

# ESMORZAR



## LA SAFATA NERI

27 €

### Selecció de pa artesanal

Rústic tradicional amb farina de blat, farina integral de sègol i ferment natural

Rústic d'olives amb farina de blat, ferment natural, olives Kalamata, olives camamilla i nous

Motlle de farina integral de blat, avellanes, figues i orellanes

### Esculli la seva opció làctica

Llet sencera de vaca

Llet descremada de vaca

Llet sense lactosa

Beguda de civada

Beguda soja

Beguda d'ametlla

Suc de taronja natural recent espremut

Suc de pastanaga, taronja i gingebre

Suc de pinya i llima

Selecció de fruites tropicals deshidratades

Muesli, cereals i llavors

Fruita tallada de temporada

Pa de motllo natural, integral i cereals

Mantega, melmelada i mel

Panera de mini brioxeria

Croissant ecològic de mantega

Croissant ecològic de farina integral

Napolitana de xocolata

Consulta amb el nostre personal el llistat d' al·lèrgens  
10% Suplement en terrassa

# ESMORZAR



## ESPECIALITATS AMB OU DE CORRAL

Ous remenats, passats per aigua, "poché" o fregits > 7 €

Ous Benedictina amb salmó noruec fumat o pernil cuit > 12 €

Truita, xampinyons, tomàquet orgànic, ceba, pernil ibèric, pernil cuit, gall d'indi, formatge > 9 €

## ACOMPANYAMENTS

Bacó cruixent, pernil o gall dindi cuit > 6 €

Salmó Noruec fumat amb cremós de formatge i herbes fresques > 10 €

Assortiment de formatges catalans > 12 €

## ESPECIALITATS

"Torrija" casolana cruixent, cremosa al seu interior i crema de vainilla > 6.5 €

"Pan cake" glacejat amb sucre i xarop d'"Arce" canadenc > 6.5 €

Sandvitx planxat amb pernil cuit i formatge tendre > 8 €

"Bagel" d'alvocat, tomàquet ecològic i ruca > 8 €

## HEALTHY

Torrada integral, hummus de cigrons, tomàquet i ruca > 8 €

"Tosta" de espelta amb tomàquet, espinacs i ou poché > 8 €

Cremós de "chia" amb fruits vermells > 6 €

Batut vegetal de cacau i plàtan > 6 €

Consulta amb el nostre personal el llistat d' al·lèrgens  
10% Suplement en terrassa