

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 angles . 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 1.25
latte 2.00
double 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

Brunch Còctels

zumo natural peq. *freshly squeezed orange juice* 3.50
zumo natural grande / large orange juice 4.25
pink flamenco (absolut raspberri, rosé, pink grapefruit). 5.50
cava 3.00
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

say NO to plastic straws, di NO a las pajitas plástico

if you really need one please ask, si realmente necesitas uno por favor pregunta

smoothies batidos

veryberry banana

fruites del bosc, iogurt grec, plàtan l suc de taronja 4.50
fruites 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

maine squeeze

llet de avena, civada, nabius blaus , mel i vainilla 4.50
leche de avena, avena, arandanos, miel, vainilla
oat milk, oats, blueberries, honey y vanilla

Bloody Marys

bloody maría rumoured to be the best in town 7.00

virgin maría no alcohol 6.50

IF YOU WANT BREAKFAST IN BED

SLEEP IN THE KITCHEN

SWEETHEARTS dolços

morning glory french toast delux

fruites del bosc, iogurt grec, xarop d'auró, i pistatxos torrats	9.25
frutas del bosque, yogurt griego, syrope, pistachos	9.25
forest fruit, greek yogurt, syrup, pistachios.	9.25

penny farthing pancakes

amb plàtans, nous, iogurt i xarop d'auró	8.95
con platanos, nueces, yogur y sirope de arce	8.95
with banana, walnuts, greek yogurt & pancake syrup	8.95

fresh fruit crunch

granola, fruita fresca i iogurt grec, pol.len d'abella, menta, mel	7.50
granola, frutas frescas y yogurt griego, polen de abeja, menta, miel	7.50
granola, fresh fruit, greek yoghurt, bee pollen, mint, honey	7.50

AMANIDES ENSALADES GRANDES LARGE SALADS



césar

enciam romana, crostons amb herbes , bacó fumat , pamesà cobert amb un ou escalfat i oli de tòfona 9.25

lechuga romana, picatostes de hierbas, bacon ahumado, parmesano cubierto con un huevo trufado escalfado 9.25

romaine lettuce, herb croutons, smoked bacon and parmesan topped with a warm truffle poached egg 9.25

pollo asiática

verdures cruixents amb pollastre marinat, anacards torrats amb una vinagreta de sèsam i taronja 8.95

verduras crujientes, pollo marinado, anacardos tostados salsa de sésamo y naranja 8.95

shredded crunchy raw vegetables, marinated chicken, sesame and orange vinaigrette, toasted cashews and orange segment 8.95

opcional vegetarians / vegans: amb advocat en comptes de pollastre
opcional vegetarianos / veganos: con aguacate en lugar de pollo
vegetarian / vegan option: add avocado instead of chicken

• • • • • HAMBURGUESAS • • •

Les nostres hamburgueses estan fetes amb **carn de vedella 100%** comprada a diari en una carnisseria de la boqueria .Els nostres panets brioche son fornejats per un artesà local, acompanyats amb les nostres patates casolanes

Nuestras hamburguesas estan hechas con **carne de ternera 100%** comprada a diario en una carniceria de la boqueria. Nuestros panecillos brioche son horneados por un artesano local, acompañados con nuestras patatas caseras

Our burgers are made with **100% chuck beef**, ground daily by a family owned boqueria butcher, served on a locally baked artisan brioche bun, with homefries. Cooked medium well, please allow time for this

nurse jackie hamburguesa 180g

formatge de cabra torrat, pebrots del piquillo , ceba cruixen enciam i una mica de mel 10.50

queso de cabra tostado, pimientos de piquillo, cebolla crujente,lechuga y un toque de miel..... 10.50

toasted goat's cheese, piquillo peppers, crispy onion, lettuce, a squeeze of honey. 10.50

bb delux hamburguesa 180g

consalada fumada, formatge brie, ruca amb mermelada casolana de ceba 10.50

bacon ahumado, queso brie, rúcula y mermelada casera de cebolla con 10.50

smokey bacon, brie cheese, rocket lettuce with a house onion relish 10.50

triple whammy hamburguesa 180g

bacó, cheddar, ou fregit, tomàquet, ceba vermella i enciam 10.95

bacon, cheddar, huevo frito, tomate, cebolla roja y lechuga 10.95

bacon, cheddar cheese, fried egg, lettuce, tomato and red onion .. 10.95

BAGELS

new york new york bagel tostada

crema de formatge, salmó fumat , ceba vermella, tàperes. amanida 10.50

queso crema, salmón ahumado, cebolla roja, alcaparras, ensalada 10.50

cream cheese, smoked salmon, red onion, caper berries, salad 10.50

san francisco bagel tostada with potatoes

ruca, tomàquets secs, mozzarella , alvocat i pesto, maionesa 10.50

rucula, tomates secos, mozzarella, aguacate, pesto, mayo..... 10.50

rocket, mozzarella, sundried tomatoes, avocado, pesto, mayo 10.50

turkish eggs with quinoa

ous escalfats, yogurt grec batut a l'all, mantega al chili anet i julivert servit amb pa orgànic de carbó 9.75

huevos escalfados, yogur griego batido al ajo, mantequilla de chili eneldo y perejil servido con pan orgánico de carbón 9.75

poached eggs, whipped garlic infused greek yogurt, chili butter (beurre noisette), dill, parsley, organic charcoal sourdough bread 9.75

blonde omelette / tortilla

truita de clara d'ou, pebrots vermells rostits, ceba vermella, balsàmics, pa de masa mare amb cereals amb iogurt d'alfàbrega 10.25

clara de huevo, pimientos de pequillo, cebolla roja, balsamico, pan de masa madre cereales y yogur de albahaca 10.25

egg white omelette, sauteed roasted red peppers, balsamic red onion, on rustic multi cereal sourdough bread with a basil yogurt 10.25

mexican chilaquiles (spicy)

plat mexicà tradicional amb salsa de chile vermell, pollastre, xips de blat de moro, crema agra, formatge provolone i ou ferrat 9.75

plato mexicano tradicional con salsa de chile rojo, pollo, chips de maíz, crema agria, queso provolone y huevo frito..... 9.75

traditional mexican breakfast dish with red chili sauce, chicken, corn chips, sour cream, provolone cheese, topped with a fried egg 9.75

chorizo hash (chorizo pork sausage)

espinacs, xoriço, patates saltades, formatge curat, cobert amb un ou escalfat i oli d'herbes..... 9.95

espinacas, chorizo, patatas salteadas, queso curado, cubierto con un huevo escalfado y aceite de hierbas..... 9.95

sauteed spinach, chorizo and potatoes, topped with manchego cheese a poached egg and herb oil 9.95

mediterranean toast

pa de masa mare amb cereals, tomàquets secs, olives kalamata, alvocat ous escaldat, formatge feta, llimona i dukkah de pistatxos 9.75

pan de masa madre cereales, aguacate, tomates secos, aceitunas, huevos escalfados, queso feta, limón rallado y dukkah de pistachos 9.75

multi cereal sourdough, sundried tomato, black olives, avocado, poached eggs, feta cheese, lemon zest and pistaccio dukkah 9.75

fry-up

bacó, ous (ferrats o remenats) mongetes (heinz), xampinyons tomàquet i acompanyats amb una cistella de pa 10.95

bacon, huevos (fritos ó revueltos) alubias(heinz) champiñones tomate con canaste de pan 10.95

bacon, eggs (fried or scrambled), heinz beans, mushrooms tomato and a basket of bread 10.95

acompanyat amb patates / servido con patatas served with potatoes

crab benedict

xapata torrat, ous escalfats i carn de cranc, salsa holandesa 12.50
chapata tostado, huevos escalfados, carne de cangrejo, holandesa 12.50
toasted chapata, poached eggs, crab meat, hollandaise sauce 12.50

classic benedict

xapata torrat, ous escalfats i bacó, salsa holandesa 10.75
chapata tostado, huevos escalfados, bacon, salsa holandesa 10.75
toasted chapata, poached eggs, smoked bacon, hollandaise 10.75

royale benedict

xapata torrat, ous escalfats, salmó fumat, salsa holandesa 11.25
chapata tostado, huevos escalfados, salmón ahumado, holandesa.. 11.25
toasted chapata, poached eggs, smoked salmon, hollandaise.... 11.25

huevos rancheros

fesols mexicans amb un toc de chipotle, ous fregits, pic de gall crema agra, salsa verde, tortitas de blat de moro 9.50

frijoles mexicanos con chipotle, huevos fritos, pico de gallo, crema agria, salsa verde, tortitas de maíz 9.50

mexican beans with chipotle pepper topped with soft fried eggs pico de gallo, sour cream, salsa verde, corn tortilla chips 9.50

EXTRES . SIDES DISHES please note/ nota

les comandes addicionals, es venen com un suplement del plat principal **pedidos extra deben ir acompañado a un plato principal** *side dishes can only be ordered as a compliment to main dishes.*

pancakes i xarop daúró . pancakes with syrup (2) 3.95
ous . huevos . eggs (2) 2.50
bacó . bacón . bacon (3) 3.25
mongetes heinz . alubias heinz . heinz beans 3.00
xampinyons . champiñones . mushrooms 3.00
mini bol de fruita . mini bol de fruta . mini fruit bowl 3.75
patates . patatas . potatoes 2.50
espinacs . espinaca . sauteed spinach 2.75
cistella de pa . canasta de pan . basket of bread 2.00
alvocat . aguacate . avocado 3.25
crema agra . crema agria . sour cream 1.50
organic charcoal sourdough, pan de masa fermentada de carbón 3.00



Our **organic charcoal sourdough bread** is baked just around the corner and is not only delicious but is said to be a hangover cure and a toxin eliminator

Nuestro pan de masa fermentada de carbón orgánico se hornea a la vuelta de la esquina y no solo es delicioso, sino que también se dice que es una cura para la resaca y eliminar toxinas

