

life is a tea party

and you're invited

té time 2.00

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

café 100% ARABICA organico

- café mocha amb crema batuda with whipped cream (con nata) .. 2.75
- café amb llet . café con leche 1.75
- flat white (double shot / doble) 2.25
- cappuccino 2.00
- americà . americano 1.50
- café sol . café solo/espresso 1.30
- latte 2.00
- double latte. 3.00
- macchiato 1.30
- tallat . cortado 1.30
- cigaló (carajillo) de baileys, jameson ó brandy 3.00

batut de xocolata calenta batido de chocolate super tall hot chocolate



- tan deliciós, és un dels favorits de la casa. fet amb xocolata de **hershey**, nata i cobert amb mini núvols 4.25
- tan delicioso, es uno de los favoritos de la casa. hecho con chocolate de **hershey**, nata y cubierto con mini nubes 4.25
- so delicious, it's a house favourite made with **hershey's** chocolate whipped cream and topped with mini marshmallows 4.25

per poder agilitzar el servei
un màxim de dues targetes de crèdit si us plau

para poder agilizar el servicio
un máximo de dos tarjetas de crédito

to provide a more efficient service
a maximum of two credit cards please

Cava Còctels

- cava 3.30
- mimosa - zumo naranja y cava. 4.00
- kir royal - creme de casis, cava y fruites del bosque. ... 4.00
- bleedin bellini - melocoton (peach schnapps) y cava 4.00
- French 75 - cava, gin, zumo de lemos y gomme syrup 4.00

don't be a

SUCKER

say NO to plastic straws, di NO a las pajitas de plástico

if you really need one please ask, si realmente necesitas uno por favor pregunta

smoothies batidos . zumos

- zumo natural *freshly squeezed orange juice* 3.50

veryberry banana

- fruites del bosc, iogurt grec, plàtan i suc de taronja 4.50
- fruites del bosque, yogur griego, plátano, zumo naranja
- fruits of the forest, greek yogurt, banana & orange juice

popeye's punch

- espinacs, plàtan i suc de taronja..... 4.50
- espinaca, zumo naranja, plátana
- spinach, orange juice, banana

little miss sunshine

- piña, plàtan, suc de taronja, iogurt grec i mel 4.50
- piña, plátano, jugo de naranja, yogur griego y miel
- pineapple, banana, greek yogurt, orange juice, and honey

Bloody Brunch Còctels

- bloody maría** rumoured to be the best in town 7.00
- tandoori mary** with indian spices 7.00
- virgin maría** no alcohol / sin alcohol 6.50
- gigi collins** tanqueray, lemon, pineapple, basil, soda 7.00
- peru peru** pisco, lime, grapefruit juice, thyme 7.00
- pink flamenco** absolut raspberry, rosé, grapefruit juice 7.00

turkish eggs with quinoa

ous escalfats, yogurt grec batut a l'all, mantega al chili anet i julivert servit amb focaccia de ségol 9.75

huevos escalfados, yogur griego batido al ajo, mantequilla de chili eneldo y perejil servido con focaccia de centeno 9.75

poached eggs, whipped garlic infused greek yogurt, chili butter (beurre noisette), dill, parsley, served with rye focaccia 9.75

flamenco bake

mongetes blanques, xoriço, cansalada, prebrot vermell i tomàquet cherry amb ou escalfat, escalunyes en escabex i cruixent de kale 10.25

alubias blancas, chorizo, panceta, pimiento rojo y tomate cherry con huevo pochado, chalotas en escabeche y crujiente de kale 10.25

butter bean bake, chorizo, pancetta, red pepper and cherry tomato with coddled egg, pickled shallots and crispy fried kale 10.25

whirling dervish omelette / tortilla

mero fumat a la truita oberta amb curry de crème fraiche, formatge parmesà, ratlladura de llimona, porros amb chapata 9.90

mero ahumado sobre tortilla abierta, curry de crème fraiche, queso parmesano, ralladura de limón, puerros y chapata . . . 9.90

open omelette with smoked haddock, curried crème fraiche, parmesan cheese, lemon, buttered leeks and chapata 9.90

meadow crisp

xampinyons portobello arrebossats amb panko, ou escalfat, pebrots fumats, espinacs, formatge haloumi rostit, romesco i dukkat d'avellanes 11.50

champiñones portobello rebozados en panko, huevo pochado, pimientos ahumados, espinacas, queso haloumi asado, romesco y dukkat de avellanas 11.50

panko portobello mushroom, poached egg, smoked peppers, baby spinach, toasted haloumi, almond romesco, hazelnut dukkah . . . 11.50

mediterranean toast

focaccia ségol, tomàquets secs, olives kalamata , alvocat ous escalfat, formatge feta , llimona, tapenade d'oliva i dukkah 9.75

con focaccia de centeno, aguacate, tomates secos, aceitunas, huevos escalfados, queso feta, limón rallado, tapenade de oliva y dukkah ... 9.75

rye focaccia, sundried tomato, black olives, avocado, poached eggs, feta cheese, lemon zest, olive tapenade and dukkah 9.75

beetroot 66

formatge halloumi especial amb za'atar a la graella, carbassa trossejada i rostida, ou escalfat, espinacs baby saltejadés, iogurt cremós de remolatxa i civada torrada 9.95

queso haloumi especiado con za'atar a la parrilla, calabaza troceada asada, huevo pochado, espinacas baby salteadas, yogur cremoso de remolacha y avena tostada. 9.95

za'atar spiced grilled haloumi cheese, roasted butternut squash, poached eggs, sautéed baby spinach, creamy beetroot yogurt and toasted organic oats 9.95

florentine benedict

xapata torrat, ous escalfats i espinacs saltejats, salsa holandesa 10.50
chapata tostado, huevos escalfados, espinacas salteadas, holandesa 10.50
toasted chapata, poached eggs, sauteed spinach, hollandaise 10.50

classic benedict

xapata torrat, ous escalfats i bacó, salsa holandesa 10.75
chapata tostado, huevos escalfados, bacon, salsa holandesa 10.75
toasted chapata, poached eggs, smoked bacon, hollandaise 10.75

royale benedict

xapata torrat, ous escalfats, salmó fumat,, salsa holandesa 11.25
chapata tostado, huevos escalfados, salmón ahumado, holandesa .. 11.25
toasted chapata, poached eggs, smoked salmon, hollandaise. . . . 11.25

taleggio eggs "oeufs en cotte"

ous al forn amb formatge taleggio, llimona confitada, julivert. amb chapata torrada 9.50

huevos horneados con queso taleggio, limón confitado, perejil y chapata tostada 9.50

baked eggs with taleggio cheese, with preserved lemon parsley and toasted chapata 9.50

the wild one (vegan)

carbassa rostida, tabbouleh i amanida d'arròs salvatge amb mousse de formatge cremós de cabra i magrana 9.25

calabaza asada, tabbouleh y ensalada de arroz salvaje con mousse de queso cremoso de cabra y granada 9.25

roasted pumpkin, tabbouleh and wild rice salad, creamy goat's cheese mousse and pomegranate 9.25

Bubbles for Brunch

vi ancestral natural amb notes cítriques
sensc resaca, es organic
el complement perfect per qual sevol hora del dia 16.00

vino espumoso natural con una nota cítrica.
aquí no hay resaca, es orgánico.
el complemento perfecto para el brunch 16.00

natural sparkling wine with a citric note
no hangover here, its organic
the perfect compliment to Brunch 16.00



Todos los huevos servidos en gigi's son de gallinas felices y criadas en libertad en una granja local. Los sabemos por que hemos estado alli vistandolos

Tots els ous servits al gigi's són de gallines felices i criades en llibertat de granja local.
Ho sabem doncs hen estat alla visitant-los



Our breads and bagels are locally baked

HAMBURGUESAS & BAGELS

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

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

Our burgers are made with **100% chuck beef**, ground daily by a family owned boqueria butcher, served on a locally baked artisan brioxe bun, with homefries. Cooked medium well, please allow time for this

monumental hamburguesa 180g

amb bacon caramelitzat de sirop d'arce, ou ferrat, xampinyons a les herbes, formatge gruyère, mostassa y salsa barbacoa fumada 10.50

con bacon caramelizado de sirope de arce, huevo frito, champiñones a las hierbas, queso gruyère, mostaza y salsa barbacoa ahumada..... 10.50

with carmelised maple bacon, fried egg, herbed mushrooms, gruyere cheese, mustard and smoked barbecue sauce 10.50

nurse jackie hamburguesa 180g

formatge de cabra torrat, pebrots del piquillo , ceba cruixen enciam i una mica de mel 10.50

queso de cabra tostado, pimientos de piquillo, cebolla crujente,lechuga y un toque de miel..... 10.50

toasted goat's cheese, piquillo peppers, crispy onion, lettuce, and a squeeze of honey. 10.50

veggie beast hamburguesa vegetariana

xampinyons portobello, formatge curat, xucrut cassola, cogombres, tomàquet, enciam i maionesa de julivert a l' estragó 10.50

champiñones portobello, queso curado, chucrut casero , pepinillos, tomate, lechuga y mayonesa de perejil al estragón 10.50

portabello mushroom, mature cheese, homemade saurkraut, pickles, tomato, lettuce and a parsley / tarragon mayonaise 10.50

the hudson bagel tostada

salmó fumat, crema de formatge de cibulet, xalotes en escabech llimona confitada, pebre negra i rúcula 9.50.

salmón ahumado, queso crema de cebollino, chalotas en escabech ,limón confitado, pimienta negra y rúcula 9.50

smoked salmon, chive cream cheese, pickled shallots, preserved lemon, black pepper and rocket 9.50

the goat broke loose bagel tostada

bagel torrat amb crema de formatge de cabra, tomàquet confitat, bacó cruixent, alfàbrega fregida i taronja fresca 8.50

bagel tostado, cubierto con queso de cabra , tomate confitado, bacón crujiente, albahaca frita y naranja fresca 8.50

locally baked toasted bagel with creamed goat's cheese, confit tomato, crispy maple bacon, fried basil and fresh orange ... 8.50

SWEETHEARTS dolços

morning glory french toast delux

brioche, fruites del bosc, iogurt grec, xarop i pistatxos torrats 9.25

pan brioche, frutas del bosque, yogur griego, sirope, pistachos 9.25

brioche, forest fruit, greek yogurt, syrup, pistachios. 9.25

penny farthing pancakes

amb plàtans, nous, iogurt i xarop 8.95

con platanos, nueces, yogur y sirope 8.95

with banana, walnuts, greek yogurt & pancake syrup 8.95

fresh fruit crunch

granola, fruita fresca i iogurt grec, pol.len d'abella, menta, mel 7.50

granola, frutas frescas y yogur griego, polen de abeja, menta, miel 7.50

granola, fresh fruit, greek yoghurt, bee pollen, mint, honey 7.50



Nuestros panes y bagels estan horneados localmente



to compliment any brunch dish

GOODY GOODY TWO SHOES

per a compartir amb qui vulguis
para compartir con quien quieras
best for sharing with who ever you fancy, vegans and non vegans

aletes búffalo de coliflor picant vegana
amb sèsam torrat i salsa d'anacards 7.95

alitas búffalo de coliflor picantes vegana
con sésamo tostado y salsa de anacardos 7.95

vegan spicy buffalo cauliflower wings
with toasted sesame and a cashew ranch dip 7.95



EXTRES . SIDES DISHES please note/ nota

les comandes addicionals , es venen com un suplement del plat principal
pedidos extra deben ir acompañado a un plato principal
side dishes can only be ordered as a compliment to main dishes.

halloumi a la planxa . **halloumi a la parilla** . grilled halloumi cheese 2.50

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

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

bacó . **bacón** . bacon (3) 3.25

mongetes blanques gigi . **alubias blancas gigi** . gigi's beans 3.00

xampinyons . **champiñones** . mushrooms 3.00

mini bol de fruita . **mini bol de fruta** . mini fruit bowl 3.75

patates . **patatas** . potatoes 2.50

espinacs . **espinaca** . sauteed spinach 2.75

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

guacamole . **guacamole** 3.25

crema agra . **crema agría** . sour cream 1.50