



Lo Que Quieras,
Cuando Quieras
#LQQCQ

Zumos naturales: 4,60

- Sandia Chia Smoothie
rico en proteina, con platano, leche de avena
- Fresa Plátano Naranja
energizante y antioxidante
- Zanahoria Naranja Menta
refrescante y depurativo
- Manzana Zanahoria Jengibre Limón
diurético, acelera el metabolismo
- Remolacha Manzana
rejuvenece y desintoxicante
- Naranja... 3,95
clásico shot de vitamina C

Cervezas Artesanales: 4,05

- Barcino
IPA, refrescante aroma a cítricos
- Cerdos voladores
craft beer más potente con sabor amargo
- Barcelona
un homenaje a nuestra ciudad, muy especial
- Xesca
con aroma a cereales y flores, cítrico y suave
- Julia
una cerveza torrada con aroma a café
- Big Bear
clásica de estilo Pale Ale, muy inglesa
- La Bella Lola
maltas de Baviera y Bohemia, citrica
- Piquenbauer
un homenaje a Piqué, ginger wheat beer
- La Niña Barbuda
brown ale, notas de café, caramelo, chocolat
- Miss Hops
IPA, suave amargor, frutos tropicales
- Nicotto
suave, melosa, aroma de té y mandarina
- Voila!
blonde ale, con aromas afrutados y especias
- Padrino
tipo American Porter, negra y robusta

Impuesto al azúcar no está incluido

Cervezas de toda la vida:

- Caña / clara... 2,60
- Jarra cerveza / clara... 4,90
- San Miguel / Sin alcohol... 2,80
- Voll Damm... 2,90
- Coronita / Negra Modelo... 3,95
- Caesar Augusta... 2,80
- Export (triple malta)...2,90

Vinos y Cavas: 3,40/15,50

- Cava Fontallada Brut...
Macabeo y Xarelo, burbujas locales

Vinos blancos:

- Bohigas
D.O. Catalunya - Xarel·lo, fresco
- Eresma
D.O. Rueda - Sauvignon blanc, afrutado
- Luna creciente
D.O. Rias Baixas - albariño clásico
- Valdesil Montenovio
D.O. Valedorras - Godello, seco

Vinos rosados:

- Petit Clos Rosat
D.O. Penedés - merlot, cabernet sauvignon, afrutado
- Castillo de monjardin
D.O. Navarra - merlot, seco

Vinos tintos:

- Campos de Luz
D.O. Cariñena - garnacha, afrutado
- Juan Gil
D.O. Jumilla - monastrell, complejo y afrutado
- Clos de Gos
D.O. Montsant- syrah, garnacha, samsó
- Jardín Rojo
D.O. Rioja - tempranillo, estilo de Rioja
- Jarra de Sangría clásica... 11,30
vino tinto, zumo de naranja, fruta y más
- Jarra de Sangría de cava... 15,90
cava, zumo de naranja, fruta y más
- Tinto de verano... 3,30
vino tinto, Fanta

terraza +10%

#Brunchtails (Cocteles para Brunch): 6,90

recomendamos

- Oreo-Vodka-Milkshake
Absolut, Oreo, helado de vainilla, leche
- Cucumber-Spritz
Bombay Sapphire, Aperol, pepino
- Apple-Pie-Mojito
Bacardi, manzana verde, galleta María, limón

Cócteles de especialidad: 6,90

- Surfing mojito
ron dorado, menta fresca, mango y limón
- Abisinia
café, ron, frangelico y leche condensada
- Mai Thai
ron blanco y dorado, amaretto, zumo de naranja y granadina
- Yang-tao
kiwi, vodka, sirope de vainilla, manzana
- Ambar light
gin, licor y zumo de melocotón, lima
- Crepúsculo
gin, gengibre, maracuya, menta, lima

Cócteles clásicos:

- White Russian... 6,90
vodka, Kahlua, nata
- Espresso Martini... 6,90
vodka, espresso, licor de café
- Spritz... 5,90
Aperol, cava y soda
- Daiquiri de fresa... 5,90
ron blanco, zumo de limón y fresas
- Long Island ice tea... 6,90
vodka, gin, ron blanco, triple sec y coca-cola
- Piña Colada... 5,90
ron blanco, crema de coco, piña
- Margarita de maracuyá... 5,90
tequila, triple sec, zumo de limón y maracuyá
- Caipirihna / Caipiroska de fruta... 5,90
cachaça / vodka, lima fresca, una fruta
- Caipirihna / Caipiroska clásica... 5,90
- Mojito de fruta... 5,90
- Bellini de melocotón... 5,90

Menú mediodía: elige cualquier plato de la carta y por €2 adicionales te incluimos bebida, postre y café.
De lunes a viernes de 14 a 16 hrs - no festivos

- Mojito clásico, Kir Royal, Mimosa... 3,90
- Los clásicos de siempre... 6,90

Licores:

- Vermouth... 4,10
blanco / rojo / extra seco
- Torres 10... 5,10
- Courvoisier / Duque de Alba... 6,95
- Campari / Frangelico / Baileys / Amaretto / Fernet / Tequila / Kahlua / Jagermeister... 6,10
- Pacharan / Orujo / Limoncello / Anis...4,60

• Combinado de Gin:

- Bombay Sapphire*... 8,30
- Tanqueray*... 7,30
- Seagrams*... 7,90
- Hendrick's con Fever Tree... 10,70
- Nordés / London con Fever Tree. 11,70
- G'Vine con Fever Tree... 12,70

• Combinado de Ron:

- Bacardi* / Cacique*... 6,95
- Brugal*... 7,30
- Havana Club 7 años*... 8,10
- Santa Teresa 1976*... 10,70

• Combinado de Vodka:

- Absolut*... 6,90
- Smirnoff*... 6,30

• Combinado de Whisky:

- Ballantine's* / J&B*... 6,60
- Johnnie Walker Black*... 9,70
- Johnnie Walker Red*... 7,10
- Jack Daniel's*... 8,10
- Cardhu*... 9,95

* con tonica premium o bebida energizante.. 1,50

Mocktails: 5,70

- Lady sour / San Francisco / Virgin Colada / Refreshing mango / Berry cooler
- Virgin Mojito con soda ... 3,65



Lo Que Quieras,
Cuando Quieras
#LQQCQ

Cafés clásicos:

- Solo... 1,20
- Cortado... 1,50
- Americano... 1,70

Cafés con leche:

- Cafe con leche / Cappuccino*... 1,80
(en taza 170ml)
- Latte... 2,40
(en vaso 250ml)
- Flat white (double shot)... 3,40
(en mug 350ml)

Cafés especiales:

- Vanilla Marshmallow Latte... 4,30
- Ice Shakerato... 2,40
- Mocaccino... 3,80
- Berry Moca / Banana Toffee Moca... 3,80
- Mocaretto... 3,80
- Tiramisur... 3,80

Ice Shaken Chocolate... 3,15

- con canela y marshmallows
- Chocolate caliente... 2,70
- *extra chocolate o nata... 0,50
- *extra leche soja / avena... 0,30

Tés fríos: 3,70

- Limón / Menta / Melocotón / Frutos rojos
- Maracuyá & limón / Frambuesa & menta

Chai latte: 2,95

especies asiáticas Masala chai con leche y canela

Tés: 2,50

- English breakfast / Earl Grey / Canela
tes negros, estimulantes y digestivos
- Vainilla
calmante, endulza el momento
- Té Pakistání
anís, canela, jengibre, clavo, cardamomo

Impuesto al azúcar no está incluido

- Blanco Pai-Mutan con fresa y plátano
antioxidante y adelgazante (BIO)
- Rojo Pu-erh Yunnan / Rojo con naranja
adelgazante con un sabor terroso-leñoso
- Sencha verde / Verde Jengibre / Moruno
antioxidante y diurético (BIO)

Infusiones: 2,50

- Manzanilla / Menta poleo / Melisa-Limón
- Fruit Mango
con manzana, hibiscus, papaya
- Té rooibos (BIO)
Clásico, chai, albahaca, vainilla, tropical
- Jardín mágico
bayas de saúco, hibiscos, frambuesa, fresa
- Mezcla ayurveda
relajante y estimulante, sin teína

Pasteles hechos en casa:

Tartas:

- Tarta de zanahoria... 5,50
- Tarta de queso con dulce de leche... 5,00
- Red Velvet... 5,50

Bizcocho / Bread con crema:

- Banana Bread con Chocolate... 4,90
- Lemon Pie Bread con Merengue... 4,90
- Manzana Bread con Canela... 4,90
- Naranja y Calabacín Bread... 4,90
- Trenzado de Canela y Chocolate... 4,90

Brownies:

- Brownie clásico con nueces... 4,50
- Brownie con dulce de leche... 4,90
- Brownie con crema Cappuccino... 4,90
- Brownie con crema Canela... 4,90
- Brownie con crema Cacahuets... 4,90

- Bomba de Chocolate y Avellanas: 2,80
- Diamante de Dulce de Leche: 2,50
- Alfajor clásico de maizena: 2,50

Cookies: 2,00

plátano y chocolate / choco-chips / sin trigo /
avena y especias

terraza +10%



Lo Que Quieras,
Cuando Quieras
#LQQCQ

Brunch:

- Aguacate-Waffle con feta y fruta... 8,70
waffle con guindilla, bowl con fruta y granola
- Grilled-Cheese-Waffle-Sándwich... 8,80
con aguacate y bacon crujiente
- Tostada con aguacate y Feta... 5,50
con delicioso pan orgánico sourdough,
pimienta rosada
- Banana-Choco-chip pancakes... 8,70
con dulce de leche
- Carrot-cake pancakes... 8,70
saludables y deliciosos con salsa de queso
- Red Velvet Waffles... 7,90
nuestra tarta clásica en forma de waffles con
crema de queso y frutas
- Sticky Sponge Cake... 6,50
con crema de caramelo caliente, helado de
vainilla

Huevos:

- Huevos Florentinos... 10,50
en bola de pan rústico, con salmón,
alcaparras, espinacas, salsa de queso
- Huevos Benedictinos... 9,70
espinacas, jamón ibérico, salsa Holandesa
sobre delicioso pan organico Sourdough
- Huevos estrellados... 9,70
 - con jamón ibérico y patatas
 - con setas y patatas

Burgers:

- Donut-Waffle Cheddarburger... 10,90
con bacon crujiente, espinacas, tomates
- La especial... 9,90
con bacon, guacamole, nuestra salsa picante
- Cheese Burger... 8,90
con queso emmental

* extra de patatas fritas... 3,10

Ensaladas frías:

- Greek Quinoa Salad... 10,30
feta, pepino, tomate cherry, pimiento verde y
rojo, Kalamata olivas, comino, cebolla, perejil
- Tagliatelle hechos de Calabaza &
Gazpacho-Heladitos... 8,90
jamón Gran Reserva crujiente, calabaza,
tomate cherry, zanahoria, gazpacho remolacha
- Espinaca y rúcula... 9,50
polen, nueces, goji, linaza, orejones, dátiles,
pasas, semillas de calabaza, peras, feta

Buddha Bowls:

base de cebada, verduras horneadas y baby
espinacas a combinar con:

- ternera con salsa hoisin.. 11,50
- pollo teriyaki... 11,50
- vegetariano con salsa tahini... 9,50

Tapas & Clásicos:

- Pulled-Pork Patatas Bravas... 9,90
con salsa bulgogi y cacahuets crujientes
- Tzatziki-Avocado Mezze... 7,35
con pico de gallo, pepino, pan de pita
- Arepa Reina Pepeada... 8,30
con pollo, aguacate, queso blanco
- Pollo en Achiote Mexicano... 9,30
con arroz blanco, frijoles negros, vegetales
- Jarrita de Black-Olive Alioli con Pollo
Desmenuzado... 5,50
con tostadas con mantequilla de hierbas
- Jarrita de Guacamole con Feta... 5,50
aguacate-broccoli, con tostadas con
mantequilla de hierbas, con un toque picante
- Tequeños Venezolanos... 8,30
con mermelada de tomates
- Tostones de plátano macho... 7,80
con guacamole
- Mezze combinado... 7,50
humus, crema de pimientos, crema de
berenjenas, pan de pita, zanahoria, apio
- Jamón Ibérico... 13,90
jamón de alta calidad
- Pan con tomate... 2,90
- Aceitunas aliñadas... 2,80

Menú mediodía: elige cualquier plato de la carta y por €2 adicionales te incluimos bebida, postre y café.
De lunes a viernes de 14 a 16 hrs - no festivos