

Brunch time

Torrades & Breakfast Bowls

Torrades de pa de llevat natural amb mantega i melmelada	3 €
Torrada amb mató d'en Pauet, fruita de temporada saltejada, mel i fruits secs	4,8 €
Bol de fruita fresca variada	4 €
Bol de iogurt amb muesli i fruita	4,5 €
Bol de chia amb fruita deshidratada	4 €
Pancakes amb sirop i fruita	5,5 €

Plum-cakes i pastissos

De pastanaga	4 €
Brownie	3,8 €
Xocolata blanca i nabius	4 €
Lemon pie	3,8 €
Cheesecake	4 €

Amanides

Amanida del dia	6,5 €
Remolatxa, mongeta verda, formatge de cabra, espinacs, nous i fonoll fresc	
Amanida limoná	7,5 €
Enciam, ruca, espinacs, quinoa, mató del Pauet, cherrys, avellanes, alvocat i vinagreta de mostassa	

Pizza "sourdough"

Pepperoni	9,5 €
Tomàquet, mozzarella, pepperoni picant i tomàquets secs	

Entrepanes planxats

Planxat de pollastre	6,5 €
Pollastre a baixa temperatura, espinacs, ceba confitada, tomàquet cherry, parmesà i salsa dijonesa	
Planxat d'albergínia	7 €
Albergínia, formatge feta, rúca, olivada i salsa de tomàquet	

Els planxats van acompanyats d'encurtits i patates al forn

Pumpernikel	7,5 €
Alvocat, salmó, ou escalfat i bearnesa d'anet sobre torrada de pa alemany amb llavors de fonoll, búrgul i ruca	

"Esmorzar de forquilla"

Galtes de vedella amb cremós de carbassa	9,5 €
--	-------

Ous Eco

Els nostres ous ecològics:

Al plat	7,5 €
Remenats	7,5 €

Toppings:

Espinacs	+1€
Bolets	+2€
Formatge	+1,5€
Patates al forn	+1€
Cansalada	+2,5€
Foie	+4€
Pernil ibèric de glà	+3,8€

Benedictine	8,5 €
Torrada amb ou escaldat, salsa holandesa i cansalada lleugerament especiada	

Atlàntic	8,5 €
Torrada amb ou escaldat, salsa holandesa i salmó marinat	

Els nostres ous van acompanyats amb arròs vermell i verdures saltejades

Dissabtes, diumenges i festius de 10h a 16h!