IPA, 6% Alc.

Tyris MARZEN 3,50€

Marzen Lager, 5,5% Alc.

Sierra nevada 3,50€

American IPA, 5,6% Alc.

Refrescs

Got de llet 1,50€

Aigua 330ml 1,70€

Aigua 500ml 2,20€

Aigua amb gas 2,50€

Tònica 2,50€

Fritz kola 3,00€

Fritz kola zero 3,00€

Kombucha

Super Berry 3,50€

Menta i bresquilla 3,50€

MENÚ BRUNCH 13,90€

Plat principal + cafè/te + beguda
(Postre +3,50)

Plat principal

Torrades de massa mare

Vegana ⁽¹¹⁾

Alvocat, AOVE, llavors de sèsam, brots.

De la sierra

Pernil serrà, AOVE, tomaca ratllada, pebre.

Toscana ^(6,7)

Crema de formatge semicurat, salami, créixens, tomaca deshidratada.

Avocado eggs ^(3,11)

Alvocat, ous remenats, llavors de sèsam, tomaca cherry, brots, cebollí.

De la montaña ^(1,7,11,12) (+1,00€)

Formatge crema, pit de gall dindi, alvocat, créixens, crema balsàmica, ceba cruixent.

Burrata ^(7,8) (+1,50€)

Pesto, burrata, créixens, tomaca cherry, AOVE.

Dulce y mar ^(4,6) (+2,00€)

Formatge crema, ceba caramel·litzada, salmó fumat, brots, orenga.

Additions

Pernil serrà	(+2,00€)
Formatge mozzarella / semicurat	(+2,00€)
Ou	(+2,00€)
Alvocat	(+2,00€)
Bacon ⁽⁷⁾	(+2,00€)
Pit de gall dindi	(+4,00€)
Salmó	(+4,00€)

Pancakes

Dolç ^(1,3,6,7,8)

Pancakes de blat, fruita de temporada, mel o Nutella.

American Breakfast ^(1,3,6,7) (+1,00€)

Pancakes de blat, ous remenats, bacon, mel.

Dolç (farina d'ametla) ^(3,6,7,8) (+1,50€)

Pancakes d'ametla, fruita de temporada, mel o Nutella.

American Breakfast (farina d'ametla) ^(3,6,7,8) (+2,50€)

Pancakes d'ametla, ous remenats, bacon, mel.

MENÚ BRUNCH 13,90€

Plat principal + cafè/te + beguda
(Postre +3,50)

Plat principal

Ensalades

Pollastre (1,3,7,12) (+1,50€)

Mescla d'encisams, arròs, tomaca cherry, alvocat, crostons, adob de la casa, pollastre, formatge parmesà.

Salmó (1,3,4,7,12) (+3,50€)

Mescla d'encisams, arròs, tomaca cherry, alvocat, crostons, adob de la casa, salmó, formatge parmesà.

Bagels

Ou serrà (1,3,7,11) (+2,00€)

Formatge crema, pernil serrà, ous remenats, créixens, pebre.

Salmó (1,4,7,11,12) (+2,50€)

Crema de formatge amb reducció balsàmica, salmó fumat, alvocat, sèsam, brots, mel.

Bowl

Avena Overnight (1,7)

Civada remullada, fruita de temporada, canella, mel.

Granola (1,5,7,8,11)

logurt grec, granola, fruita de temporada, crema de cacauet, canella, mel.

Sandvitx

Ou i bacon (3,6,7) (+2,00€)

Formatge crema, formatge semicurat, alvocat, ou, bacon.

Pollastre i bacon (3,6,7) (+3,00€)

Salsa Tostarte, formatge semicurat, pollastre, bacon, créixens.

MENÚ BRUNCH 13,90€

Plat principal + cafè/te + beguda
(Postre +3,50)

Cafè

Cafè calent

Expresso doble
Cortado (7)
Cafè amb llet (7)
Cafè amb llet XL (7)
Cappuccino (7)
Cappuccino XL (7)
Latte (7)
Flat white (7)

Cafè fred

Iced latte (7) (+0,50€)
Frapuccino (7) (+1,50€)
Frapuccino vainilla (1,6,7) (+1,50€)
Frapuccino milka (6,7,8) (+1,50€)
Orange coffee (+1,00€)
Iced americano
Espresso tonic (+0,50€)

Mètodes

Cold brew
V60 (+3,50€)
Batch brew
Aeropress (+2,00€)

Addicions cafè

Extra gel	0,20€
Extra cafè premium	0,60€
Extra shot	0,60€

Te

Chai latte (7) (+0,70€)
Matcha latte (7) (+0,70€)
Iced matcha latte (7) (+0,90€)
Iced chai latte (7) (+0,90€)
Ametla i taronja (8)
Camamilla
Rooibos

English Breakfast
Menta Poleo
Verde buenos días
Sencha Bio
Poma i gingebre
Pu Erh Vainilla Sup.

MENÚ BRUNCH 13,90€

Plat principal + cafè/te + beguda
(Postre +3,50)

Beguda

Sucs

Taronja
Fruits del bosc
Tropical

Cacau

Calent (7)
Frappe (7)

Refrescs

Got de llet
Aigua 330ml
Aigua 500ml
Aigua amb gas
Tònica
Fritz kola
Fritz kola zero

Cerveses

Alhambra Reserva
Amber Lager, 6,4% Alc.

Tyris ORIGINAL
Rossa, 4,5% Alc.

La Rabosa
Cervesa de carabassa, 6,2% Alc.

Tyris IPA
IPA, 6% Alc.

Tyris MARZEN
Marzen Lager, 5,5% Alc.

Sierra nevada
American IPA, 5,6% Alc.

Kombucha

Super Berry
Menta i bresquilla

Postre (+3,50€)

Lemon pie (7)

Cheesecake de festuc (3,7,8)

Galeta farcida de nutella (3,7,11)

Galeta doble xocolate (3,6,7)

Carrot cake (3,8)

Galeta farcida de Kinder (3,7,11)

Galeta caramel salat (3,6,7,8)

Pa de festuc (1,3,7,8,12)

Banana bread (3,7,8)