



Brunch

tapas Tapas de journée

pain à la tomate, (un favori local) 4.25 (végétalien) (13.)
produit à la main, 100% naturel, lentement fermenté en utilisant les meilleurs ingrédients locaux 4.25 (13.)

olives vertes siciliennes (vegan) 3.95 (végétalien)

boulettes de viande, sauce tomate, basilic 10.75 (1. 7. 13.)

girl on fire -Fille en feu - baba ghanoush, ricotta, miel,
popadoms au cumin, amandes grillées. 10.90 (v) (5. 6. 9.)

pains grillés avec anchois et poivron rouge 4.50 (2. 13.)

les pommes de terre au four de gigi, aioli et sauce piquante (v) 4.90 (5.)

croquettes - mélange de champignons de saison à l'huile de truffe et crème de parmesan (v) 7.50 (1. 5. 13.)

croquettes de jambon Ibérique 7.50 (1. 5. 13.)

ailes de poulet en sauce à la japonaise 8.50 (4. 9.)

gyozas sauce soja fermenté (végétalien) 7.80 (4. 9. 13.)

labneh - yogourt grec infusé à l'ail, dukkah aux pistaches et aux noisettes, câpres, menthe, grenade et toasts (v) 8.95 (5. 6. 9. 13.)

salade russe aux anchois frais 8.50 (2. 5. 13.)

sélection de charcuterie espagnole 12.50 (10.)

jambon Ibérique de bellota 50g 6.95 100g 13.90 (10.)

deux crêpes avec du sirop 4.95 + bacon 3.50 (1. 5. 13.)

Nous nous approvisionnons exclusivement en œufs de plein air auprès de Calaf, garantissant à la fois le bien-être des poules et la qualité supérieure de nos œufs. Xavier Frauca baigne dans le monde des œufs depuis son plus jeune âge et sa ferme est l'une des plus célèbres et réputées d'Espagne. Il ne s'agit pas seulement de faire des choix plus sains ; il s'agit de cultiver un environnement plus heureux pour nos amis à plumes, ce qui se traduit par des œufs qui se distinguent vraiment par leur fraîcheur et leur saveur.

Nos pains et bagels sont tous cuits localement par d'incroyables artisans boulangers

benedict de porc effiloché à la mexicaine 12.50 (1. 5. 13.)
délicieux porc effiloché, préparé sur place, cuit lentement pendant plus de cinq heures à la perfection dans du jus d'orange frais, des épices et de l'achiote, pain brioche grillé, œufs pochés, sauce hollandaise, légumes marinés.
+ avocat 3.50 + champignons aux herbes 3.25 + crème fraîche 2.00

benedict lady green 12.50 (1. 5. 13.)
pain chapata toastée, œufs pochés, avocat écrasé, bacon, sauce hollandaise, pommes de terre. + champignons aux herbes 3.25 + tomate rôtie 2.00

benedict classique au bacon 12.50 (1. 5. 13.)
pain chapata toastée, œufs pochés, bacon, sauce hollandaise, pommes de terre.
+ avocat 3.50 + champignons aux herbes 3.25 + tomate rôtie 2.00

benedict royal au saumon 13.50 (1. 2. 5. 13.)
pain chapata toastée, œufs pochés, saumon fumé, sauce hollandaise, pommes de terre. + avocat 3.50 + champignons aux herbes 3.25 + épinards sautés 3.00

œufs turcs (v) 10.50 (1. 5. 13.)
yaourt grec fouetté infusé à l'ail noir, œufs pochés au beurre de chili ahi, branches d'aneth, oignon croustillant, pain toasté
+ chorizo sauté 3.50 + bacon 3.50 + champignons aux herbes 3.25

shakshuka (v) un peu épicé (inspiré de la cuisine tunisienne) 11.50 (1. 5. 13.)
œufs pochés dans une sauce tomate, poivron, courgette et oignon avec du cumin, du piment de cayenne, du fromage de chèvre, de la coriandre et du pain toasté. + chorizo sauté 3.50 + bacon 3.50

fresh fruit crunch croquant de fruits frais (v) 8.95 (5. 6. 13.)
granola, fruits frais, yaourt grec, pollen d'abeille, menthe, cacao, miel.

pan perdu. french toast (v) 12.50 (1. 5. 6. 13.)
poire pochée à la cardamome et au safran, brioche toastée, crème de mascarpone, pistache

toast méditerranéen (v) 12.50 (1. 5. 6. 9. 13.)
avec tomates séchées, olives Kalamata, avocat écrasé, œufs pochés, fromage de chèvre, zeste de citron, tapenade et dukkah de noisettes.
+ bacon 3.50 + champignons aux herbes 3.25

bagel new york 13.00 (2. 5. 8. 13.)
bagel cuit localement, saumon fumé, fromage à la crème aux ciboulettes, oignon rouge mariné, câpres, citron confit, poivre noir, perles de fruits de mer, branches d'aneth. + crème fraîche 2.00 + avocat 3.50

petit-déjeuner anglais 13.00 (1. 5. 13.)
bacon, œufs (frits ou brouillés), haricots Heinz, tomate rôtie, champignons sautés aux herbes, chorizo espagnol, pommes de terre, pain toasté.

burger de bœuf monumental 12.95 (1. 8. 13.)
bacon, œuf frit, champignons aux herbes, fromage gouda, moutarde, pommes de terre au four (bœuf 100% de la boucherie du marché de la boqueria).

burger de bœuf nurse jackie 12.95 (1. 5. 13.)
fromage de chèvre, poivron piquillo, oignon croustillant, laitue, aioli, miel et pommes de terre au four (bœuf 100% de la boucherie du marché de la boqueria).

burger veggie beast (v) (vegan option) 12.95 (1. 9. 13.)
avec du baba ghanoush, de la roquette, des tomates, du chou et une relish de piments rouges, le tout à l'intérieur d'un pain brioché servi avec des pommes de terre au four. (option végétalienne et sans gluten - veuillez demander.)

pancakes penny farthing (v) 9.95 (1. 5. 6. 13.)
banane caramélisée, granola, yaourt grec, fruits des bois, petites meringues au café, sirop de pancake.

pancakes chocolate dream (v) 9.95 (1. 5. 6. 13.)
fraises, yaourt, noisettes, crème, zeste de citron vert et hershey's.

Supplément de 10% en terrasse les prix incluent la TVA
Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez en informer le serveur.

life is a tea party

and you're invited

té time 2.80

rooibos
 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) .. 3.50
 café amb llet . café con leche 2.00
 flat white (double shot / doble) 2.60
 cappuccino 2.50
 americà . americano 2.00
 café sol . café solo/espresso 1.50
 latte 2.50
 doble latte. 3.00
 chai latte 3.50
 macchiato 1.60
 tallat . cortado 1.50
 cigaló (carajillo) de baileys, jameson ó brandy 3.50
 vanilla iced latte 4.25
 suplemento de leche de avena (oat milk supplement) 0.30

batut de xocolata calenta

batido de chocolate tall hot chocolate



tan deliciós, és un dels favorits de la casa. fet amb xocolata de **hershey**, nata i cobert amb mini núvols 4.80

tan delicioso, es uno de los favoritos de la casa. hecho con chocolate de **hershey**, nata y cubierto con mini nubes 4.80

so delicious, it's a house favourite made with **hershey's** chocolate whipped cream and topped with mini marshmallows 4.80

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

Brunch Còctels

zumo natural *freshly squeezed orange juice* 5.00

cava 4.00

mimosa - zumo naranja y cava. 4.00

kir royal - crème de mûre, cava y fruites del bosque 4.00

bleedin bellini - zumo de melocoton (peach) y cava. 4.00

ginger mojito (*no alcohol. sin alcohol*) 6.50

menta, limón, jarabe de jengibre y agua con gas
mint, lemon, ginger syrup & sparkling water

limonada (house lemonade) (*no alcohol. sin alcohol*). 5.00

zumo de limón/lima, sirope de azucar, agua con gas y fruta
lemon & lime juice, sugar syrup, sparkling water and fruit

gigi's authentic sangria 8.50 /// **JARRA** (jug) 19.50

vino tinto (red wine), mascaro brandy, triple sec, vermut, oporto port
fanta limón y fruta fresca

sangria blanca 8.50 /// **JARRA** (jug) 19.50

vino blanco (white wine), st. germain, triple sec, vermut blanco, zumo de melocoton, zumo de piña, zumo de naranja y fruta fresca

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 maria rumoured to be the best in town 9.00

virgin maria no alcohol / sin alcohol 7.00

michelada coronita, valentina y mas 6.50

Smoothies

veryberry banana

fruites del bosc, iogurt grec, plàtan, suc de taronja, llavors de chia 4.85
frutas del bosque, yogur griego, plátano, zumo naranja, semillas de chia
fruits of the forest, greek yogurt, banana, orange juice, chia seeds

popeye's punch

espinacs, plàtan, llet de civada, suc de taronja, cacao 4.85
espinaca, zumo naranja, leche de avena, plátano, cacao
spinach, oat milk, orange juice, banana, cacao