

HAMBURGUESAS | HAMBURGUESES | BURGERS

Entre semana de 13:00 a 16:00 (excepto festivos) todas nuestras hamburguesas con bebida incluida (se pueden aplicar suplementos)
Entre setmana de 13:00 a 16:00 (excepte festius) totes les nostres hamburgueses amb beguda inclos (es poden aplicar suplementos)
Weekdays from 13:00 to 16:00 (except holidays) drink included in the price of our burgers (extra charges may apply)

*HAMBURGUESA DE BACALAO CON ESPINACAS, HINOJO MARINO, AGUACATE Y TARTARA DE AJO NEGRO(GFO/LFO/H/S) | 14,50

*HAMBURGUESA DE BACALLA GALLEGA AMB ESPINACS, FONOLL MARÍ, ALVOCAT I TARTARA D'ALL NEGRE(GFO/LFO/H/S) | 14,50

*COD BURGER WITH SPINACH, AVOCADO, SEA FENNEL & BLACK GARLIC TARTAR SAUCE (GFO/LFO/E/S)| 14,50

*HAMBURGUESA DE TERNERA ECOLÓGICA CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO CHEDDAR, PEPINILLOS, REMOLACHA & RÚCULA CON CREMA DE MOSTAZA Y SALSA BBQ CASERA (GFO /LFO/H/M/S)| 15,00

*HAMBURGUESA DE VEDELLA ECOLÒGICA AMB CEBA CARAMEL·LITZADA, FORMATGE CHEDDAR, COGOMBRETS, REMOLATXA & RÚCULA AMB CREMA DE MOSTASSA I SALSA BBQ CASOLANA (GFO /LFO/H/M/S)| 15,00

*ORGANIC BEEF BURGER, BEETROOT, CARAMELISED ONIONS, CHEDDAR, PICKLES, ARUGULA & HOMEMADE BBQ & MUSTARD SAUCE (GFO/LFO/E/M/S) | 15,00

*HAMBURGUESA DE LEGUMBRES, QUINOA Y VERDURAS CON FETA, PIMIENTO ROJO, RÚCULA, TOMATE Y CREMA DE AGUACATE (GFO/LFO/VE/M)| 13,50

*HAMBURGUESA DE LLEGUMS, QUINOA I VERDURES AMB FETA, PEBROT VERMELL, RÚCULA, TOMÀQUET I CREMA D'ALVOCAT (GFO/LFO/VE/M)| 13,50

*CHICKPEAS, LENTILS & QUINOA VEGGIE BURGER WITH TOMATO, ARUGULA, RED PEPPER, FETA & AVOCADO CREAM (GFO/LFO/VE/M)| 13,50

*HAMBURGUESA CON FILETE DE PECHUGA DE POLLO DE CORRAL CON RABANO, CHUCRUT, AGUACATE, CEBOLLA CARAMELIZADA Y CREMA DE LIMA Y CILANTRO (GFO/LFO/H/S) | 14,00

*HAMBURGUESA AMB FILET DE PIT DE POLLASTRE DE CORRAL AMB RAVE, XUCRUT, ALVOCAT, CEBA CARAMEL·LITZADA I CREMA DE LLIMA I CORIANDRE (GFO/LFO/H/S) | 14,00

*FREE RANGE CHICKEN FILLET BURGER WITH RADISH, SAUERKRAUT, AVOCADO, CARAMELISED ONIONS & LIME AND CILANTRO SAUCE (GFO/LFO/E/S)| 14,00

*HAMBURGUESA DE 220 GR. DE TERNERA ECOLÓGICA RELLENA DE QUESO DE CABRA, CHUTNEY DE PERA, CREMA DE AGUACATE Y RUCULA (GFO/L) | 15,80

*HAMBURGUESA DE 220 GR. DE VEDELLA ECOLÒGICA FARCIDA DE FORMATGE DE CABRA, CHUTNEY DE PERA, CREMA DE ALVOCAT I RUCULA (GFO /L) | 15,80

*ORGANIC BEEF BURGER OF 220GR, STUFFED WITH GOATS CHEESE, SERVED WITH A HOMEMADE PEAR CHUNTNEY, ARUGULA AND AVOCADO CREAM (GFO/L) | 15,80

*HAMBURGUESA VEGANA DE HEURA CON QUESO PLANT-BASED, CEBOLLA, TOMATE, LECHUGA, CREMA DE MOSTAZA Y SALSA BBQ CASERA (GFO/VG/M/LF/S) | 13,50

*HAMBURGUESA VEGANA DE HEURA AMB FORMATGE PLANT-BASED, CEBA, TOMÀQUET, ENCIAM, CREMA DE MOSTASSA I SALSA BBQ CASOLANA (GFO/VG/M/LF/S) | 13,50

*VEGAN HEURA CHEESEBURGER, TOMATO, LETTUCE, ONION, MUSTARD CREAM, HOMEMADE BBQ SAUCE (GFO/VG/LF/M/S) | 13,50

EXTRAS: HUEVO FRITO ECO O QUESO DE CABRA 1,50 CEBOLLA CARAMELIZADA Y EXTRA SALSAS 0,80

EXTRES: OU FERRAT ECO O FORMATGE DE CABRA 1,50 CEBA CARAMEL·LITZADA I EXTRA SALSAS 0,80

EXTRAS: ORGANIC FRIED EGG OR GOAT CHEESE 1,50 CARAMELISED ONIONS AND EXTRA SAUCES 0,80

**Opcion pan sin gluten y vegano, sin lactosa, sin maiz, sin soya & sin huevo
hecho con harinas de trigo sarraceno, avena sin gluten y arroz integral + 1,00€*

**Opcio pa sense gluten i vega, sense lactosa, sense soja, sense blat de moro & sense ou
fet amb farines de blat sarraí i cibada sense gluten i aros integral + 1,00€*

**Gluten,dairy, corn & soya free vegan bread option
made with buckwheat, gluten free oat & wholemeal rice flour +1,00€*

PANCAKES SALADOS (sin gluten) | SALATS (sense gluten) | SAVOURY (gluten free)

*TOMATE HORNEADO, AGUACATE, "GYRO" VEGETARIANO, HUEVO POCHE Y SALSA HOLANDESA (L/M) | 13,50

*TOMÀQUET ROSTIT, ALVOCAT, "GYRO" VEGETARIÀ, OU POCHE I SALSA HOLANDESA (L/M) | 13,50

*GRILLED TOMATO, AVOCADO, SAUTEED OYSTER MUSHROOMS, POACHED EGG & HOLLANDAISE SAUCE (L/M) | 13,50

*POLLO DE CORRAL DESMIGADO, HUEVO POCHADO, CHEDDAR, AGUACATE, SRIRACHA, SALSA HOLANDESA, SIROPE CON BOURBON (L/M) | 14,50

*POLLASTRE DE CORALL DESMIGAT, OU ESCALFAT, CHEDDAR, ALVOCAT, SRIRACHA, SALSA HOLANDESA, XAROP AMB WHISKY BOURBON (L/M) | 14,50

*FREE RANGE CHICKEN, POACHED EGG, CHEDDAR, AVOCADO, POACHED EGG, SRIRACHA HOLLANDAISE & BOURBON MAPLE SYRUP (L/M) | 14,50

*SALMON AHUMADO, HUEVO POCHADO, HOLANDESA, RICOTTA, RABANOS, AGUACATE, ALCAPARAS (L/M) | 14,50

*SALMON FUMAT, OU ESCALFAT, HOLANDESA, RICOTTA, RAVES, ALVOCAT, TAPERES (L/M) | 14,50

*SMOKED SALMON, POACHED EGG, HOLLANDAISE SAUCE, RICOTTA CHEESE, RADISH, AVOCADO, CAPERS (L/M) | 14,50

PANCAKES DULCES (sin gluten) | DOLÇOS (sense gluten) | SWEET (gluten free)

*SIROPE DE ARCE Y BANANA (LFO) | 11,00

*XAROP D'AURÓ I BANANA (LFO) | 11,00

*MAPLE SYRUP & BANANA (LFO) | 11,00

*CHOCOLATE Y BANANA (N, LFO + 1,00) | 11,00

*XOCOLATA I BANANA (N, LFO + 1,00) | 11,00

*CHOCOLATE & BANANA (LFO + 1,00), N | 11,00

*TAHINI, MIEL, YOGUR GRIEGO, NUECES, FRUTA (N) | 12,50

*TAHINI, MEL, IOGURT GREC, NOUS, FRUITA (N) | 12,50

*TAHINI, HONEY, GREEK YOGHURT, WALNUTS, FRUITS (N) | 12,50

*MANZANA CARAMELIZADA Y MASCARPONE | 12,50

*POMA CARAMEL·LITZADA I MASCARPONE | 12,50

*CARAMELISED APPLES & MASCARPONE | 12,50

*CHOCOLATE BLANCO, MATCHA, CREMA DE PISTACHIO Y HELADO DE VAINILLA (N/L) | 14,50

*XOCOLATA BLANCA, TE MATCHA, CREMA DE FESTUC I GELAT DE VAINILLA (N/L) | 14,50

*MATCHA, WHITE CHOCOLATE, PISTACHIO, ORGANIC VAINILLA ICE CREAM (N/L) | 14,50

*CHOCOLATE ROSA, ACAI & SALSA DE FRUTOS ROJOS CASERA (N/L) | 14,50

*XOCOLATA ROSA, ACAI I SALSA DE FRUITA VERMELLA (N/L) | 14,50

*PINK CHOCOLATE SAUCE, ACAI & RED FRUITS (N/L) | 14,50

EXTRAS: + HUEVOS REVUELTOS ECO 3,00 + HELADO ECO 2,50 | EXTRES: + OUS REMENATS ECO 3,00 + GELAT ECO 2,50
EXTRAS: + ORGANIC SCRAMBLED EGGS 3,00 + ORGANIC ICE CREAM 2,50

POSTRES | POSTRES | DESSERTS

*CREP DE CHOCOLATE Y BANANA (GF/H/N/LFO + 1,00) | 7,50 + HELADO 9,50

*CREP DE XOCOLATA I BANANA (GF/H/N/LFO + 1,00) | 7,50 + GELAT 9,50

*CREPE WITH CHOCOLATE & BANANA (GF/N/E/LFO + 1,00) | 7,50 + ICE CREAM 9,50

*CREP DE MANTEQUILLA, AZÚCAR Y LIMÓN (GF/H) | 6,50

*CREP DE MANTEGA, SUCRE I LLIMONA (GF/H) | 6,50

*BUTTER CREPE WITH LEMON & SUGAR (GF/E) | 6,50

*CREP DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS ROJOS (GF/H/N) | 8,00

*CREP DE XOCOLATA BLANCA I FRUITS VERMELLS (GF/H/N) | 8,00

*WHITE CHOCOLATE CREPE WITH RED FRUITS (GF/E/N) | 8,00

*CREP TIRAMISÚ CON CAFÉ, AZÚCAR MORENO, MASCARPONE, ALMENDRAS CARAMELIZADAS Y SIROPE DE CHOCOLATE (GF/H/N) | 8,00

*CREP TIRAMISÚ AMB CAFÈ, SUCRE MORENO, MASCARPONE, AMETLLES CARAMEL·LITZADES I XAROP DE XOCOLATA (GF/H/N) | 8,00

*TIRAMISU CREP WITH COFFEE, BROWN SUGAR, MASCARPONE, CARAMELISED ALMONDS AND CHOCOLATE SYRUP (GF/N/E) | 8,00

*CREP RED VELVET CON CHOCOLATE Y MASCARPONE (GF/H/N) | 8,00

*CREP RED VELVET AMB XOCOLATA I MASCARPONE (GF/H/N) | 8,00

*RED VELVET CREPE WITH CHOCOLATE & MASCARPONE (GF/N/E) | 8,00

*YOGUR GRIEGO CON MIEL Y NUECES (GF/LFO/N) | 5,50 + FRUTA 7,00

*IOGURT GREC AMB MEL I NOUS (GF/LFO/N) | 5,50 + FRUITA 7,00

*GREEK YOGHURT WITH NUTS & HONEY (GF/N/LFO) | 5,50 + FRUITS 7,00

*PASTEL DE CHOCOLATE VEGANO SIN GLUTEN (GF/LF) | 6,50

*PASTÍS DE XOCOLATA VEGANA SENSE GLUTEN (GF/LF) | 6,50

*VEGAN CHOCOLATE CAKE (GF/LF) | 6,50

*HELADOS ECO (GF/LFO) | 6,50 | GELATS ECO (GF/LFO) | 6,50 | ORGANIC ICE-CREAM (GF/LFO) | 6,50

*LEMON PIE (GF) | 7,00

*AFFOGATO (GF/LFO) | 5,50

SUPLEMENTO TERRAZA 10% SUPPLEMENT TERASSA 10% TERRACE SUPPLEMENT 10%

CÓCTELES | CÔCTELS | COCKTAILS

CÓCTELES DE RON | CÔCTELS DE ROM | RUM COCKTAILS

***MOJITO | 9,00 *FRUTAS | 10,00**

RON BLANCO, LIMA, AZÚCAR MORENO, SODA, MENTA

ROM BLANC, LLIMA, SUCRE MORENO, SODA, MENTA

WHITE RUM, LIME, BROWN SUGAR, SODA, MINT

***MOJITO CREOLE | 9,50**

RON 3 AÑOS, LIMA, AZÚCAR MORENO, MENTA Y UN TOQUE DE ANGOSTURA

RON 3 ANYS, LLIMA, SUCRE MORENO, MENTA I UN TOC D'ANGOSTURA

RUM 3 YEARS, LIME, BROWN SUGAR, MINT AND A DASH OF ANGOSTURA

***MOJITO ROYAL | 10,00**

RON AÑEJO 7*, LIMA, AZÚCAR MORENO, MENTA, CAVA BRUT NATURE

ROM AÑEJO 7*, LLIMA, SUCRE MORENO, MENTA, CAVA BRUT NATURE

RUM AÑEJO 7*, LIME, BROWN SUGAR, MINT, CAVA BRUT NATURE

***MOJITO GRIEGO | 9,50**

LICOR MASTIHA, LIMA, AZÚCAR MORENO, ALBAHACA

LICOR MASTEGA, LLIMA, SUCRE MORENO, ALFÀBREGA

MASTIHA LIQUER, LIME, BROWN SUGAR, BASIL

***MAI TAI | 9,00**

RON, ZUMO DE PIÑA, LIMA, COINTREAU, SIROPE DE ALMENDRAS

ROM, SUC DE PINYA, LLIMA, COINTREAU, XAROP D'AMETLLES

RUM, PINEAPPLE JUICE, LIME, COINTREAU, ALMOND SYRUP

***PIÑA COLADA | 9,00**

RON BLANCO, BATIDA DE COCO, ZUMO DE PIÑA ECO

ROM BLANC, BATUDA DE COCO, SUC DE PINYA ECO

WHITE RUM, BATIDA DE COCO, PINNEAPPLE JUICE

***DAIQUIRI | 8,50 *FRUTAS | 9,50**

RON BLANCO, ZUMO DE LIMA, SIROPE DE CAÑA DE AZÚCAR

ROM BLANC, SUC DE LLIMA, XAROP DE CANYA DE SUCRE

WHITE RUM, LIME JUICE, SYRUP

***DARKNSTORMY | 10,00**

RON AÑEJO, ZUMO DE LIMA, SIROPE, ANGOSTURA, GINGER BEER

ROM AÑEJO , SUC DE LLIMA, XAROP, ANGOSTURA, GINGER BEER

RUM AÑEJO 7* , LIME JUICE, SYRUP, ANGOSTURA, GINGER BEER

CÓCTELES DE WHISKY | WHISKY COCKTAILS

***MANHATTAN | 9,00**

CANADIAN CLUB, VERMOUTH, ANGOSTURA

***WHISKY SOUR | 9,00**

JACK DANIELS, LIMÓN, CLARA DE HUEVO Y SIROPE DE CAÑA DE AZÚCAR

JACK DANIELS, LLIMONA, CLARA D'OU I XAROP DE CANYA DE SUCRE

JACK DANIELS, LEMON JUICE, EGGWHITE AND SYRUP

***OLD FASHIONED | 8,50**

WHISKY, AZUCAR, ANGOSTURA

***HORSES NECK | 9,00**

BOURBON,ANGOSTURA, GINGER ALE

VARIOUS | DIVERSOS | VARIOUS

***CAIPIRINHA | 8,50**

CACHAÇA, AZUCAR MORENO, LIMA

CACHAÇA, SUCRE MORENO , LLIMA

***MARGARITA | 8,50 FRUTAS | 9,50**

TEQUILA, COINTREAU, ZUMO DE LIMA Y SAL

TEQUILA, COINTREAU, SUC DE LLIMA I SAL

TEQUILA , COINTREAU, LIME JUICE AND SALT

***SPRITZ | 7,00 *SPRITZ ST. GERMAIN | 7,50**

COCTELES DE CAVA | COCTELS DE CAVA |

***BELLINI | 5,50**

***MIMOSA | 5,50**

***KIR ROYALE | 6,00**

CAVA BRUT NATURE Y CREMA DE CASSIS

CÓCTELES DE GINEBRA | CÔCTELS DE GINEBRE | GIN COCKTAILS

***DRY MARTINI | 8,00**

GIN, VERMOUTH EXTRA DRY, OLIVAS

***NEGRONI | 9,00**

GINEBRA, VERMOUTH, CAMPARI

***THE FITZGERALD | 8,50**

GINEBRA, ZUMO DE LIMÓN, SIROPE DE CAÑA DE AZÚCAR, ANGOSTURA

GIN, SUC DE LLIMONA, XAROP DE CANYA DE SUCRE, ANGOSTURA

GIN, LEMON JUICE, SYRUP, ANGOSTURA

***GIN FIZZ | 8,50**

GINEBRA, ZUMO DE LIMÓN, SODA, AZUCAR GLASSE

GIN, SUC DE LLIMONA, SODA, SUCRE GLASSE

GIN, LEMON JUICE, SODA, SUGAR

***GIN DAIQUIRI FRUTAS | 9,00**

GINEBRA, ZUMO DE LIMÓN, FRUTA Y AZÚCAR

GIN, SUC DE LLIMONA, FRUITA I SUCRE

GIN, LEMON JUICE, FRUITS AND SUGAR

***LONG ISLAND | 11,00**

GINEBRA, RON, VODKA, TEQUILA, COINTREAU,

ZUMO DE LIMON, SIROPE DE CAÑA, COCA COLA Y MENTA

GINEBRA, ROM, VODKA, TEQUILA, COINTREAU,

SUC DE LLIMONA, XAROP DE CANYA, COCA COLA I MENTA

GIN, RUM, VODKA, TEQUILA, COINTREAU, LEMON JUICE, SYRUP, COCA COLA, MINT

CÓCTELES DE VODKA | CÔCTELS DE VODKA

***BLOODY MARY (GLUTEN) | 9,00**

VODKA, ZUMO DE TOMATE ECO, ZUMO DE LIMÓN, SALSA SECRETA, APIO

VODKA, SUC DE TOMÀQUET ECO, SUC DE LLIMONA,SALSA SECRETA, API

VODKA, TOMATE JUICE, LEMON JUICE, SECRET SAUCE, CELERY

***ESPRESSO MARTINI | 8,50**

CAFE, KAHLUA, VODKA, SIROPE DE CAÑA

CAFE, KAHLUA, VODKA, XAROP DE CANYA

CAFE, KAHLUA, VODKA, SYRUP

***COSMOPOLITAN | 8,50**

VODKA CITRON, COINTREAU, LIMA Y ZUMO DE ARANDANOS

VODKA CITRON, COINTREAU, LLIMA I SUC DE NABIUS

VODKA CITRON, COINTREAU, LIME AND GRANBERRY JUICE

***LE FIZZ | 8,50**

VODKA, ST. GERMAIN, LIMA Y SODA

VODKA, ST. GERMAIN, LLIMA I SODA

VODKA, ST. GERMAIN, LIME AND SODA

***SUMMERTIME | 9,50**

VODKA, ZUMO DE MARACUYA, AMARETTO, LIMA, BITTERS DE NARANJA

VODKA, SUC DE MARACUYA, AMARETTO, LLIMA, BITTERS DE TARONJA

VODKA, PASSION FRUIT, AMARETTO, LIME, ORANGE BITTERS

***MOSCOW MULE | 9,50**

VODKA, LIMA, GINGER BEER

CÓCTELES SIN ALCOHOL | CÔCTELS SENSE ALCOHOL | ALCOHOL FREE COCKTAILS

***SAN FRANCISCO | 5,50**

ZUMOS ECO DE NARANJA, PIÑA, LIMON Y MELOCOTON CON SIROPE DE GRANADA

SUCS ECO DE TARONJA, PINYA, LLIMONA I PRÉSSEC AMB XAROP DE MAGRANA

ORANGE, LEMON, PEACH & PINNEAPPLE JUICE WITH SUGAR & POMEGRATE SYRUP

***MOJITAKI | 6,50**

LIMA, MENTA, AZUCAR MORENO Y GINGER ALE

LLIMA, MENTA, SUCRE MORENO I GINGER ALE

LIME, MINT, SUGAR & GINGER ALE

***VIRGIN MARY (GLUTEN)| 6,50**

ZUMO DE TOMATE ECO, ZUMO DE LIMÓN, SALSA SECRETA, APIO, SAL Y PIMIENTA

SUC DE TOMÀQUET ECO, SUC DE LLIMONA, SALSA SECRETA, API, SAL I PEBRE

ORGANIC TOMATO JUICE, LEMON JUICE, SECRET SAUCE, CELERY, SALT & PEPPER

Desde el 2013 apostamos por el concepto de comida reconfortante,
con recetas sencillas, sabrosas y honestas,
asi com tambien raciones satisfactorias. Nos adaptamos a la mayoria de las restricciones alimentarias.
Utilizamos productos ecologicos, locales y de temporada cuando nos es posible y
nos importa tanto la calidad del producto como su impacto socio-ambiental.

- nuestro pan es de masa madre de la panaderia baluard.
- nuestro pan sin gluten es vegano y se elabora con harinas ecologicas
- nuestra carne es ecologica de cooperativas de los pirineos
- nuestro pollo es de pages
- nuestros huevos son de pages y ecologicos
- nuestro cafe es ecologico y de comercio justo
- nuestra leche y bebidas vegetales son ecologicas
- nuestros zumos, tes, legumbres, etc... son ecologicos

y porque la vida es equilibrio prueba uno de los nuestros cocteles que seguramente te lo mereces!
Esperamos que disfrutes de tu experiencia en Copasetic



Des del 2013 apostem pel concepte de menjar reconfortant, amb receptes senzilles, saboroses i honestes,
així com també racions satisfactòries. Ens adaptem a la majoria de les restriccions alimentàries,
Utilitzem productes ecològics, locals i de temporada
quan ens és possible i ens importa tant la qualitat del producte com el seu impacte socioambiental.

- el nostre pa és de massa mare de la fleca baluard.
- el nostre pa sense gluten és vegà i s'elabora amb farines ecològiques
- la nostra carn és ecològica de cooperatives dels pirineus
- el nostre pollastre és de pages
- els nostres ous són de pages i ecològics
- el nostre cafe és ecològic i de comerç just
- la nostra llet i begudes vegetals són ecològiques
- els nostres sucs, tes, llegums, etc... són ecològics

i perquè la vida és equilibri prova un dels nostres còctels que segurament t'ho mereixes!
Esperem que gaudeixis de la teva experiència a Copasetic!



Since 2013 we have been committed to the concept of comfort food, with simple, tasty and honest recipes,
as well as satisfying portions. We adapt to most dietary restrictions.

We use organic, local and seasonal products when possible and
We care about both the quality of the product and its socio-environmental impact.

- our bread is made from sourdough from the Baluard bakery.
- our gluten-free bread is vegan and made with organic flours
- our meat is organic from cooperatives in the Pyrenees
- our chicken is from free range
- our eggs are free range & organic
- our coffee is organic and fair trade
- our milk and vegetable drinks are organic
- our juices, teas, legumes, etc... are organic

And because life is balance, try one of our cocktails, you surely deserve it!
We hope you enjoy your experience at Copasetic

COPASETIC
COCKTAILS & FOOD



Menu

CREPES(sin gluten) | (sense gluten) | (gluten free)

-la masa de nuestras crepes esta hecha con harinas sin gluten, leche sin lactosa y huevos de pages-

-la massa de les nostres creps està feta amb farines sense gluten, llet sense lactosa i ous de pages -

-all our crepes are made from gluten free flours, lactose free milk & free range eggs-

*CREP GRIEGA CON PIMIENTO VERDE, CREMA DE FETA, CHEDDAR, TOMATE, RÚCULA
CON PAVO O SETAS ESPECIADAS (GF/H/VEO) | 10,00 + POLLO DE CORRAL | 13,00

*CREP GREGA AMB PEBROT VERD, CREMA DE FETA, CHEDDAR, TOMÀQUET, RÚCULA
AMB GALL DINDI O BOLETS ESPECIATS (GF/H/VEO) | 10,00 + POLLASTRE DE CORRAL | 13,00

*GREEK CREPE WITH GREEN PEPPER, FETA CHEESE CREAM, CHEDDAR, TOMATO,
ARUGULA WITH TURKEY HAM OR SAUTEED MUSHROOMS (GF/E/VEO) | 10,00 + FREE RANGE CHICKEN | 13,00

*CREP DE CHAMPIÑONES, BRIE, RÚCULA, TOMATE CHERRY Y MAYONESA (GF/H/VEO/LFO/S) | 10,50 + PAVO | 12,50

*CREP DE XAMPINYONS, BRIE, RÚCULA, TOMÀQUET CHERRY I MAIONESA (GF/H/VEO/LFO/S) | 10,50 + GALL DINDI | 12,50

*CREPE WITH MUSHROOMS, BRIE CHEESE, CHERRY TOMATOES, ROCKET SALAD & MAYO (GF/E/VEO/S/LFO) | 10,50+ TURKEY HAM | 12,50

*CREP DE ESPINACAS Y CALABAZA SALTEADA, GORGONZOLA Y NUECES (GF/H/N) | 11,50

*CREP D'ESPINACS I CARBASSA SALTEJADA, GORGONZOLA I NOUS (GF/H/N) | 11,50

*CREPE WITH WILTED SPINACH, PUMPKIN, GORGONZOLA & NUTS (GF/E/VE/N) | 11,50

*CREP DE POLLO DE CORRAL, CHAMPIÑONES, TOMATE CHERRY, CHEDDAR Y MAYONESA (GF/H/LFO/S) | 11,50 DOBLE DE POLLO +3,00

*CREP DE POLLASTRE DE CORRAL, XAMPINYONS, TOMÀQUET CHERRY, CHEDDAR I MAIONESA (GF/H/LFO/S) | 11,50 DOBLE DE POLLASTRE +3,00

*CREPE WITH FREE RANGE CHICKEN, MUSHROOMS, CHEDDAR CHEESE, CHERRY TOMATO & MAYO (GF/E/LFO/S) | 11,50 DOUBLE CHICKEN +3,00

*CREP DE MANZANA CARAMELIZADA, QUESO DE CABRA Y NUECES (GF/H/N) | 11,00

*CREP DE POMA CARAMEL·LITZADA, FORMATGE DE CABRA I NOUS (GF/H/N) | 11,00

*CREPE WITH CARAMELISED APPLES, GOAT CHEESE & NUTS (GF/N/E) | 11,00

* CREP DE RICOTTA, SALMÓN AHUMADO, RÚCULA Y ALCAPARRAS (GF/H/LFO) | 11,50

* CREP DE RICOTTA, SALMÓ FUMAT, RÚCULA I TÀPERES (GF/H/LFO) | 11,50

* CREPE WITH RICOTTA CHEESE, SALMON, CAPERS & ARUGULA (GF/E/LFO) | 11,50

* CREP INFANTIL CON QUESO CHEDDAR Y PAVO (GF/H/LFO) | 8,50

* CREP INFANTIL AMB FORMATGE CHEDDAR I GALL DINDI (GF/H/LFO) | 8,50

* SMALL PEOPLE CREPE WITH CHEDDAR & TURKEY HAM (GF/E/LFO) | 8,50

EXTRAS: HUEVO FRITO ECO O QUESO DE CABRA 1,50 AGUACATE 2,50 O POLLO DE CORRAL 3,00 QUESO SIN LACTOSA + 0,50

EXTRES: OU FREGIT ECO O FORMATGE DE CABRA 1,50 ALVOCAT 2,50 O POLLASTRE DE CORRAL 3,00 FORMATGE SENSE LACTOSA +0,50

EXTRAS: ORGANIC FRIED EGG OR GOAT CHEESE 1,50 AVOCADO 2,50 OR FREE RANGE CHICKEN 3,00 LACTOSE FREE CHEESE + 0,50

PAN 1,00€ PAN SIN GLUTEN 2,00€ - EXTRA SALSAS 0,80€

*PREGUNTA POR QUESO SIN LACTOSA +0,50

*NUESTRO PAN SIN GLUTEN VEGANO ESTA HECHO CON HARINAS DE TRIGO SARRACENO, AVENA SIN GLUTEN Y ARROZ INTEGRAL, ESTA LIBRE DE LACTEOS, SOYA, MAIZ, HUEVOS Y NUECES.

GF : GLUTEN FREE | GFO : GLUTEN FREE OPCION | CG : CONTAMINACION GLUTEN |

LF : SIN LACTOSA | LFO: OPCION SIN LACTOSA | A: APIO | VE: VEGETARIANO | VG: VEGANO |

VEO: OPCION VEGETARIANA | VGO: OPCION VEGANA | H: HUEVO | N: FRUTOS SECOS | M : MOSTAZA | S : SOYA



PA 1,00€ PA SENSE GLUTEN 2,00€ - EXTRA SALSAS 0,80€

*PREGUNTA PER FORMATGE SENSE LACTOSA +0,50

*EL NOSTRE PA SENSE GLUTEN VEGA ESTÁ FET AMB FARINES DE BLAT SARRAÍ, CIBADA SENSE GLUTEN I AROS INTEGRAL. ESTÁ LLIURE DE LÁCTIS, SOJA, BLAT DE MORO, OUS I NOUS.

GF: GLUTEN FREE | GFO : OPCIO SENSE GLUTEN | CG: CONTAMINACIO GLUTEN |

LF: SENSE LACTOSA | LFO: OPCIO SENSE LACTOSA | VEU: VEGETARIÀ | VG: VEGÀ |

VEIG: OPCIO VEGETARIANA | VGO: OPCIO VEGANA | H: OU | N: FRUITS SECS | A: API | M : MOSTASSA | S : SOJA



BREAD 1,00€ GLUTEN FREE BREAD 2,00€ EXTRA SAUCES 0,80€

*ASK YOUR WAITER FOR LACTOSE FREE CHEESE +0,50

*OUR GLUTEN FREE VEGAN BREAD IS ALSO DAIRY, CORN, SOYA, EGG & NUTS FREE
IT IS MADE WITH ORGANIC BUCKWHEAT, OAT & WHOLEMEAL RICE FLOUR

GF: GLUTEN FREE | GFO : GLUTEN FREE OPTION | CG : GLUTEN CONTAMINATION |

S : SOYA | LF : LACTOSE FREE | LFO: LACTOSE FREE OPTION | N : NUTS | VE: VEGETARIAN |

VG: VEGAN | VEO: VEGETARIAN OPTION | VGO : VEGAN OPTION | E : EGGS | | M : MUSTARD | C: CELERY

SUPLEMENTO TERRAZA 10%

SUPPLEMENT TERASSA 10%

TERRACE SUPPLEMENT 10%

HUEVOS | OUS | EGGS

*HUEVOS HEMINGWAY ECOLOGICOS CON SALMÓN AHUMADO Y HOLANDESA (M/H/GFO+1,00) | 13,50 + PATATA CALIU 2,00 + AGUACATE 2,50

*OUS HEMINGWAY ECOLÒGICS AMB SALMÓ FUMAT I HOLANDESA (M/H/GFO+1,00) | 13,50 + PATATA CALIU 2,00 + ALVOCAT 2,50

*ORGANIC EGGS HEMINGWAY WITH SMOKED SALMON & HOLANDESE SAUCE (M/GFO +1,00)| 13,50 + BAKED POTATO 2,00 + AVOCADO 2,50

*HUEVOS FLORENTINE ECOLOGICOS CON ESPINACAS, QUESO HALLOUMI Y HOLANDESA (M/H/GFO +1,00/VE) | 13,50 + PATATA CALIU 2,00

*OUS FLORENTINE ECOLÒGICS AMB ESPINACS, FORMATGE HALLOUMI I HOLANDESA (M/H/GFO +1,00/VE) | 13,50 + PATATA CALIU 2,00

*ORGANIC EGGS FLORENTINE WITH SPINACH, HALLOUMI CHEESE, & HOLANDESE SAUCE (M/GFO +1,00/VE)| 13,50 + BAKED POTATO 2,00

*HUEVOS BENEDICT ECOLOGICOS CON PAVO O GÍRGOLAS, AGUACATE Y HOLANDESA (M/H/GFO +1,00) | 13,50 + PATATA CALIU 2,00

*OUS BENEDICT ECOLÒGICS AMB GALL DINDI O GÍRGOLES, ALVOCAT I HOLANDESA (M/H/GFO +1,00) | 13,50 + PATATA CALIU 2,00

*ORGANIC EGGS BENEDICT WITH TURKEY HAM OR OYSTERS MUSHROOMS, AVOCADO & HOLANDESE SAUCE(M/GFO +1,00)| 13,50 + BAKED POTATO 2,00

*HUEVOS REVUELTOS ECOLOGICOS CON ESPÁRRAGOS Y FETA (GFO +1,00) | 8,50

*OUS REMENATS ECOLÒGICS AMB ESPÀRRECS I FETA (GFO +1,00) | 8,50

*SCRAMBLED EGGS WITH ASPARAGUS & FETA (GFO +1,00)| 8,50

*PLATO BRUNCH (HASTA LAS 16:00)

HUEVOS REVUELTOS ECO, CHAMPIÑONES, ESPINACAS, TOMATE ASADO, PAN TOSTADO | 9,00

(GFO +1,00, LFO, OPCION VEGANA CON HOUMOUS)

EXTRAS:+AGUACATE 2,50 +SALMON AHUMADO 3,50 +QUESO FETA 2,50 +JAMON DE PAVO 2,50 +PATATAS 2,00 +HALLOUMI 3,00

*PLAT BRUNCH (FINS LES 16:00)

OUS REMENATS ECO, XAMPINYONS, ESPINACS, TOMÀQUET ROSTIT, PA TORRAT (GFO +1,00, LFO, OPCIÓ VEGANA AMB HOUMOUS)| 9,00

EXTRES:+ALVOCAT 2,50 +SALMÓ FUMAT 3,50 +FORMATGE FETA 2,50 +PERNIL DE GALL DINDI 2,50 +PATATES 2,00 +HALLOUMI 3,00

*BRUNCH PLATE (UNTILL 16:00)

ORGANIC SCRAMBLED EGGS, BAKED MUSHROOMS, WILTED SPINACH, BAKED TOMATO WITH HERBS AND

TOASTED BREAD (GFO +1,00,LFO, VEGAN OPTION WITH HOUMOUS) | 9,00

EXTRAS: +AVOCADO 2,50 +TURKEY HAM 2,50 +SMOKED SALMON 3,50 +FETA CHEESE 2,50 + POTATOES 2,00 +HALLOUMI 3,00

*HUEVOS MARITSA (HASTA LAS 16:00)

HUEVOS ÉCO, PICADA DE TERNERA, SALSA TOMATE, JUDIAS,SRIRACHA,ESPINACA, PIMIENTO VERDE.

SERVIDOS CON PATATA AL HORNO Y PAN TOSTADO (GFO + 1,00, LFO) | 14,50

EXTRAS: +AGUACATE 2,50 +FETA 2,50

*OUS MARITSA (FINS LES 16:00)

OUS ÉCO, PICADA DE VEDELLA, SALSA TOMÀQUET, MONGETES, SRIRACHA, ESPINAC, PEBROT VERD.

SERVITS AMB PATATA AL FORN I PA TORRAT (GFO +1,00, LFO) | 14,50

EXTRES: +ALVOCAT 2,50 +FETA 2,50

*MARITSA EGGS (UNTILL 16:00)

ORGANIC POACHED EGGS, MINCED BEEF, TOMATO SAUCE, BEANS,SRIRACHA, SPINACH, GREEN PEPPER SERVED WITH TOASTED

BREAD AND A BAKED POTATO. (GFO +1,00, LFO) | 14,50

EXTRAS:+AVOCADO 2,50 +FETA 2,50

SANDWICH | SANDVITX | SANDWICH

*SANDWICH DE SALMÓN AHUMADO CON CREMA DE QUESO, ESPÁRRAGOS E HINOJO MARINO (GFO +2,00/LFO) | 11,80

*SANDVITX DE SALMÓ FUMAT AMB CREMA DE FORMATGE, ESPÀRRECS I FONOLL MARÍ (GFO +2,00/LFO) | 11,80

*SALMON SANDWICH WITH CREAM CHEESE, ASPARAGUS & SEA FENNEL (GFO +2,00/LFO) | 11,80

*SANDWICH DE POLLO DE CORRAL CON MEZCLUM, PARMESANO, PEPINO Y CREMA DE MOSTAZA(GFO + 2,00/LFO/H/M/S) | 11,80

*SANDVITX DE POLLASTRE DE CORRAL AMB MEZCLUM, PARMESÀ, COGOMBRE I CREMA DE MOSTASSA(GFO + 2,00/LFO/H/M/S) | 11,80

*FREE RANGE CHICKEN SANDWICH WITH LETTUCE, CUCUMBER PARMESAN & MUSTARD MAYO (GFO + 2,00 / LFO/E/M/S)| 11,80

*SANDWICH VEGANO DE TOFU ECO O OPCIÓN VEG. DE QUESO FETA CON TOMATE, RÚCULA,

AGUACATE Y PATE DE OLIVAS (GFO+2,00/LF/VG) | 11,00

*SANDVITX VEGÀ DE TOFU ECO O OPCIO VEG. DE FORMATGE FETA AMB TOMÀQUET, RÚCULA,

ALVOCAT I PATE D'OLIVES (GFO+2,00/LF/VG) | 11,00

*VEGAN SANDWICH WITH ORGANIC TOFU (VEG. OPTION WITH FETA) AVOCADO, TOMATO,ARUGULA & OLIVE PASTE (GFO + 2,00 / LF/VG)| 11,00

*SANDWICH DE HALOUMI CON CHUTNEY DE PERA, PIMIENTO DE PIQUILLO Y RÚCULA (GFO+2,00) | 11,50

*SANDVITX DE HALOUMI AMB CHUTNEY DE PERA, PEBROT DE PIQUILLO I RÚCULA (GFO+2,00) | 11,50

*SANDWICH WITH HALOUMI, PEAR CHUTNEY, ROASTED RED PEPPER AND ARUGULA (GFO+ 2,00) | 11,50

APERITIVOS | APERITIUS | APPETISERS

*HOUMOUS DE GARBANZOS, PAN TOSTADO Y ZANAHORIA (GFO+2,00 /LF/VG) | 8,00

*HOUMOUS DE CIGRONS, PA TORRAT I PASTANAGA (GFO +2,00/LF/VG) | 8,00

*CHICKPEAS HOUMOUS WITH TOASTED BREAD & CARROTS (GFO +2,00/LF/VG)| 8,00

*PATATAS ESPECIADAS CON CREMA DE LIMA Y CILANTRO Y SALSA BBQ CASERA (GF/LF/VE/H/S) | 8,50

*PATATES ESPECIADES AMB CREMA DE LLIMA I CORIANDRE I SALSA BBQ CASOLANA (GF/LF/VE/H/S) | 8,50

*SAUTEED SPICED POTATOES WITH LIME-CILANTRO MAYO & HOMEMADE BBQ SAUCE (GF/LF/E/VE/S) | 8,50

*NACHOS ECO CON SALSA DE TOMATE CASERA,CREMA DE FETA Y CREMA DE AGUACATE (CG/VE)| 8,00

*NACHOS ECO AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA, CREMA DE FETA I CREMA D'ALVOCAT (CG/VE)| 8,00

*ORGANIC CORN NACHOS WITH SPICY HOMEMADE TOMATO SAUCE, AVOCADO CREAM & FETA CREAM DIP(CG/VE)| 8,00

*TACOS DE MAÍZ CON HALOUMI O POLLO, PIMIENTO ROJO, PICO DE GALLO Y CREMA DE AGUACATE (GF/VGO/LFO) | 12,00

OPCION MIXTA| 14,00

*TACS DE BLAT DE MORO AMB HALOUMI O POLLASTRE, PEBROT VERMELL, PICO DE GALLO I CREMA D'ALVOCAT (GF/VGO/LFO) | 12,00

OPCIÓ MIXTA| 14,00

*CORN TACOS WITH HALLOUMI OR FREE RANGE CHICKEN, RED PEPPER, AVOCADO CREAM & PICO DE GALLO (GF/LFO/VGO/M) | 12,00

MIXED| 14,00

*TABLA DE QUESOS CON FRUTA Y FRUTOS SECOS (GFO +2,00 PEQUEÑA +4,00 GRANDE)| PQ. 12,50 / GR. 17,50

*TAULA DE FORMATGES AMB FRUITA I FRUITS SECS (GFO +2,00 PETITA + 4,00 GRANDE |PQ. 12,50/GR. 17,50

*CHEESE PLATE A SELECTION OF INTERNATIONAL CHEESES SERVED WITH SEASONAL FRUITS & NUTS

(GFO +2,00 SMALL+4,00 LARGE)| SM. 12,50/ LAR. 17,50

*TABLA GRIEGA CON HOUMOUS, CREMA DE YOGUR, CREMA DE FETA, OLIVAS KALAMATA, TOMATE Y PAN (GFO +2,00 PEQUEÑA +4,00 GRANDE./VE)| PQ. 12,50/ 17,50

*TAULA GREGA AMB HOUMOUS, CREMA DE IOGURT, CREMA DE FETA, OLIVES KALAMATA,

TOMÀQUET I PA (GFO +2,00 PETITA +4,00 GRANDE/VE)| PQ. 12,50/ 17,50

*GREEK PLATE WITH HOUMOUS,YOGURT CREAM ,FETA SPREAD,KALAMATA OLIVES,

TOMATO & BREAD (GFO +2,00 SMALL+4,00 LARGE/VE)| SM. 12,50/ LAR. 17,50

ENSALADAS | AMANIDES | SALADS

*ENSALADA GRIEGA CON TOMATE, LENTEJAS , PEPINO, CEBOLLA, PEREJIL, OLIVAS DE KALAMATA Y FETA (CG/VGO/LFO CON TOFU) | 11,50

*AMANIDA GREGA AMB TOMÀQUET, LLENTIES , COGOMBRE, Ceba, JULIVERT, OLIVES DE KALAMATA I FETA (CG/VGO/LFO AMB TOFU) | 11,50

*GREEK SALAD WITH TOMATO, LENTILS, CUCUMBER, PARSLEY, ONIONS, KALAMATA OLIVES & FETA CHEESE (CG/LFO/VGO WITH TOFU) | 11,50

*ENSALADA DE POLLO DE CORRAL, CREMA DE AGUACATE, PIPAS DE CALABAZA, PICATOSTES GF, TOMATE CHERRY Y PARMESANO (GF/VEO CON LENTEJAS)| 12,50

*AMANIDA DE POLLASTRE DE CORRAL, CREMA D'ALVOCAT, PIPES DE CARBASSA, CROSTONS GF, TOMÀQUET CHERRY I PARMESÀ (GF/VEG AMB LLENTIES)| 12,50

*FREE RANGE CHICKEN SALAD, AVOCADO CREAM, PARMESAN, CHERRY TOMATO, SUNFLOWER SEEDS & GF CRUTONS (GF/LF/VEO WITH LENTILS) | 12,50

*ENSALADA VERDE CON HIGOS (SEG. TEMPORADA), MANZANA, QUESO GORGONZOLA,NUECES Y AVELLANAS (GF/LFO/VGO CON TOFU /N) | 11,50

*AMANIDA VERDA AMB FIGUES (SEG. TEMPORADA) POMA, FORMATGE GORGONZOLA, NOUS I AVELLANES (GF/LFO/VGO AMB TOFU /N) | 11,50

*GREEN SALAD WITH FIGS (SEAS. AVAILABILITY) , APPLES, GORGONZOLA CHEESE, NUTS & HAZELNUTS (GF/LFO/VGO WITH TOFU /N) | 11,50

*ENSALADA DE KALE, QUINOA ECO, HALOUMI, RABANOS, NARANJA, AGUACATE & PIPAS DE CALABAZA (CG/LFO/VGO CON TOFU)| 12,50

*AMANIDA DE KALE, QUINOA ECO, HALLOUMI, RAVES, TARONJA, ALVOCAT & PIPES DE CARBASSA (CG/LFO/VGO AMB TOFU)| 12,50

*KALE SALAD, ORGANIC QUINOA, HALOUMI, AVOCADO, ORANGES, RADISH & PUMPKIN SEEDS (CG/GFO/LFO/VGO WITH TOFU) | 12,50

*ENSALADA DE TRIGO SARRACENO CON GARBANZOS ECO, MEZCLUM, QUESO DE CABRA, FRUTOS ROJOS, NUECES Y VINAIGRETA DE MENTA (CG/LFO/VGO/N) | 12,00

*AMANIDA DE BLAT SARRAÍ AMB CIGRONS ECO , MEZCLUM, FORMATGE DE CABRA, FRUITS VERMELLS, NOUS I VINAIGRETA DE MENTA (CG/LFO/VGO/N) | 12,00

*ORGANIC BUCKWHEAT GRAINS, ORGANIC CHICKPEAS, GREEN LEAVES, GOAT CHEESE,RED BERRIES, WALNUTS & MINT VINAIGRETTE (CG/LF/VGO WITH TOFU/N) | 12,00

*ENSALADA DE REMOLACHA, GARBANZOS ECO, RÚCULA, QUESO FETA, NUECES, PIPAS DE CALABAZA Y VINAGRETA DE TAHINI Y LIMÓN (GF/VGO/LFO/N) | 12,00

*AMANIDA DE REMOLATXA, CIGRONS ECO, RÚCULA, FORMATGE FETA, NOUS, PIPES DE CARBASSA Y VINAGRETA DE TAHINI I LIMÓN (GF/VGO/LFO/N) | 12,00

*BEETROOT SALAD WITH ORGANIC CHICKPEAS, ARUGULA, FETA CHEESE, WALNUTS, PUMPKIN SEEDS AND TAHINI & LEMON VINAIGRETE (GF/VGO/LFO/N) | 12,00

EXTRAS: +HUEVO POCHADO ECOLOGICO 1,50 +POLLO DE CORRAL 3,00

EXTRES: + OU ESCALFAT ECOLÒGIC 1,50 + POLLASTRE DE CORRAL 3,00

EXTRAS: + ORGANIC POACHED EGG 1,50 +FREE RANGE CHICKEN 3,00

INFORMACION DE ALERGENOS INFORMACIO DE ALERGENS ALLERGY INFORMATION

PAN 1,00€ PAN SIN GLUTEN 2,00€ - EXTRA SALSAS 0,80€

*PREGUNTA POR QUESO SIN LACTOSA +0,50

*NUESTRO PAN SIN GLUTEN VEGANO ESTA HECHO CON HARINAS DE TRIGO SARRACENO, AVENA SIN GLUTEN Y ARROZ INTEGRAL, ESTA LIBRE DE LACTEOS, SOYA, MAIZ, HUEVOS Y NUECES.

GF : GLUTEN FREE | GFO : GLUTEN FREE OPCION | CG : CONTAMINACION GLUTEN |
LF : SIN LACTOSA | LFO: OPCION SIN LACTOSA | A: APIO |
VE: VEGETARIANO | VG: VEGANO | VEO: OPCION VEGETARIANA |
VGO: OPCION VEGANA | H: HUEVO | N: FRUTOS SECOS | M : MOSTAZA | S : SOYA



PA 1,00€ PA SENSE GLUTEN 2,00€ - EXTRA SALSES 0,80€

*PREGUNTA PER FORMATGE SENSE LACTOSA +0,50

*EL NOSTRE PA SENSE GLUTEN VEGA ESTÁ FET AMB FARINES DE BLAT SARRAÍ, CIBADA SENSE GLUTEN I AROS INTEGRAL. ESTÁ LLIURE DE LÁCTIS, SOJA, BLAT DE MORO, OUS I NOUS.

GF: GLUTEN FREE | GFO : OPCIO SENSE GLUTEN | CG: CONTAMINACIÓ GLUTEN |
LF: SENSE LACTOSA | LFO: OPCIO SENSE LACTOSA | VEU: VEGETARIÀ |
VG: VEGÀ | VEIG: OPCIO VEGETARIANA | VGO: OPCIO VEGANA |
H: OU | N: FRUITS SECS | A: API | M : MOSTASSA | S : SOJA



BREAD 1,00€ GLUTEN FREE BREAD 2,00€ EXTRA SAUCES 0,80€

*ASK YOUR WAITER FOR LACTOSE FREE CHEESE +0,50

*OUR GLUTEN FREE VEGAN BREAD IS ALSO DAIRY, CORN, SOYA, EGG & NUTS FREE . IT IS MADE WITH ORGANIC BUCKWHEAT, OAT & WHOLEMEAL RICE FLOUR

GF: GLUTEN FREE | GFO : GLUTEN FREE OPTION | CG : GLUTEN CONTAMINATION |
S : SOYA | LF : LACTOSE FREE | LFO: LACTOSE FREE OPTION | N : NUTS
VE: VEGETARIAN | VG: VEGAN | VEO: VEGETARIAN OPTION |
VGO : VEGAN OPTION | E : EGGS | | M : MUSTARD | C: CELERY



SUPLEMENTO TERRAZA 10%
SUPPLEMENT TERASSA 10%
TERRACE SUPPLEMENT 10%

GINEBRAS | GINEBRES | GINS

- *SEAGRAMS (Estados Unidos) | 8,00
- *TANQUERAY (Inglaterra) | 8,50
- *BEEFEATER (Inglaterra) | 8,50
- *BOMBAY SAPHIRE (Inglaterra) | 8,50
- *MOMBASA (Inglaterra) | 9,00
- *BULLDOG (Inglaterra) | 9,00
- *NORDES (Galicia) | 9,50
- *MILLERS (Inglaterra) | 9,50
- *TANQUERAY TEN (Inglaterra) | 9,50
- *CITADELLE (Francia) | 9,50
- *LA TRIBUTE (Vilanova i la Geltru) | 10,00
- *G'VINE (Francia) | 10,00
- *HENDRICKS (Inglaterra) | 10,00
-  TÓNICA "LE TRIBUTE" +1,50

BEBIDAS ALCOHOLICAS | BEGUDES ALCOHOLIQÜES | ALCOHOLIC DRINKS

- *VERMUT SIN AZUCARES AÑADIDOS | 3,70
- *VERMUT SENSE SUCRE AFEGAT | 3,70
- *VERMUT | 3,70
- *COMBINADOS | 8,00-8,50
- *COMBINADOS ESP. | 9,00-10,00
- *LICORES | 4,50/6,00/8,00
- *COÑAC | 4,50/6,00
- *CHUPITOS | 3,00 -4,00

VINOS | VI | WINE

BLANCO | BLANC | WHITE

- *DUC DE FOIX D.O. PENEDES (XARELLO) | 3,80 COP.- 16,50 BOT.
- *LA CHARLA D.O. RUEDA (VERDEJO) | 4,20 COP.- 19,50 BOT.
- *RAIMAT ORGANIC D.O. COSTERS DE SEGRE (CHARDONNAY) | 4,50 COP.- 21,00 BOT /AMPOLLA
- *ALTA ALELLA ORGANIC D.O. ALELLA (PANSA BLANCA) | 4,50 COP.- 21,00 BOT / AMPOLLA

ROSADO | ROSAT | ROSE

- *DUC DE FOIX (CABERNET SAUVIGNON) | 3,80 COP. - 16,50 BOT.

TINTO | NEGRE | RED

- *DUC DE FOIX (MERLOT) | 3,80 COP.- 16,50 BOT./ AMPOLLA
- *EL PISPA D.O. MONTSANT (GARNATXA) | 4,50 COP.- 21,00 BOT.
- *L'ANAE ECOLÓGICO D.O. PENEDES (CABERNET, MERLOT, SYRAH) | 4,00 COP. - 19,00 BOT.
- *INTRAMURS D.O. CONCA DE BARBERA (ULL LLEBRE, SYRAH) 4,50 COP- 21,00 BOT./AMPOLLA

CAVA

- *DUC DE FOIX BRUT NATURE BLANCO | 4,50 COP. - 21,00 BOT.
- *ROSE BOTELLA | 21,00
- *CAVA L'ANAE BRUT ECOLOGICA | 24,00 BOT.

CERVEZAS | CERVESA | BEER

- *MORITZ | 2,50 / 3,00
- *CLARA | 3,00
- *MORITZ EPIDOR 330ML | 3,50
- *ESTRELLA GALICIA | 3,00
- *MORITZ 330ML | 3,00
- *MORITZ 0,0 SIN ALCOHOL | 3,00
- *MORITZ RED IPA | 3,50
- *ALMOGAVERS ARTESANAL AMBER PALE ALE O TRIGO ECO | 4,00
- *HOP N ROLL IPA | 4,50
- *BRUNHAUT BLONDE GLUTEN FREE | 4,50
- *BRUNHAUT BLANCHE GLUTEN FREE | 4,50
- *GINGER BEER | 4,50

BEBIDAS | BEGUDES | DRINKS

- *AGUA MINERAL 0,5L | 2,50 | *AIGUA MINERAL 0,5L | 2,50
- *MINERAL WATER 0,5L | 2,50
- *PERRIER | 3,00 *VICHY CATALAN | 2,50
- *REFRESCOS 20CL | 2,50 | SOFT DRINKS 20CL | 2,50
- *LE TRIBUTE POMELO/ PINK GRAPEFRUIT | 4,00
- *LE TRIBUTE GINGER ALE | 4,00
- *LIMONADA CASERA CON MENTA Y AGAVE ECOLOGICO | 3,50
- *LLIMONADA CASOLANA AMB MENTA I ATZAVARA ECOLÒGICA | 3,50
- *HOMEMADE LEMONADE WITH MINT & ORGANIC AGAVE | 3,50
- *LIMONADA CON SIROPE DE ROSAS Y FLORES DE HIBISCUS | 3,80
- * LLIMONADA AMB XAROP DE ROSES I FLORS D'HIBISCUS | 3,80
- * HOMEMADE ROSE LEMONADE WITH HIBISCUS FLOWERS | 3,80
- *TÉ FRIO CASERO CON AZÚCAR MORENO, MENTA Y LIMÓN | 3,50
- *TÉ FRED CASOLÀ AMB SUCRE MORENO, MENTA I LLIMONA | 3,50
- *HOMEMADE MINT ICE TEA | 3,50
- *ZUMOS ECO (PIÑA, NARANJA, MELOCOTÓN, MANZANA, TOMATE) | 3,50
- *SUCS ECO (PINYA, TARONJA, PRÉSSEC, POMA, TOMÀQUET) | 3,50
- *ORGANIC JUICE (PINEAPPLE, ORANGE, PEACH, APPLE, TOMATO) | 3,50
- *ZUMO NATURAL DE NARANJA | 3,80
- *SUC NATURAL DE TARONJA | 3,80
- *FRESH ORANGE JUICE | 3,80
- *SMOOTHIE DE NARANJA Y MANGO | 5,50
- *SMOOTHIE DE TARONJA I MANGO | 5,50
- * FROZEN ORANGE AND MANGO SMOOTHIE | 5,50
- + MACA/AÇAI/KALE/SPIRULINA/MATCHA TEA +1,00
- *BATIDO CON FRUTAS DE TEMPORADA Y LECHE DE ALMENDRAS | 5,50
- *BATUT AMB FRUITES DE TEMPORADA I LLET D'AMETLLES | 5,50
- *SMOOTHIE WITH SEASONAL FRUITS & ALMOND MILK | 5,50
- + MACA/AÇAI/KALE/SPIRULINA/MATCHA TEA +1,00
- *KOMBUCHA BIO | 4,20

CAFÉS | COFFEE

NUESTRO CAFE ES 100% ECOLOGICO Y DE COMERCIO JUSTO
EL NOSTRE CAFE ES 100% ECOLOGIC Y DE COMERÇ JUST
OUR COFFEE IS 100% ORGANIC & FAIR TRADE

- *ESPRESSO | 1,80
- *CORTADO | 1,90 | TALLAT | 1,90
- *MACCHIATO | 1,80
- *AMERICANO | 1,90
- *CAFÉ CON LECHE | 2,30 | CAFÉ AMB LLET | 2,30
- *DOBLE ESPRESSO | 3,40
- *CAPPUCCINO LATTE | 3,00
- *MÉLANGE | 3,50 (ESPRESSO CON NATA Y ESPUMA DE LECHE) (ESPRESSO AMB NATA I ESCUMA DE LLET) (ESPRESSO WITH WHIPPED CREAM & MILK FROTH)
- *ESPRESSO FREDDO | 3,50
- *CAPPUCCINO FREDDO | 4,00
- *CARAJILLO | 3,00 / 3,50 | CIGALÓ | 3,00 / 3,50
- *IRISH COFFEE | 6,50 (ESPRESSO, IRISH WHISKY, NATA)
- *FLAT WHITE | 4,00
- *CHOCOLATE | 3,00
- *CHOCOLATE VIENNOIS CON NATA BATIDA | 3,50
- *XOCOLATA VIENNOIS AMB NATA BATUDA | 3,50
- *VIENNOIS CHOCOLATE WITH WHIPPED CREAM | 3,50
- *TÉ NEGRO | 2,50 | TÉ NEGRE | 2,50 | BLACK TEA | 2,50
- *INFUSIONES Y TÉS ECO | 3,00
- *INFUSIONS I TÉ ECO | 3,00
- *TISANES & ORGANIC TEAS | 3,00
- *GOLDEN CHAILATTE CON LECHE VEGETAL ECO | 3,80
- *GOLDEN CHAILATTE AMB LLET VEGETAL ECO | 3,80
- *GOLDEN CHAI LATTE WITH ORGANIC PLANT MILK | 3,80
- *TÉ MATCHA CON LECHE VEGETAL ÉCO | 3,80 COLD | 3,80
- *TÉ MATXA AMB LLET VEGETAL ÉCO | 3,80 COLD | 3,80
- *MATCHA TEA WITH ORGANIC PLANT MILK | 3,80 COLD | 3,80

COPASETIC

COCKTAILS & FOOD

APERITIVOS

*HOUMOUS DE GARBANZOS, PAN TOSTADO Y ZANAHORIA (GFO+2,00 /LF/VG) | 8,00
*PATATAS ESPECIADAS CON CREMA DE LIMA Y CILANTRO Y SALSA BBQ CASERA (GF/LF/VE/H/S) | 8,50
*NACHOS ECO CON SALSA DE TOMATE CASERA,CREMA DE FETA Y CREMA DE AGUACATE (CG/VE) | 8,00
*TACOS DE MAÍZ CON HALOUMI O POLLO, PIMIENTO ROJO, PICO DE GALLO Y CREMA DE AGUACATE (GF/VGO/LFO) | 12,00 OPCION MIXTA| 14,00
*TABLA DE QUESOS CON FRUTA Y FRUTOS SECOS (GFO +2,00 PEQUEÑA +4,00 GRANDE.)| P.Q. 12,50 / GR. 17,50
*TABLA GRIEGA CON HOUMOUS, CREMA DE YOGUR CON MENTA, CREMA DE FETA, OLIVAS DE KALAMATA, TOMATE Y PAN (GFO +2,00 PEQUEÑA +4,00 GRANDE./VE)| P.Q. 12,50 / 17,50

HUEVOS

*HUEVOS HEMINGWAY ECOLOGICOS CON SALMÓN AHUMADO Y HOLANDESA (M/H/GFO+1,00) | 13,50 + PATATA CALIU 2,00 + AGUACATE 2,50

*HUEVOS FLORENTINE ECOLOGICOS CON ESPINACAS, QUESO HALLOUMI Y HOLANDESA (M/H/GFO +1,00/VE) | 13,50 + PATATA CALIU 2,00

*HUEVOS BENEDICT ECOLOGICOS CON PAVO O GÍRGOLAS, AGUACATE Y HOLANDESA (M/H/GFO +1,00) | 13,50 + PATATA CALIU 2,00

*HUEVOS REVUELTOS ECOLOGICOS CON ESPÁRRAGOS Y FETA (GFO +1,00) | 8,50

*PLATO BRUNCH (HASTA LAS 16:00)
HUEVOS REVUELTOS ECO, CHAMPIÑONES, ESPINACAS, TOMATE ASADO, PAN TOSTADO | 9,00 (GFO +1,00, LFO, OPCION VEGANA CON HOUMOUS)
EXTRAS:+AGUACATE 2,50 +SALMON AHUMADO 3,50 +QUESO FETA 2,50 +JAMON DE PAVO 2,50 +PATATA 2,00 +HALLOUMI 3,00

*HUEVOS MARITSA (HASTA LAS 16:00)
HUEVOS ÉCO, PICADA DE TERNERA, SALSA TOMATE, JUDIAS,SRIRACHA,ESPINACA, PIMIENTO VERDE,SERVIDOS CON PATATA AL HORNO Y PAN TOSTADO (GFO +1,00, LFO) | 14,50
EXTRAS: +AGUACATE 2,50 +FETA 2,50

SANDWICH

*SANDWICH DE SALMÓN AHUMADO CON CREMA DE QUESO, ESPÁRRAGOS E HINOJO MARINO (GFO +2,00) | 11,80

*SANDWICH DE POLLO DE CORRAL CON MEZCLUM, PARMESANO, PEPINO Y CREMA DE MOSTAZA(GFO + 2,00/LFO/H/M/S) | 11,80

*SANDWICH VEGANO DE TOFU ECO O VEGETARIANO DE QUESO FETA CON TOMATE, RÚCULA, AGUACATE Y PATE DE OLIVAS (GFO+2,00/LF/VG) | 11,00

*SANDWICH DE HALOUMI CON CHUTNEY DE PERA, PIMIENTO DE PIQUILLO Y RÚCULA (GFO+2,00) | 11,50

ENSALADAS

*ENSALADA GRIEGA CON TOMATE, LENTEJAS , PEPINO, CEBOLLA, PEREJIL, OLIVAS DE KALAMATA Y FETA (GF/VGO/LFO CON TOFU) | 11,50

*ENSALADA DE POLLO DE CORRAL, CREMA DE AGUACATE, PIPAS DE CALABAZA, PICATOSTES GF, TOMATE CHERRY Y PARMESANO (GF/VEO CON LENTEJAS)| 12,50

*ENSALADA VERDE CON HIGOS, MANZANA, QUESO GORGONZOLA, NUECES Y AVELLANAS (GF/LFO/VGO CON TOFU /N) | 11,50

*ENSALADA DE KALE, QUINOA ECO, HALOUMI, RABANOS, NARANJA, AGUACATE & PIPAS DE CALABAZA (CG/LFO/VGO CON TOFU)| 12,50

*ENSALADA DE TRIGO SARRACENO CON GARBANZOS ECO, MEZCLUM, QUESO DE CABRA, FRUTOS ROJOS, NUECES Y VINAIGRETA DE MENTA (CG/LFO/VGO/N) | 12,00

*ENSALADA DE REMOLACHA, GARBANZOS ECO, RÚCULA, QUESO FETA, NUECES, PIPAS DE CALABAZA Y VINAGRETA DE TAHINI Y LIMÓN (GF/VGO/LFO/N) | 12,00

EXTRAS: +HUEVO POCHADO ECOLOGICO 1,50 +POLLO DE CORRAL 3,00

CREPES (SIN GLUTEN)

-la masa de nuestras crepes esta hecha con harinas sin gluten, leche sin lactosa y huevos de pages-

*CREP GRIEGA CON PIMIENTO VERDE, CREMA DE FETA, CHEDDAR, TOMATE, RÚCULA CON PAVO O SETAS ESPECIADAS (GF/H/VEO) | 10,00 + POLLO DE CORRAL | 13,00

*CREP DE CHAMPIÑONES, BRIE, RÚCULA, TOMATE CHERRY Y MAYONESA (GF/H/VEO/LFO/S) | 10,50 + PAVO | 12,50

*CREP DE ESPINACAS Y CALABAZA SALTEADA, GORGONZOLA Y NUECES (GF/H/N) | 11,50

*CREP DE POLLO DE CORRAL, CHAMPIÑONES, TOMATE CHERRY, CHEDDAR Y MAYONESA (GF/H/LFO/S) | 11,50 DOBLE DE POLLO +3,00

*CREP DE MANZANA CARAMELIZADA, QUESO DE CABRA Y NUECES (GF/H/N) | 11,00

* CREP DE RICOTTA, SALMÓN AHUMADO, RÚCULA Y ALCAPARRAS (GF/H/LFO) | 11,50

* CREP INFANTIL CON QUESO CHEDDAR Y PAVO (GF/H/LFO) | 8,50

EXTRAS: HUEVO FRITO ECO O QUESO DE CABRA 1,50 AGUACATE 2,50 POLLO DE CORRAL 3,00 QUESO LF +0,50

CÓCTELES DE RON

*MOJITO | 9,00 *FRUTAS | 10,00
*MOJITO CREOLE | 9,50
*MOJITO ROYAL | 10,00
*MOJITO GRIEGO | 9,50
*MAI TAI | 9,00
*PIÑA COLADA | 9,00
*DAIQUIRI | 8,50 *FRUTAS | 9,50
*DARKNSTORMY | 10,00

CÓCTELES DE WHISKY

*MANHATTAN | 9,00
*WHISKY SOUR | 9,00
*OLD FASHIONED | 8,50
*HORSES NECK | 9,00

CÓCTELES DE GINEBRA

*DRY MARTINI | 8,00
*NEGRONI | 8,50
*THE FITZGERALD | 8,50
*GIN FIZZ | 8,50
*GIN DAIQUIRI FRUTAS | 9,00
*LONG ISLAND | 11,00

CÓCTELES DE VODKA

*BLOODY MARY (GLUTEN) | 9,00
*ESPRESSO MARTINI | 8,50
*COSMOPOLITAN | 8,50
*SUMMERTIME | 9,50
*LE FIZZ | 8,50
*MOSCOW MULE | 9,50

VARIOS

*CAIPIRINHA | 8,50
*MARGARITA | 8,50 FRUTAS | 9,50
*SPRITZ | 7,00 *SPRITZ ST. GERMAIN | 7,50

COCTELES DE CAVA

*BELLINI | 5,50
*MIMOSA | 5,50
*KIR ROYALE | 6,00

CÓCTELES SIN ALCOHOL

*SAN FRANCISCO | 5,50
*MOJITAKI | 6,50
*VIRGIN MARY (GLUTEN) | 6,60

BEBIDAS ALCOHOLICAS

*VERMUT ARTESANAL | 3,70
*COMBINADOS | 7,50 / 8,50
*COMBINADOS ESP. | 9,00- 10,00
*LICORES | 4,50 / 6,00 / 8,00
*COÑAC | 4,50 / 6,00
*CHUPITOS | 2,50 -4,00

HAMBURGUESAS

Entre semana de 13:00 a 16:00 (excepto festivos) todas nuestras hamburguesas bebida incluida (se pueden aplicar suplementos)

*HAMBURGUESA DE BACALAO SALVAJE CON ESPINACAS, HINOJO MARINO, AGUACATE Y TARTARA DE AJO NEGRO(GFO/LFO/H/S) | 14,50

*HAMBURGUESA DE TERNERA ECOLÓGICA CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO CHEDDAR, PEPINILLOS, REMOLACHA & RÚCULA CON CREMA DE MOSTAZA Y SALSA BBQ CASERA (GFO /LFO/H/M/S)| 15,00

*HAMBURGUESA DE LEGUMBRES, QUINOA Y VERDURAS CON FETA, PIMIENTO ROJO, RÚCULA, TOMATE Y CREMA DE AGUACATE (GFO/LFO/VE)| 13,50

*HAMBURGUESA CON FILETE DE PECHUGA DE POLLO DE CORRAL CON RABANO, CHUCRUT, AGUACATE, CEBOLLA CARAMELIZADA Y CREMA DE LIMA Y CILANTRO (GFO/LFO/H/S) | 14,00

*HAMBURGUESA DE 220 GR. DE TERNERA ECOLÓGICA RELLENA DE QUESO DE CABRA, CHUTNEY DE PERA, CREMA DE AGUACATE Y RUCULA (GFO /H) | 15,80

*HAMBURGUESA VEGANA DE HEURA CON QUESO PLANT-BASED, CEBOLLA, TOMATE, LECHUGA, CREMA DE MOSTAZA Y SALSA BBQ CASERA (GFO/VG/M /S) | 13,50

EXTRAS: HUEVO FRITO ECO O AGUACATE O QUESO DE CABRA 1,50 CEBOLLA CARAMELIZADA Y EXTRA SALSAS 0,80

OPCION PAN SIN GLUTEN Y VEGANO, SIN LACTOSA, SIN SOYA & SIN HUEVO HECHO CON HARINAS DE TRIGO SARRACENO, AVENA Y ARROZ + 1,00€

PANCAKES SALADOS (SIN GLUTEN)

*TOMATE HORNEADO,AGUACATE,"GYRO" VEGETARIANO, HUEVO POCHE Y SALSA HOLANDESA (L/M) | 13,50

*POLLO DE CORRAL DESMIGADO,HUEVO POCHADO, CHEDDAR, AGUACATE, SRIRACHA, SALSA HOLANDESA, SIROPE CON WHISKY BOURBON (L/M) | 14,50

*SALMON AHUMADO, HUEVO POCHADO,HOLANDESA, RICOTTA, RABANOS, AGUACATE, ALCAPARRAS (L/M) | 14,50

PANCAKES DULCES (SIN GLUTEN)

*SIROPE DE ARCE Y BANANA (LFO) | 11,00

*CHOCOLATE Y BANANA (N, LFO + 1,00) | 11,00

*YOGUR GRIEGO, TAHINI, MIEL , NUECES Y FRUTA (N/L) | 12,50

*MANZANA CARAMELIZADA Y MASCARPONE (L) | 12,50

*CHOCOLATE BLANCO, MATCHA , CREMA DE PISTACHIO Y HELADO DE VAINILLA (N/L) | 14,50

*CHOCOLATE ROSA, ACAI & SALSA DE FRUTOS ROJOS CASERA (N/L)| 14,50

EXTRAS: + HUEVOS REVUELTOS ECO 3,00 + HELADO ECO 2,50

POSTRES (SIN GLUTEN)

*CREP DE CHOCOLATE Y BANANA (GF/H/N/LFO +1,00) | 7,50 + HELADO 9,50

*CREP DE MANTEQUILLA, AZÚCAR Y LIMÓN (GF/H) | 6,50

*CREP DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS ROJOS (GF/H/N) | 8,00

*CREP TIRAMISÚ CON CAFÉ, AZÚCAR MORENO, MASCARPONE, ALMENDRAS CARAMELIZADAS Y SIROPE DE CHOCOLATE (GF/H/N) | 8,00

*CREP RED VELVET CON CHOCOLATE Y MASCARPONE (GF/H/N) | 8,00

*YOGUR GRIEGO CON MIEL Y NUECES (GF/LFO/N) | 5,50 + FRUTA 7,00

*HELADOS ECO (GF/LFO)| 6,50

* LEMON PIE (GF/L) | 7,00

*PASTEL DE CHOCOLATE VEGANO SIN GLUTEN (GF/LF) | 6,50

*AFFOGATO (GF/LFO) | 5,00

PAN 1,00€ PAN SIN GLUTEN 2,00€ - EXTRA SALSAS 0,80€

*QUESO SIN LACTOSA +0,50

*NUESTRO PAN SIN GLUTEN VEGANO ESTA HECHO CON HARINAS DE TRIGO SARRACENO, AVENA SIN GLUTEN Y ARROZ INTEGRAL, ESTA LIBRE DE LACTEOS, SOYA, MAIZ, HUEVOS Y NUECES.

GF : GLUTEN FREE | GFO : GLUTEN FREE OPCION | CG : CONTAMINACION GLUTEN | LF : SIN LACTOSA | LFO: OPCION SIN LACTOSA | VE: VEGETARIANO | VG: VEGANO | | M : MOSTAZA | S : SOYA VEO: OPCION VEGETARIANA | VGO: OPCION VEGANA | H: HUEVO |N: FRUTOS SECOS | A: APIO

VINO BLANCO

*DUC DE FOIX D.O. PENEDES (XARELLO) | 3,80 COP- 16,50 BOT. /
*LA CHARLA D.O. RUEDA (VERDEJO) | 4,20 COP-19,50 BOT. /
*RAIMAT ECOLÓGICO D.O. COSTERS DE SEGRE (CHARDONNAY) | 4,50 COP-21,00 BOT
*ALTA ALELLA ECOLÓGICO D.O. ALELLA (PANSA BLANCA) | 4,50 COP-21,00 BOT /

VINO ROSADO

*DUC DE FOIX (CABERNET SAUVIGNON) | 3,80 COP - 16,50 BOT.

VINO TINTO

*DUC DE FOIX (MERLOT) | 3,80 COP-16,50 BOT./
*EL PISPA D.O. MONTSANT (GARNATXA) | 4,50 COP- 21,00 BOT./
*L'ANAE ECOLÓGICO D.O. PENEDES CABERNET, MERLOT, SYRAH) | 4,00 COP - 19,00 BOT
*INTRAMURS D.O. CONCA DE BARBERA (ULL LLEBRE, SYRAH) 4,50 COP- 21,00 BOT./

CAVA

*DUC DE FOIX BRUT NATURE BLANCO | 4,50 COP - 21,00 BOT ROSADO BOT | 21,00
*CAVA L'ANAE BRUT ECOLOGICA | 24,00 BOT.

GINEBRAS

*SEAGRAMS | 8,00
*TANQUERAY | 8,50
*BEEFEATER | 8,50
*BOMBAY SAPHIRE | 8,50
*MOMBASA | 9,00
*BULLDOG | 9,00
*CITADELLE | 9,50
*MILLERS | 9,00
*TANQUERAY TEN | 9,00
*NORDES | 9,00
*G'VINE | 9,50
*HENDRICKS | 9,50
*LE TRIBUTE | 9,50
+ LE TRIBUTE TÓNICA +1,50

CERVEZAS

*MORITZ | 2,50 / 3,00
*CLARA | 3,00
*MORITZ EPIDOR 330ML | 3,50
*ESTRELLA GALICIA | 3,00
*MORITZ 330ML | 3,00
*MORITZ 0,0 SIN ALCOHOL | 3,00
*MORITZ RED IPA | 3,50
*ALMOGAVERS ARTESANAL AMBER PALE
*ALE O TRIGO ECO | 4,00
*HOP N ROLL IPA | 4,50
*BRUNEHOUT BLONDE GLUTEN FREE | 4,50
*BRUNEHOUT BLANCHE GLUTEN FREE | 4,50
*GINGER BEER | 4,50

BEBIDAS

*AGUA MINERAL 0,5L | 2,50
*PERRIER | 3,00 *VICHY CATALAN | 2,50
*REFRESCOS | 2,50
*LE TRIBUTE POMELO/ PINK GRAPEFRUIT | 4,00
*LE TRIBUTE GINGER ALE | 4,00
*LIMONADA CASERA CON MENTA Y AGAVE ECOLOGICO | 3,50
*LIMONADA CON SIROPE DE ROSAS Y FLORES DE HIBISCUS | 3,80
*TÉ FRIO CASERO CON AZÚCAR MORENO, MENTA Y LIMÓN | 3,50
*ZUMOS ECO (PIÑA, NARANJA, MELOCOTÓN, MANZANA, TOMATE) | 3,50
*ZUMO NATURAL DE NARANJA | 3,80
*SMOOTHIE DE NARANJA Y MANGO | 5,50
+ MACA/AÇAÍ/KALE/SPIRULINA/MATCHA TEA +1,00
*BATIDO CON FRUTAS DE TEMPORADA Y LECHE DE ALMENDRAS | 5,50
+ MACA/AÇAÍ/KALE/SPIRULINA/MATCHA TEA +1,00
*KOMBUCHA BIO | 4,20

CAFES

*ESPRESSO | 1,80
*CORTADO | 1,90
*MACCHIATO | 1,80
*AMERICANO | 1,90
*CAFÉ CON LECHE | 2,30
*DOBLE ESPRESSO | 3,40
*CAPPUCCINO LATTE | 3,00
*MÉLANGE | 3,00 (ESPRESSO CON NATA Y ESPUMA DE LECHE)
*ESPRESSO FREDDO | 3,50
*CAPPUCCINO FREDDO | 4,00
*CARAJILLO | 3,00 / 3,50
*FLAT WHITE | 4,00
*IRISH COFFEE | 6,50 (ESPRESSO, IRISH WHISKY, NATA)
*CHOCOLATE | 3,00
*CHOCOLATE VIENNOIS CON NATA BATIDA | 3,50
*TÉ NEGRO | 2,50
*INFUSIONES Y TÉS ECO | 3,00
*GOLDEN CHAILATTE CON LECHE VEGETAL ECO | 3,80
*TÉ MATCHA CON LECHE VEGETAL ÉCO | 3,80 COLD | 3,80

NUESTRO CAFÉ ES 100% ORGANICO & DE COMERCIO JUSTO.