

BREAKFAST/BRUNCH

SHOTS PANCAKES & BOWLS

Opción de pancakes sin gluten (+0,7).

Glorious Pancakes_ 10,9 | Plátano, nueces pecanas caramelizadas, queso mascarpone y jarabe de arce eco.

Mouth watering Pancakes_ 9,5 | Una tentación de plátano y crema de chocolate Shots negro con avellanas. ¡Para chupar-se 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.

Pancakes Americanos_ 11,9 | Bacon ibérico ahumado, huevo y jarabe de arce eco.

Bol de açai_ 9,9 | Fruta fresca, coco rallado, granola y crema de cacahuete. Servido frío.

Bol de yogur con plátano, granola y trocitos de chocolate_ 7,2

Bol de yogur con frutos rojos, crumble de cacao y crema de chocolate blanca con avellanas_ 7,2

CRÊPES DULCES y SALADAS

¡Base preparada con harina de trigo sarraceno eco!

Black & White mix_ 8,5 | ¡Con nuestro dúo de cremas de chocolate blanco y negro con avellanas!

Pequeño paraíso_ 8,2 | Chocolate negro y trocitos de frutos rojos.

Clásica original_ 7,5 | Plátano, azúcar moreno, limón y canela.

Nórdica_ 10,9 | Queso mascarpone, salmón ahumado noruego, rúcula y nueces.

Vegetal_ 8,9 | Aguacate, hojas, tomates cherry, aceitunas negras, queso y hummus Shots.

Bretona_ 8,9 | Pavo ibérico ahumado, queso brie y huevo.

¡VAYA HUEVOS!

Tortilla abierta con espinacas, queso de cabra, cebolla caramelizada, tomates cherry salteados y nueces_ 7,5

Tortilla abierta con queso, pavo ahumado, rúcula y semillas_ 7,5

Tortilla abierta con setas salteadas, queso gorgonzola, rúcula, miel y avellanas_ 7,5

TOSTADAS DE BRUNCH

Tostadas con pulled pork, cebolla caramelizada, queso, huevo, rúcula, semillas y mayonesa de curry_ 11,9

Tostadas con jamon ibérico, aguacate, rúcula, frutos secos y semillas_ 11,5

Tostadas con salmón ahumado noruego, aguacate, rúcula, frutos secos, semillas y salsa holandesa_ 11,5

Tostadas con setas salteadas, cebolla caramelizada, brie, huevo, rúcula, semillas y salsa holandesa_ 11,5

Tostadas con queso mascarpone, aguacate, tomates cherry, rúcula, semillas y aceite de albahaca_ 10,9

Tostadas con hummus Shots, aguacate, aceitunas negras, tomates cherry, rúcula, semillas y aceite de albahaca_ 10,9

Nuestras tostadas dulces:

French Toast_ 11,5 | Suculentas tostadas hechas con pan de Brioche y servidas con fruta fresca y queso mascarpone.

Tori's toast con crema de cacahuete y plátano_ 7,9 | Crema de cacahuete, plátano, miel y mezcla de frutos secos con semillas.

Tostadas con crema de chocolate casera_ 7,9 | Escoge entre nuestras cremas de chocolate blanco o negro, con plátano y avellanas.

Los clásicos de la abuela:

Pan con tomate y trocitos de chocolate_ 5,9

Pan con aceite, sal y trocitos de chocolate_ 5,9

BOWLS DE BRUNCH

Acompañado de ensalada verde con vinagreta Shots y semillas.

Jamón ibérico, huevos, aguacate y salsa holandesa_ 8,9

Salmón ahumado, huevos, aguacate, champiñones salteados y salsa holandesa_ 8,9

Pulled pork, huevos, queso cheddar, cebolla caramelizada y tomates cherry salteados_ 8,9

Setas salteadas, huevos, queso, aguacate, tomates cherry salteados y mayonesa trufada_ 8,9

Hummus Shots, tomates cherry, aguacate, huevos o crema de frutos secos_ 7,5

BAGELS

Bagel Karol_ 7,9 | Aguacate, jamón ibérico, rúcula y huevo.

Bagel Piggy_ 7,9 | Pulled pork, queso cheddar, mostaza y huevo.

Bagel Shots_ 7,9 | Aguacate, rúcula, bacon ahumado y huevo.

Bagel Chic_ 7,9 | Queso mascarpone, salmón ahumado noruego y hojas verdes.

Bagel Green_ 7,5 | Calabacín al horno, pavo ahumado, mascarpone, aceite de albahaca y avellanas.

Bagel Bee_ 6,9 | Queso mascarpone, crema de cacahuete, plátano, avellana y jarabe de arce eco.

Bagel Vegano_ 6,9 | Hummus, aguacate, espinacas, tomates cherry salteados y aceite de albahaca.

¡NUESTROS PLANCHADOS!

Hechos con pan de Brioche.

Aguacate, rúcula, salmón y mayonesa asiática_ 6,9

Jamón ibérico, queso brie y mayonesa trufada_ 7,9

Pulled pork, queso gorgonzola, cebolla caramelizada y nueces_ 6,9

Queso mascarpone, aguacate, rúcula, tomates cherry y aceite de albahaca_ 6,5

Atún, cheddar, espinacas y tomates cherry_ 6,5

Pavo ibérico ahumado y queso brie_ 6,5

Crema de chocolate Shots y plátano_ 6,5

EXTRAS:

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

* Los cambios en los platos o productos pueden tener un coste extra.
* Las tostadas y bocadillos sin gluten tienen un coste extra de 1,5€.

Todos los productos de nuestra carta se preparan al momento en nuestra cocina, dedicando el tiempo necesario para ofrecer la mejor calidad.

ALÉRGENOS

CONTIENE GLUTEN

LACTOSA

PESCADO O MARISCO

HUEVOS

SOJA

APIO

FRUTOS SECOS
Incluye sésamo, cacahuets y frutos secos varios

VEGETARIANO

VEGANO

Para cualquier otra alergia o requisito especial consulta siempre con nuestro personal. NO podemos garantizar que no haya contaminación cruzada en nuestros platos.

* El pan de nuestras tostadas y planchados está hecho con harinas ecológicas y masa madre de "La Puntual" de Girona, que nos sirve diariamente el pan fresco y 100% artesano. El pan contiene semillas y puede contener trazas de frutos secos.

* También tenemos **opciones de pan sin gluten para intolerantes (no celíacos)**, ya que no podemos garantizar la contaminación cruzada.

BOCADILLOS | 🌾🥜🥤

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)_ 3,9 / El Vegano (grande)_ 4,9 | 🌱

Con crema de frutos secos, hojas verdes, calabacín, aguacate y aceite de albahaca.

Del Chef (mini)_ 3,9 / Del Chef (grande)_ 4,9 | 🥗🌱

Con hummus Shots, hojas verdes, tomates cherry, aguacate y queso. (Opción vegana).

Mini_ 3 / Grande_ 4,9

Jamón Serrano / Pavo ibérico ahumado / Queso / Longaniza

Mini ibérico_ 4,7 / Grande ibérico_ 6,9

Con jamón ibérico

Mini caliente_ 3,9 / Grande caliente_ 4,9

Tortilla / Bacon ibérico ahumado

Mini vegetal_ 3,9 / Grande vegetal_ 4,9

Con hojas verdes, tomates cherry y escoger entre: queso, atún o pavo ibérico ahumado.

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

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, **càterings** para eventos de todo tipo, **pasteles** por encargo...

Consúltanos!

CAFÉS

Espreso_ 1,5

Espreso doble_ 1,8

Cortado_ 1,7

Café americano_ 2,2

Café con leche_ 1,9

Café con leche grande_ 2,5

Flat White_ 2,2

Capuccino_ 2,2

Big capuccino_ 2,9

Vaso de leche_ 1,5

- + Extra Shot a los cafés_0,40 céntimos.
- + Tenemos leche entera, desnatada, sin lactosa y bebidas vegetales. Bebida de almendra y bebida de arroz y coco (+0,10).

ZUMOS NATURALES

Zumo de naranja natural (250ml)_ 3,6

Zumos del día (consultar al personal)_ 3,7

Diferentes opciones, según temporada.

TÉS/INFUSIONES

Té (consultar carta a parte)_ 2,2

Té negro English Breakfast / Té negro Earl Grey /

Té verde con jengibre y limón / Té rojo Pu Erh

Infusiones (consultar carta a parte)_ 2,2

Depur / Digest / Frutos rojos / Manzanilla / Menta / Relax/

Poleomenta / Rooibos Bio con canela y menta.

Infusión de jengibre y limón_ 2,2

Según disponibilidad

- + Extra de hielo_0,15 cèntims.

BEBIDAS Y REFRESCOS

Agua natural 500 ml_ 1,7

Aigua con gas Vichy Catalán botellín 300 mL_ 1,6

Refrescos_ 2

(Coca-cola, Coca-cola Zero, Aquarius y Nestea)

Cacaolat_ 2,2

Kombutxa_

Té frío fermentado. ¡Muy natural y probiótico!

¡Consulta a nuestro personal!

BEBIDAS ESPECIALS

Chai Latte_ 3,7

Te matcha_ 3,7

*Recomendado con bebida vegetal.

Hot chocolate_ 3,2

Babyccino (para los más pequeños)_ 1,5

Cúrcuma latte_ 2,9

- + Tenemos leche entera, desnatada, sin lactosa y bebidas vegetales. Bebida de almendra y bebida de arroz y coco (+0,10).

CERVEZAS

18/70_ 2,5

El Águila (sense filtrar)_ 2,4

Amstel Radler_ 2,5

Amstel 0,0% Torrada_ 2,6

Amstel Radler_ 2,5

CERVEZAS ARTESANAS (BdeGust)

Lager Original_ 4,5

BdeBeer (sin gluten)_ 4,7

Atrevida Hazy Ipa_ 5,2

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, Casa Ametller, Selecció Regisa.

enjoy

SHOTS

COFFEE • BRUNCH