

BREAKFAST/BRUNCH

SHOTS PANCAKES & BOWLS

Glorious Pancakes_ 10,9 | 🌱🥚🍯🥛🥬
Plátano, nueces pecanas caramelizadas, queso mascarpone y jarabe de arce.

Mouth watering Pancakes_ 9,5 | 🌱🥚🍯🥛🥬
Una tentación de plátano y crema de chocolate Shots negro con avellanas.
¡Para chuparse los dedos!

Healthy Pancakes_ 8,9 | 🌱🥚🍯🥛🥬
Con yogur, frutos rojos y un toque de miel.

Simple Pancakes_ 7,9 | 🌱🥚🍯🥛🥬
Jarabe de arce eco, plátano y canela.

Green Pancakes_ 10,5 | 🌱🥚🍯🥛🥬
Aguacate, requesón de cabra, tomates xerris salteados, aceite de albahaca y avellanas.

Pancakes Americanos_ 11,9 | 🌱🥚🍯🥛🥬
Bacon ibérico ahumado, huevo y jarabe de arce eco.

Bol de açai_ 8,9 | 🥚🥬🥗
Fruta fresca y granola. Servido frío.

Bol de yogur con plátano, granola y trocitos de chocolate_ 6,9 | 🥚🥬🥛🥬

Bol de yogur con frutos rojos, crumble de cacao y crema de chocolate Shots blanca con avellanas_ 6,9 | 🥚🥬🥛🥬

CRÊPES DULCES

¡Base preparada con harina de trigo sarraceno eco!

Black & White mix_ 7,5 | 🥚🍯🥬🥛🥬
¡Con nuestro dúo de cremas de chocolate blanco y negro con avellanas!

Pequeño paraíso_ 6,9 | 🥚🍯🥬🥛🥬
Chocolate negro y trocitos de frutos rojos.

Clásica original_ 5,9 | 🥚🍯🥬
Plátano, azúcar moreno, limón y canela.

CRÊPES SALADAS

¡Base preparada con harina de trigo sarraceno eco!

Mallorquina_ 9,9 | 🥚🍯🥛
Sobrasada, queso de cabra, miel y nueces.

Nòrdica_ 9,9 | 🥚🍯🥛🥬
Queso mascarpone, salmón ahumado noruego, rúcula y nueces.

Bretona_ 6,9 | 🥚🍯🥛
Pavo ibérico ahumado y queso brie.

BAGELS

Bagel con pulled pork, cheddar, mostaza y huevo_ 6,9 | 🌱🥚🍯🥛

Bagel con aguacate, rúcula, bacon ibérico ahumado y huevo_ 6,7 | 🌱🥚🍯🥛

Bagel con queso mascarpone, salmón ahumado noruego y hojas verdes_ 5,9 | 🌱🥚🥛🥬

Bagel vegano con hummus, aguacate, espinacas, cherrys salteados y aceite de albahaca_ 5,9 | 🌱🥚🥬🥗

TOSTADAS DE BRUNCH

Tostadas con pulled pork, queso cheddar, tomates cherry salteados, huevos y salsa agridulce_ 11,5 | 🌱🥚🥛

Tostadas con sobrasada, queso de cabra, miel y nueces_ 10,9 | 🌱🥚🥛

Tostadas con requesón de cabra, tomates cherry salteados, aceite de albahaca y semillas_ 10,5 | 🌱🥚🥛🥬

Tostadas con aguacate, jamón ibérico, rúcula, frutos secos y semillas_ 10,5 | 🌱🥚

Tostadas con aguacate, salmón ahumado noruego, rúcula, frutos secos, semillas y salsa holandesa_ 10,2 | 🌱🥚🍯🥛🥬🥗

Tostadas con hummus Shots, aguacate, tomates cherry, rúcula, semillas y aceite de albahaca_ 9,5 | 🌱🥚🥬🥗

Tostadas con queso mascarpone, aguacate, tomates cherry, hojas verdes y aceite de albahaca_ 9,5 | 🌱🥚🥛🥬

Tostadas con queso brie, espinacas, huevo y salsa holandesa_ 9,5 | 🌱🥚🍯🥛🥬

BOWLS DE BRUNCH

Acompañado de ensalada verde, vinagreta Shots y semillas.

Jamón ibérico, dos huevos, aguacate y salsa holandesa_ 7,9 | 🥚🍯🥛

Hummus Shots, tomates cherry, aguacate, dos huevos o crema de frutos secos_ 7,9 | 🥚🍯🥬🥗

Salmón, dos huevos, aguacate y salsa holandesa_ 7,9 | 🥚🍯🥛🥬

Pulled pork, dos huevos, queso cheddar, tomates cherry salteados y salsa agridulce_ 7,9 | 🥚🍯🥛

Extra de pan de barra para acompañar_ +1

TOSTADAS DULCES

French Toast_ 8,9 | 🌱🥚🍯🥛🥬
Suculentas tostadas hechas con pan de Brioche y servidas con fruta fresca.
Extra de queso mascarpone_ +1,6.

Tori's toast con crema de cacahuete y plátano_ 7,3 | 🌱🥚🥛🥬
Crema de cacahuete, plátano, miel y mezcla de frutos secos con semillas.

Tostadas con crema de chocolate casera_ 6,9 | 🌱🥚🥬🥛🥬🥗
Escoge entre nuestras cremas de chocolate blanco o negro con avellanas.
Extra de plátano_ +0,5.

Los clásicos de la abuela:

Pan con tomate y trocitos de chocolate_ 5,2 | 🌱🥚🥬🥛🥬🥗

Pan con aceite, sal y trocitos de chocolate_ 5,2 | 🌱🥚🥬🥛🥬🥗

Tostadas con mantequilla y compota de manzana_ 4,5 | 🌱🥚🥬🥛🥬

BOCADILLOS | 🌱🥚🥛

Mini_ 2,5 / Grande_ 3,9
Jamón serrano / Pavo ibérico ahumado / Queso / Longaniza

Mini ibérico_ 4,2 / Grande ibérico_ 6,5
Con jamón ibérico

Mini caliente_ 3,5 / Grande caliente_ 4,5
Tortilla / Bacon ibérico

Mini vegetal_ 3,2 / Grande vegetal_ 4,7
Con hojas verdes, tomates cherry y escoger entre: queso, atún o pavo ibérico ahumado

Los especiales Shots:

El Exquisito (mini)_ 4,9 / El Exquisito (grande)_ 6,9 | 🥬
Con queso brie, rúcula y escoger entre: salmón ahumado noruego o jamón ibérico.

El Vegano (mini)_ 3,5 / El Vegano (grande)_ 4,7 | 🥬🥗
Con crema de frutos secos, hoja verdes, tomates cherry y aguacate.

Del Chef (mini)_ 3,5 / Del Chef (grande)_ 4,7 | 🥬🥗
Con hummus Shots, hojas verdes, tomtes cherry, aguacate y queso.
(Opción vegana).

Todos nuestros embutidos son sin gluten. El pan puede contener trazas de frutos secos y semillas. Consúltenos para alergias y/o intolerancias.

¡NUESTROS PLANCHADOS!

Hechos con pan de Brioche.

Pulled pork, queso cheddar y mostaza_ 5,9 | 🌱🥚🍯🥛

Queso mascarpone, aguacate, tomates cherry salteados, rúcula y aceite de albahaca_ 5,5 | 🌱🥚🍯🥛🥬🥬

Atún, queso cheddar, espinacas y tomates cherry salteados_ 5,5 | 🌱🥚🍯🥛🥛🥬

Pavo ibérico ahumado y queso brie_ 4,9 | 🌱🥚🍯🥛

3 quesos (cabra, cheddar y semicurado)_ 4,9 | 🌱🥚🍯🥛🥛🥬

Crema de chocolate Shots y plátano_ 5,2 | 🌱🥚🍯🥛🥛🥬

EXTRAS:

Huevo (+1,6)	Queso brie (+2)
Salsa holandesa (+1,5)	Bacon ibérico ahumado (+3)
Salmón ahumado (+2,6)	Queso mascarpone (+1,6)
Aguacate (+1,8)	Crema de cacao negra o blanca (+2)
Queso de cabra (+1,7)	Crema de cacahuete (+1,5)

- * Los pedidos con opciones especiales pueden tener un coste extra.
- * Los bocadillos y las tostadas sin gluten tienen un coste extra de 1,5€.

* El pan de nuestras tostadas está hecho con harinas ecológicas de la panadería "La Puntual" de Girona, que nos sirven el pan diariamente fresco y 100% artesano. Contamos con pan de cereales (Gluten y Frutos secos). Para opciones de pan sin gluten, consultar con el personal de sala. Todos nuestros panes pueden contener trazas de gluten, frutos secos y semillas.

CAFÉS

Espresso_ 1,5	Café con leche grande_ 2,3
Espresso doble_ 1,7	Flat White_ 2
Cortado_ 1,6	Capuccino_ 2,2
Café americano_ 2,1	Big capuccino_ 2,6
Café con leche_ 1,8	Vaso de leche_ 1,4

+ Extra Shot a los cafés_0,30 céntimos.

TÉS/INFUSIONES

Té_ 2

Té negro English Breakfast / Té negro con canela /
Té rojo / Té verde con menta / Té blanco de la China

Infusiones_ 2,2

Regaliz / Frutos del bosque / Frutos de la pasión / Manzaniilla /
Poleomenta / Rooibos / Ayurveda equilibrio (canela, regaliz,
cardamomo, cilantro, hinojo y jengibre) / Rooibos con canela y
vainilla.

Infusión de jengibre_ 2,2

Infusión de jengibre y limón_ 2,2

Según disponibilidad

+ Extra de hielo_0,15 céntimos.

* Tenemos leche entera, desnatada, sin lactosa, de soja y de avena.

BEBIDAS Y REFRESCOS

Agua natural 500 mL_ 1,7

Agua con gas Vichy Catalán botellín 250 mL_ 1,6

Refrescos_ 2

(Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta de naranja, Aquarius y Nestea)

Cacaolat_ 2,2

Kombutxa_

Te frío fermentado, con gas. ¡Muy natural y probiótico!
¡Consulta la nevera!

BEBIDAS ESPECIALES

Chai Latte_ 3,2

Hot chocolate_ 2,9

Babyccino_ 1,5

Cúrcuma latte_ 2,9

Te matcha_ 3,2

(carta a parte)

*Recomendado con bebida vegetal.

ZUMOS NATURALES

Zumo de naranja natural (250ml)_ 3,3

Zumo del día (consultar al personal)_ 3,5

CERVEZAS

Estrella 330ml_ 2,3

Free Damm_ 2,6

Damm Lemon_ 2,4

CERVEZAS ARTESANAS

¡Consulta qué variedades hay en la nevera o pregunta a nuestro personal!

SWEET SHOTS



dolços
HOMEMADE

Cada día elaboramos una gran
variedad de productos dulces
caseros: magdalenas, tartas,
galletas...

**¡Consultad en el mostrador
qué dulces tenemos hoy!**

Y TAMBIÉN....

Desayunos especiales para regalar a domicilio, **cate-
rings** para eventos de todo tipo, **pasteles** por encargo...

¡Consúltanos!

ALÉRGENOS



CONTIENE
GLUTEN



HUEVOS



FRUTOS SECOS
Incluye sésamo, cacahuets
y frutos secos varios



LACTOSA



SOJA



VEGETARIANO



PESCADO
O MARISCO



APIO



VEGANO

* Tenemos opciones vegetarianas y veganas para algunos de
nuestros platos. ¡Los podemos adaptar fácilmente y estaremos
encantados de prepararlo!

* Contamos también con opciones sin gluten para intolerantes (no
celíacos) en casi todos nuestros productos y platos, así como pan sin
gluten. Aún así, **si eres intolerante al gluten** no olvides **avisar al
personal de sala antes de pedir** para tenerlo en cuenta.

* Para cualquier otra alergia o requisito especial consulta siempre con
nuestro personal. Muchas veces **no podremos garantizar que no haya
contaminación cruzada** en algunos de nuestros platos.

COFFEE
Culture

homemade
FOOD

WINE
experience

Nuestros proveedores son locales y de confianza, haciendo así
que nuestro producto sea siempre fresco y de proximidad, elegido
para usted cada día para ofrecer lo mejor de nuestra tierra con un
100% de calidad.

Queremos hacer una mención especial a Cafés Ágaro, La Puntual,
Can Kiku Artesans de la Carn, Granja Armengol, Peixos Puignau, Casa
Ametller, Selecció Regisa

enjoy
SHOTS
COFFEE · BRUNCH