

life is a tea party

and you're invited

té time 2.00

rooibos
jazmin
te vermell . té rojo (red)
menta polioli . poleo menta (mint)
camamilla . camomile (manzanilla)
te anglès . 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
doble 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

don't be a

SUCKER

di NO a las pajitas de plástico

say NO to plastic straws
si realmente necesitas uno pregunta por favor
if you really need one please ask

Zumo de Naranja Natural

Freshly squeezed Orange Juice 3.50

Smoothies batidos

veryberry banana

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

popeye's punch

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

Bloody Brunch Còctels

bloody maria rumoured to be the best in town 7.00

tandoori mary with indian spices 7.00

virgin maria no alcohol / sin alcohol 6.50

Brunch

brunch . dinar

florentine benedict con patatas al horno
chapata, huevos escalfados , espinacas salteadas, holandesa 10.50

classic benedict con patatas al horno
chapata tostado, huevos escalfados, bacon, salsa holandesa 10.75

royale benedict con patatas al horno
chapata tostado, huevos escalfados, salmón ahumado, holandesa .. 11.25

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

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

the hudson bagel tostada (The Bagel Hood)
salmón ahumado, queso crema de cebollino, chalotas en
escabeche , limón confitado, pimienta negra y rúcula 9.50

monumental hamburguesa 180g
Nuestras hamburguesas estan hechas con **carne de ternera 100%**
comprada a diario en una carniceria de la boqueria. Nuestros pane-
cillos de carbon son horneados por un artesano local, acompañados
con nuestras patatas caseras. Cocido al punto. Por favor pregunte si
quiere que su hamburguesa esté bien hecha.
Con bacon, huevo frito, champiñones a las hierbas, que-
so gruyère, mostaza y salsa barbacoa ahumada. . . . 10.50

EXTRAS

pedidos extra deben ir acompañado a un plato principalsides

guacamole . guacamole	3.25
ous . huevos . eggs (2)	2.50
bacó . bacón . bacon (3)	3.25
patatas . patatas . potatoes	2.50
espinacs . espinaca . sauteed spinach	2.75
cistella de pa . canasta de pan . basket of bread	2.00
crema agra . crema agria . sour cream	1.50

tapas

tapas dia

pan de coca de folgueroles con tomate 3,25

aceitunas verdes sicilianas 3,95

almendras de "la casa" (tandoori) 3,50

patatas fritas al estilo Gigi con salsa de café y sriracha 4,50

boquerones al vinagre de jerez y aceite de oliva 6,25

croquetas de setas de temporada y aceite de trufa con crema
de parmesano 6,00

alitas de pollo "sticky" en un estilo japonès 6,90

gambas borrachas con ajo, mantequilla, vino blanco y limón
servido con tortillas de trigo 10,95

tortilla con salmon ahumado, puerro a la mantequilla y crème
fraiche al curry 7,80

labneh. yogur griego batido al ajo con dukkah de avellana y
pistacho, granada, menta, alcapparras y pan tostado 8.50

chorizo a la sartén con ajo y picatostes de hierbas 7.50



por favor, informe a su camarero si tiene alguna alergia alimentaria