



• TORRADES •

Totes les nostres torrades son fetes amb el nostre pa local artesà de massa MARE. Fresc del forn cada dia.

Solid

Mantega i melmelada orgànica de figues negres. 5,0

Bee Keeper

Formatge Mascarpone, Mel d'Albacete i bresca de Mel. 7,0

Avocat Toast El nostre plat més popular!

Alvocat, blat de moro, formatge feta, brots germinats i pebrot vermell. 9,5
+ Afegeix un ou de corral ecològic +1,60

Blushing Hummus 🌱

Una gruixuda capa d'hummus de remolatxa sobre el nostre pa de massa mare, cobert amb una barreja de quinoa i cigrons al curri i una mini muntanya de patates fregides vegetarianes. 9,5

Mediterranean Farmer

Pesto, ruca, formatge de cabra murcià, tomàquets secs i ou de corral ecològic. 10

Garden & Buratta

Tomàquets cherry, 125 grams de burrata d'Apulia, reducció de balsàmic, tapenade d'olives i alfàbrega fresca. 13,5

Italian Orchard

Formatge Mascarpone, compota de pera casolana amb vainilla de Madagascar, ratlladura de taronja, sucre de violeta i flors comestibles. 9,0

Nutter Butter 🌱

Mantega d'ametlla torrada, plàtan llescat, coco, xarop d'auró, flors comestibles. 9,5
*Es pot fer amb Nutella

* Pa sense Gluten 2,0 *

* Fer-ho amb feta vegà 2,0 *

• SWEET •

Yogurt Parfait

Purè de Mango, iogurt grec sense sucre, compota de gerds, granola i fruita fresca. 8,5

Breakfast bowl

Una barreja de civada picada sense gluten, llavors de lli, panses Thomson, llavors de carbassa i chía. Fet amb llet de coco calenta, mel local, fruita de temporada i flors comestibles. 9,0

Fruit Forest El nostre plat més bonic!!

Iogurt grec sense sucre, fruites tropicals i locals, Quinoa inflada, Granola. Pols de sucre de violeta. 14

Chia Sensation 🌱

Pudding de coco i chía, compota de fruita casolana, Granola de nabius sense gluten, purè de mango, baies fresques. 12

• BAGELS •

* Todos nuestros Bagels son artesanos y hechos localmente. Horneados frescos cada día *

Nordic Expedition

Formatge crema d'herbes casolà, salmó fumat, fideus de cogombre, anet fresc. 11,5

Breakfast Bagel

Truïta de dos ous ecològics, formatge cheddar, tomàquets cherry, maionesa BBQ. 10,5

Pulled Pork

Carn esmicolada de porc sucosa i tendra, marinada a la nostra salsa de barbacoa fumada. Formatge cheddar fos, salsa de mànec i rúcula. 12

+ Afegeix alvocat a qualsevol 2,0

Algun requeriment dietètic? Cap problema! Estem encantats d'eliminar qualsevol ingredient però per mantenir la fluïdesa dels xefs, no podem fer substitucions.

🌱 Vegà - Pregunteu al nostre personal si vostè sofreix al·lèrgies o intoleràncies.

• SAVORY •

Best I can be Bowl 🌱

Fideus de cogombre, tomàquets cherry, mix de cigrons i quinoa en llet de coco, alvocat, Xips de verdures, blat de moro i pa de sègol. 14

Boss Breakfast

Una truita de 2 ous ecològics coberta amb alvocat casolà, enciam de ruca, formatge feta, pebrot vermell, tomàquets secs, blat de moro groc i brots de remolatxa. Servida amb pa torrat. 14

Amanida de Buratta

Rúcula, tomàquets cherry, pesto, buratta italiana, tàperes i olives negres. 13,5

Summer Chiller 🌱

Fideus de cogombre, formatge feta vegà de coco, fruita de temporada, menta, barreja de llavors, nous de macadàmia. Vinagreta d'oli de sèsam. 14

• GOFRES • La nostra novetat més recent

Gofres belgues frescos, calents i esponjosos fets al moment en la nostra planxa per a gofres.

Traditional

Servit amb Nata muntada, Xarop i fruits del bosc frescos. 12

Xocolata Lover

Nutella, Plàtan, Nata muntada, Encenalls de xocolata negra i ametlles cruixents. 14

Dulce de leche

Nous de macadàmia, Plàtan, Colometes de caramel. 14

Savory Salmon waffle

Formatge crema d'herbes casolà, cintes de cogombre, salmó fumat, ratlladura de llimona cebes cruixents. 14,5

Fully loaded

Formatge cheddar enforat a la massa. Servit amb alvocat, maionesa bbq, xips vegetarians i un rajolí de xarop. 14,5

★ Si us plau demaneu a dins ★

☺️ HAPPY VIBES ONLY ☺️