



Brunch / Brunch / Brunch

Remenats Pa de motlle artesanal amb ous remenats, bacó, xampinyons, ruca i formatge parmesà.	Revueltos Pan de molde artesanal con huevos revueltos, bacon, champiñones, rúcula y queso parmesano.	Scrambled eggs <i>Scrambled eggs, bacon, mushrooms, arugula and Parmesan cheese on artisan tin loaf bread.</i>	8€
Benedictine Pa de motlle artesanal amb ous escaldats, bacó, espinacs, patates al forn i salsa holandesa.	Benedictine Pan de molde artesanal con huevos escaldados, bacon, espinacas, patatas al horno y salsa holandesa.	Benedictine <i>Poached eggs, bacon, spinach, baked potatoes and holandese sauce on artisan tin loaf bread.</i>	9€
Chilaquiles amb pollastre Totopos amb ou fregit, salsa mexicana, crème fraîche, alvocat, pollastre i cotnes de porc.	Chilaquiles con pollo Totopos con huevo frito, salsa mexicana, crème fraîche, aguacate, pollo y corteza de cerdo.	Chilaquiles with chicken <i>Tortilla chips with fried eggs, mexican sauce, crème fraîche, chicken, avocado and pork bark.</i>	8€
Shakshuka Ous al forn amb salsa de tomàquet picant, verdures, ceba i espècies.	Shakshuka Huevos horneados en salsa de tomate picante, verduras, cebolla y especias.	Shakshuka <i>Baked eggs in spicy tomato sauce, vegetables, onion and spices.</i>	8€
Bol de iogurt amb granola i fruita	Bol de yogur con granola y fruta	Yogurts, granola and fresh fruit bowl	4,5€
Bol de açai amb granola i fruita	Bol de açai con granola y fruta	Açai, granola and fresh fruit bowl	8€
Pancakes amb fruita i xarop o xocolata	Pancakes con fruta y sirope o chocolate	Pancakes with fruit and sirop or chocolate	7€

* Cuinem només amb ous ecològics.

* Cocinamos sólo con huevos ecológicos.

* We only cook with organic eggs.

Breakfast & Breakslow





CHICHÄLIMONÀ



The good sandwich / The good sándwich / The good sandwich

Chicha Burger Carn de vaca vella i bacó amb tomàquet, enciam, formatge i cogombres.	Chicha Burger Carne de vaca vieja y bacon con tomate, lechuga, queso y pepinillos.	Chicha Burger Beef and bacon burger with tomato, lettuce, cheese and gherkin.	9€
Limoná veggie Burger Hamburguesa vegetariana de lleties amb tomàquet, enciam, formatge i cogombres.	Limoná veggie Burger Hamburguesa vegetariana de lentejas con tomate, lechuga, queso y pepinillos.	Limoná veggie Burger Lentil burger with tomato, lettuce, cheese and gherkin.	8,5€
Roastbeef Pane all'acqua amb roastbeef curat a casa al pebre i mostassa, amb scamorza, pesto vermell i créixens.	Roastbeef Pane all'acqua con roastbeef curado en casa a la pimienta y mostaza, con scamorza, pesto rojo y berros.	Roastbeef Pane all'acqua with home cured with pepper and mustard roastbeef with scamorza, red pesto and cresses.	8,5€
Bagel de De salmó marinat, alvocat, crema de formatge i nous.	Bagel De salmón marinado, aguacate, crema de queso y nueces.	Bagel Marinated salmon, avocado, cream cheese and nuts.	9€

* Els entrepans van acompanyats de coleslaw i patates al forn. * Los bocadillos van acompañados de coleslaw y patatas al horno. * Hot sandwiches are served with coleslaw and roasted potatoes.

Del dia / Del día / Daily specials

Crema/amanida del dia	Crema/ensalada del dia	Cream/salad	5€
Plat del dia amb guarnició	Plato del dia con guarnición	Main course and side	7€

Sandwichs & Especiales



Amanides / Ensaladas / Salads

Amanida de lleties amb pesto, ventresca de tonyina, formatge feta, cogombre i piquillo.	Ensalada de lentejas con pesto, ventresca de atún, queso feta, pepino y piquillo.	Lentil salad with pesto, tuna belly, feta cheese, cucumber and pepper.	8,5€
Taboulé de bulgur morè, fonoll, cogombre, rave, ou de guatlla i menta.	Taboulé de bulgur moreno, hinojo, pepino, rábano, huevo de codorniz y menta.	Dark bulgur Tabbouleh, fennel, cucumber, radish, quail egg and mint.	7,5€
Rotllets vietnamites de verduretes amb salsa de coco i sweet chili.	Rollitos vietnamitas de verduritas con salsa de coco y sweet chili.	Vietnamese vegetable rolls with coconut sauce and and sweet chili.	8€
Burrata amb gaspatxo verd, vinagreta de piparras, tomàquet sec i pinyons	Burrata con gazpacho verde, vinagreta de piparras, tomate seco y piñones.	Burrata with green "Gazpacho", "Piparra" chillies, dried tomato and pine nuts.	11€

De vermuteo i conserva / De vermuteo y conserva / Vermuting all day long

Amanida russa	Ensaladilla rusa	<i>Russian potato salad</i>	5€
Hummus	Hummus	<i>Hummus</i>	4,5€
"Totopos" amb guacamole	"Totopos" con guacamole	<i>"Totopos" with guacamole</i>	6€
Seitons en vinagre	Boquerones en vinagre	<i>"Boquerones" * Fresh anchovies marinated in vinegar.</i>	3,5€
Anxoves 0.0	Anchoas 0.0	<i>Anchovies 0.0</i>	1€/u.
Olives	Olivas	<i>Mixed olive</i>	2,5€
Xips gruixudes	Chips gruesas	<i>Potato crisps</i>	2€
Pepperoncini	Pepperoncini	<i>Pepperoncini</i>	2,5€
Escopinyes	Berberechos	<i>Cockles</i>	6,5€
Musclos	Mejillones	<i>Marinated mussels</i>	3,5€
Rodanxes de Calamar	Rodajas de Calamar	<i>Calamari slices</i>	5€
Ravaleja (assortiment del dia)	Ravaleja (surtido del día)	<i>Ravaleja (daily mix)</i>	6,5€



Platerets com platerots / Platillos como platazos / Tapas & Main courses

Musclos al sake amb toc de gíngebre i fulla de llima Kaffir.	Mejillones al sake con toque de jengibre y hoja de lima Kaffir.	<i>Mussels in sake sauce with ginger and Kaffir lime leaf.</i>	9€
La Croqueta d'espàrrec i formatge Idiazábal(u.)	La Croqueta de espárragos y queso Idiazabal(u.)	<i>The asparagus and Idiazábal croquette (u.)</i>	2€
La Croqueta de pernil ibèric de gla (u.)	La Croqueta de jamón ibérico (u.)	<i>The Iberian Ham Croquette (u.)</i>	2€
Les nostres Braves, Braves!!!	Nuestras Bravas, Bravas!	<i>Our 'Braves Braves'</i> <small>* Potato xips served with a spicy sauce.</small>	5,5€
Steak tàrtar cremós al xipotle amb amanida de fulles i xips de iuca.	Steak tartar cremoso al chipotle con ensalada de hojas y chips de yuca.	<i>Creamy steak tartar with chipotle, leaf salad and cassava chips.</i>	12,5€
Tacos de vedella estofada amb salsa verda i cotnes de porc.	Tacos de ternera estofada con salsa verde y corteza de cerdo.	<i>Stewed veal in green tomato sauce tacos and pork rinds.</i>	12€
Filet ibèric marinat en vermut i espècies, amb chutney de tomàquet i salsa chicha.	Solomillo ibérico marinado en vermut y especias, con chutney de tomate y salsa chicha.	<i>Iberian sirloin marinated in vermouth and spices, with tomato chutney and Chicha sauce.</i>	10€
Pop a la planxa amb cremós de patata i Idiazábal.	Pulpo a la plancha con cremoso de patata e idiazábal.	<i>Grilled octopus with creamy potato and Idiazábal cheese.</i>	13€
Aletes de pollastre al forn lacades amb salsa de miso especiada.	Alitas de pollo al horno lacadas con salsa de miso especiada.	<i>Baked chicken wings lacquered with spicy miso sauce.</i>	8€
Pernil 100% ibèric de gla DO Guijuelo i pa amb tomàquet.	Jamón 100% ibérico de bellota D.O. Guijuelo y pan con tomate.	<i>Iberian ham D.O. Guijuelo served with "pa amb tomàquet".</i>	17€
Albergínies fregides amb mel de canya.	Berenjenas fritas con miel de caña.	<i>Fried aubergine whit cane honey</i>	7,5€
Salmó a la planxa amb puré de coliflor rostida, pastanaga glassejada i tirabeques.	Salmón a la plancha con puré de coliflor asada, zanahoria glaseada y tirabeques.	<i>Grilled salmon with mashed roasted cauliflower, glazed carrot and mangetouts.</i>	14€