

ESMORZARS / PETIT DÉJEUNERS

Truita francesa amb pa de pagès i tomàquet de penjar Amb toppings (+2€): bacó, formatge, espinacs, ceba, pernil dolç, xampinyons, tomàquets Omelette servie avec pain de campagne au levain et tomate Au choix (+2€): bacon, fromage, épinards, oignon, jambon, champignons, tomate	6,5€
Ous remenats amb pa de pagès i tomàquet de penjar Amb toppings (+2€): bacó, formatge, espinacs, ceba, pernil dolç, xampinyons, tomàquets Œufs bouillés servis avec pain de campagne au levain et tomate Au choix (+2€): bacon, fromage, épinards, oignon, jambon, champignons, tomate	6,5€
Ous ferrats amb pa de pagès Amb toppings (+2€): bacó, salsitxes, alvocat, xampinyons, tomàquet Œufs au plat servis avec pain de campagne Au choix (+2€): bacon, saucisses, avocat, champignons, tomate	7€
Ous Benedictins amb espinacs, salsa Holandesa i bacó o salmó Œufs bénédictine avec épinards, sauce hollandaise, et bacon ou saumon	14,5€
Torrada de alvocat, pa de Pagès, alvocat, tomàquet cherry datterino, tomàquet de pagès, ricota i ou poché Toast avec avocat, tomates cerises, ricotta et œuf poché servi avec pain de campagne	10,5€
Torrada de salmó, pa de Pagès, alvocat, tomàquet cherry datterino, tomàquet de pagès, salmó fumat, ricota i ou poché Toast avec saumon fumé, tomates cerises, ricotta, saumon fumé et œuf poché servi avec pain de campagne	13,5€
Bikini de pernil cuit i formatge de Mahó amb pa de brioix Sandwich au jambon cuit et fromage Mahón sur pain brioché	7,5€
Flautes (formatge manxec, llonganissa, gall d'indi, llom Ibèric, pernil dolç) Ficelle (fromage manchego, saucisson, blanc de dinde, chorizo, jambon cuit)	5€
Flautes (pernil Ibèric d'aglà 100%, truita) Ficelle (jambon ibérique de bellota 100%, omelette)	6,5€

FET A CASA / FAIT MAISON

Pastís de pastanaga Gâteau aux carottes	5€	Cookie de brownie Biscuit au brownie	4€
Pastís de xocolata Gâteau au chocolat	5€	Brownie amb avellanes (sense gluten) Brownie aux noisettes (sans gluten)	4€
Cookies de Nutella Cookies au Nutella	4,5€	BRIOIXERIA / VIENNOISERIES	
Pastís del dia Le gâteau du jour	4,5€	Croissant Sacha Croissant	2,3€
Plumcake de plàtan o taronja Cake à la banane ou à l'orange	3,6€	Croissant xocolata Sacha Croissant aux chocolat Sacha	2,5€

CAFÈS / CAFÉS

Café	1,9€	Carajillo	3,5€
Café doble	2,5€	Trifasico	3,8€
Americano	2,3€	Cappuccino	3,5€
Cortado	2,1€	Flat White	3,8€
Café con leche	2,5€	Ice latte	4,5€

*Tenim llets especials: Civada, Ametlla, Sense lactosa

+0,25€

*Nous avons des laits spéciaux : Avoine, Amande, Sans lactose

TÉS I INFUSIONS / THÉS ET INFUSIONS

Bancha Miyazaki (Té verd/Thé vert) 3€

Fresc, suau i lleugerament floral

Frais, doux et légèrement floral

Genmaicha (Té verd matcha/Thé vert Matcha) 3€

Elaborat a base de té verd japonès, arròs torrat i té verd en pols

Élaboré à base de thé vert japonais, riz grillé et thé vert en poudre

Puerh Sancha (Té vermell/Thé rouge) 3€

Astringència molt subtil i agradable

Astringence très subtile et agréable

Dian Hong (Té negre/Thé noir) 3€

Notes de fusta i lleugerament especiades, intens i amb cos

Notes de bois et légèrement épicées, intense et cores

Bai Mu Dan o White Peony (Té blanc/Thé blanc) 3€

El seu aroma és fresc i dolç, sense astringència ni acidesa

Son arôme est frais et doux, sans astringence ni acidité

Relax (Infusió/Infusion)

Barreja de camamilla, herba de llimona, lavanda, fonoll i cardamom 3€

Mélange de camomille, herbe de citron, lavande, fenouil et cardamome

Camamilla/Chamomille 3€

Menta poleo/Polei menthe 3€

Rooibos 3€

VAT included TVA incluse

