

DE 9:00 A 12:00

Esmorzars

CROISSANTS



ESMORZARS FRANCÉS

- € 3.9 XOCOLATA MELMELADA
- € 4.5 PERNIL I FORMATGE
- € 11.5 Croissant amb melmelada, iogurt amb fruits vermells, suc de taronja, cafè o te

PANCAKE

- € 9 Amb nutella i plàtan

orgànica AÇAÍ BRASILER

- € 11 Açaí i guaranà amb plàtan, granola i fruita fresca

BON INICI del dia

- € 11.5 2 ous ferrats de corral o en truita servits amb torrades amb guacamole, tomàquet i AOVE

AFEGEIXES

salmó +
alvocat +
ruca +
salsa holandesa

+2

bacon +
tomàquet +
ceba +
formatge

+2

xampinyons +
ceba +
pebrot +
cibulet

+2

Pica pica

OLIVES VERDES • 5.2

PA TORRADA • 4.5

PATATES XIPS • 4.9

PANET • 3

Sense glúten

PA I ALLIOLI • 4.5

Tapas

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>€ PERNIL IBÈRIC
100gr. de plaer gourmet
21.9</p> <p>€ PATATES BRAVES
Amb salsa picant i alioli
8.2</p> <p>Homemade AMANIDA RUSSA
amb cruixents de pa
9.2</p> <p>TRUITA
De patata i ceba
8</p> <p>CROQUETES CREMOSSES
Pollastre rostit
8.9</p> <p>GYOZAS
De pollastre i verdures amb maionesa japonesa
10.5</p> <p>HUMMUS
De cigrons servit amb autèntic pa de pita
9.9</p> | <p>€ FORMATGE FETA
Tomàquet i orenga
10.5</p> <p>€ GAMBES A L'ALL
Amb cítrics
16.5</p> <p>€ CALAMARS A L'ANDALUSA
Amb maionesa de llima
16.8</p> <p>€ POP ROSTIT
Amb parmentier de patata
24</p> <p>€ MUSCLOS
Estil belga
16.5</p> <p>€ XORICETS A LA SIDRA
11.5</p> <p>€ ALADROCS FREGITS
13.5</p> <p>€ ALETS DE POLLASTRE
10.5</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

morai



VERDS

- € 15.9 AMANIDA CÉSAR
Pollastre, parmesà i cruixent de pa
- € 14.5 AMANIDA DE PASTA
Amb salsa de pesto, tomàquet cherry i parmesà
- € 17 AMANIDA DE BURRATA
Amb tomàquet confitat i oli d'alfabrega
- € 16 FALAFEL BOWL
Falàfel, formatge feta, hummus, olives kalamata, quinoa i verdures

IVA inclòs.

Suplement del 10% pel servei en terrassa.

Burgers & friends

Amb patates



- € 17.9 HAMBURGUESA CHAMBAO
100% Vedella 200 gr, burrata, pernil ibèric, tomàquet confitat i enciam
- € 17.9 MISS VEGGY
Famosa vegan Beyond Meat burger amb verdures rostides, formatge i ceba caramel·litzada
- € 18.5 HAMBURGUESA DE SALMÓ
Amb suprema de salmó, provola fumada, ceba caramel·litzada, ruca i salsa teriyaki

MEXA fusion

- € 12.9 NACHOS
Amb formatge i guacamole
AFEGEIX*LI JACKFRUIT O PULLED PORK PER +3€
- € 8.9 JALAPEÑOS VERDS
Farciments de formatge Philadelphia
- € 15.9 TACS PULLED PORK
Amb ceba adobada i coriandre
- € 15.9 TACS JACKFRUIT
De Jackfruit amb mango i alvocat
- € 15.9 TACS DE LLAGOSTÍ
Amb llima i alvocat

Postres

- € 7.5 PASTÍS DE FORMATGE
COULANT DE XOCOLATA
Amb gelat de vainilla
- GELAT SANDRO DESII
Demander sabors

nou

porc

vegetarià

vegà

picant



Sucs naturals

M G

5.5 7.9 **SUC DE TARONJA NATURAL**

5.5 7.9 **LLIMONADA** (llimona, mànec o maracuià)

7.5 **DETOX FLOWER POWER**
Espinacs, api, poma, llima i gingebre

7.5 **DETOX BE STRONG**
Pastanaga, taronja, poma i gingebre



Cervezes

CERVESA BARRIL
Gerra • 7.9

CLARA BARRIL
Gerra • 7.9

FREE DAM
Sense alcohol • 4.9

SOL • 5.9
Basket Sol (6 u.) • 30

DESPERADOS • 5.9
Basket Desperados (6 u.) • 30

Aperitius

CINZANO Blanco / negre • 6.9

CAMPARI Amb taronja / soda • 8.9

NEGRONI • 9

APEROL SPRITZ • 8.5

HUGO SPRITZ • 8.5

Refrescos

AIGUA SOUL
Natural • 3.50

AIGUA SOUL
Amb gas • 3.50

REFRESCOS • 4

- Coca Cola
- Coca Cola Zero
- Fanta de llimona
- Fanta de taronja

NESTEA • 4.20

RED BULL • 5.70

Coffee corner

NOMES ESMORZAR
FINS A 12H

FRAPPÉ CLÀSSIC • 8
Espresso, llet, sucre i nata

BAILEYS FRAPÉ • 8.2

CAFÈ • 3

TALLAT • 3.50

CAFÈ AMB LLET • 4.50

CAPUTXÍ • 5.50

CIGALÓ • 4.90

TE (Demana sabors) • 4

Extra
gel o llet
+0.30€

COCKTAILS



*
FRUITS VERMELLS,
MARACUIÀ
O MANGO

MOJITO

Ron fosc, menta,
llima i sucre

* DEMANA MÉS SABORS

CAIPIRINHA

Cachaça, llima i sucre

* DEMANA MÉS SABORS

MARGARITA

Tequila, triple sec i llima

PINYA COLADA

Pinya, coco i rom

FROZEN DAIQUIRY

Ron infusionado
amb maduixes, fruits
vermells i llima

MICHELADA

Salsa secreta, tomàquet,
cervesa i Tajín

11

12

11

13.5

12

12

13

13

13

13

12

12

BLOODY MARY

Vodka, salsa picant secreta,
suc de tomàquet

ZOMBIE

Barreja de roms, xarop de
gingebre, maracuià i llima

CHAMBAO MULE

Gin, cogombre, llima, gingebre,
citronel·la i ginger beer

ESPRESSO MARTINI

3 perfectes: vodka, espresso
i licor de cafè

PORN STAR MARTINI

Vodka Sky, llima, fruita
de la passió i cava

DARK STORMY

Ron especiat, suc de llima
i cervesa de gingebre

GIN TONIC

NO USEM
PALLETES
DE PLÀSTIC!

HENDRICK

Servit amb rodanxa
de cogombre i tònica
Fever Tree

BEEFEATER

Amb twist de llima
i tònica Fever Tree

15.5

14.5

14.5

14.5

SEAGRAMS

Servit amb pell de
taronja i tònica
Fever Tree

BULLDOG

Servit amb taronja,
canyella i tònica Fever Tree

VINS & espumosos



Vi blanc

ALCORTA ALTREVIDO
Copa • 6 / ampolla • 23
D.O. Sauvignon-viognier

3404
Copa • 6 / ampolla • 23
Somontano (Espanya)
Chardonnay i Gewürztraminer

Vi rosat

3404
Copa • 6 / ampolla • 23
Tempranillo, Cabernet Sauvignon

STUDIO BY MIRAVAL
Ampolla • 40
D.O. Sauvignon-viognier

Vi negre

3404
Copa • 6 / ampolla • 23
Somontano (Espanya)
Cabernet Sauvignon, Garnacha
i Moristel

Cava

MONT PARAL VINTAGE
Copa • 6 / botella • 23
D.O. Penedes, Xarel·lo,
Macabeu, Perellada i Garnacha

Champán

MOËT CHANDON
Ampolla • 95
Grand Brut francès.
D.O. Champagne. Pinot noir,
Meunier, Chardonnay

IVA inclòs.

morai

Suplement del 10% pel servei en terrassa.

