



# CARTA



Suggeriments   Suggestions   Sugerencias.....	3
Affogato   Drinks with ice cream   Bebidas con helado.....	6
Individuals   Small cakes   Individuales.....	8
Cafè i xocolata   Coffee and chocolate   Café i chocolate.....	10
Brioixeria   Pastries   Bollería.....	12
Begudes   Drinks   Bebidas.....	14
Salat   Savoury   Salado.....	16



# SUGGERIMENTS

SUGGESTIONS | SUGERENCIAS

POSTRES RESTAURANT | RESTAURANT DESSERTS | POSTRES RESTAURANTE  
 De 12:00 h. a 16:00 h. | From 12:00 h. to 16:00 h. | De 12:00 h. a 16:00 h.

Flam amb nata 8,00 €

*Flam de vainilla de Madagascar elaborat amb llet fresca i cuit lentament a 100 °C durant 80 minuts.*

*Madagascar vanilla custard flan made with fresh milk and slow-cooked at 100 °C for 80 minutes.*

*Flan de vainilla de Madagascar elaborado con leche fresca y cocido lentamente a 100 °C durante 80 minutos.*

Taps de la Ribera 8,00 €

*Pa de pessic d'ametlla amb canyella i llimona, banyat amb cafè infusionat en fred durant 24 hores i gelat de vainilla de Bourbon.*

*An almond sponge cake made with cinnamon and lemon, drenched in 24-hour cold-infused coffee and Bourbon vanilla ice cream.*

*Bizcochitos de almendra, cayena y limón, bañados con café infusionado en frío durante 24 horas y helado de vainilla de Bourbon.*

Tiramisú 8,00 €

*Mousse lleugera de mascarpone, al damunt d'un llit de melindros artesans, sucats amb cafè i Amaretto.*

*Light mascarpone mousse on a bed of artisanal sponge cakes, drenched in coffee and Amaretto liqueur.*

*Mousse ligera de mascarpone, sobre un lecho de bizcochos artesanos, impregnados de café y Amaretto.*

Pa amb xocolata 8,00 €

*Milfulls de fines làmines de pa cruixent cuites al forn de pedra, cremós de xocolata de Santo Domingo 70% cacau, sal Maldon i caviaroli.*

*Millefeuille of thin slices of crusty bread baked in a stone oven, creamy 70% cocoa Santo Domingo chocolate, Maldon salt and caviaroli olive oil.*

*Milhojas de finas láminas de pan crujiente, cremoso de chocolate de Santo Domingo 70% cacao, sal Maldon y caviaroli.*

Crema catalana 8,00 €

*Crema de rovell d'ou i midó amb llet infusionada amb canyella i llimona. Cuita lentament a 85 °C fins que arrenca al bull i cremada al moment de servir.*

*Cream of egg yolk and cornstarch with a milky cinnamon and lemon-infused sauce. Slow-cooked at 85°C with a caramelised flambé finish.*

*Crema de yema de huevo y almidón con leche infusionada con canela y limón. Cocida lentamente a 85 °C hasta que arranca a hervir y tostada al momento.*



NOUS ENTREPANS | NEW SANDWICHES | NUEVOS BOCADILLOS  
De 12:00 h. a 16:00 h. | From 12:00 h. to 16:00 h. | De 12:00 h. a 16:00 h.

Sardina

11,00 €

*Focaccia de pa de coca fermentada 24 hores, llit de pebrot i albergínia escalivats al nostre forn de pedra. Escarola cruixent i sardina fumada. Tot amanit amb oli d'olivada.*

*Opció vegana: Aquest mateix entrepà preparat sense sardina fumada.*

*Fermented Focaccia bread, a layer of peppers and aubergine that have been slow-roasted in our stone oven. Crunchy escarole lettuce, smoked sardines, and olive oil.*

*Vegan option: The same ingredients served without smoked sardines.*

*Focaccia de pan de coca fermentado 24 horas, lecho de pimientos y berenjena asados al horno de piedra. Escarola crujiente, sardina ahumada y aceite de pasta de aceitunas.*

*Opción vegana: Este mismo bocadillo preparado sin sardina ahumada.*

Sobrassada i formatge

11,00 €

*Planxat de pa de focaccia amb sobrassada DO Mallorca, salsa de tomàquet un xic picant, albergínia escalivada i formatge Maó*

*Opció vegetariana: Aquest mateix entrepà, preparat sense sobrassada*

*A toasted Focaccia sandwich with authentic Majorcan cured sausage meat, a slightly spicy tomato sauce, roasted aubergine and Mahon cheese.*

*Vegetarian option: The same ingredients, served without the sausage meat.*

*Planchado de pan de focaccia con sobrasada DO Mallorca, salsa de tomate ligeramente picante, berenjena asada y queso Mahón.*

*Opción vegetariana: Este mismo bocadillo preparado sin sobrasada.*

Costella de porc

11,00 €

*Entrepà de pa de Viena francès amb costella desossada de porc rostit a baixa temperatura i macerat 24 hores amb mel de taronger i mostassa de Dijon.*

*A French Vienna bread sandwich containing pulled pork rib meat, which has been slow-roasted and marinated for 24 hours with orange tree honey and Dijon mustard.*

*Bocadillo de pan de Viena francés con costilla deshuesada de cerdo, cocida a baja temperatura y macerada durante 24 horas, con miel de naranjo y mostaza de Dijon.*

Vedella amb bolets

11,00 €

*Entrepà de pa de Viena francès amb llata de vedella rostida a baixa temperatura i una salsa de bolets.*

*A French Vienna bread sandwich containing slow-roasted roast beef topped with a mushroom sauce.*

*Bocadillo de pan de Viena francés con solomillo de pobre de ternera, asado a baja temperatur y una salsa de setas.*

Pollastre

11,00 €

*Entrepà de pa de Viena francès amb pollastre a l'ast, salsa de iogurt grec i escarola.*

*A French Vienna bread sandwich containing rotisserie chicken, a Greek yoghurt sauce and topped with escarole lettuce.*

*Bocadillo de pan de Viena francés con pollo asado, salsa de yogur griego y escarola.*



# AFFOGATO

DRINKS & ICE CREAM | BEBIDAS CON HELADO



Espresso doble amb gelat de vainilla Double espresso with vanilla ice cream Espresso doble con helado de vainilla	4,70 €
Espresso doble amb gelat d'avellana Double espresso with hazelnut ice cream Espresso doble con con helado de avellana	4,70 €
Espresso doble amb gelat de xocolata Double espresso with chocolate ice cream Espresso doble con helado de chocolate	4,70 €
Suc de taronja amb gelat de vainilla Orange juice with vanilla ice cream Zumo de naranja con helado de vainilla	5,70 €
Suc de taronja amb gelat de maracujà Orange juice with maracuya ice cream Zumo de naranja con helado de maracuyá	5,70 €
Orxata amb gelat de xocolata Orchata juice with chocolate ice cream Orchata con con helado de xocolate	5,70 €
Orxata amb gelat d'avellana Orchata juice with hazelnut ice cream Orchata con con helado de avellana	5,70 €
Matcha amb gelat de maracujà Matcha with maracuya ice cream Matcha con helado de maracuyá	5,70 €
Matcha amb gelat de vainilla Matcha with vanilla ice cream Matcha con helado de vainilla	5,70 €
Matcha amb gelat de xocolata Matcha with chocolate ice cream Matcha con helado de chocolate	5,70 €
Xocolata freda amb gelat d'avellana Cold chocolate with hazelnut ice cream Chocolate frío con helado de avellana	5,70 €
Xocolata freda amb gelat de vainilla Cold chocolate with vanilla ice cream Chocolate frío con helado de vainilla	5,70 €
Xocolata freda amb gelat de xocolata Cold chocolate with chocolate ice cream Chocolate frío con helado de chocolate	5,70 €



# INDIVIDUALS

SMALL CAKES | INDIVIDUALES



Cheese Cake	5,70 €	Bracet crema	5,20 €
		Custard sponge	
Merengue llimona	3,80 €	Brazo crema	
Meringue - Lemon			
Merengue limón		Sacher individual	5,70 €
Milfulls de crema	5,70 €	Massini	5,70 €
Custard milfulle		Cream sponge brûlée	
Milhojas de crema			
		Tocinet	4,00 €
Milfulls de nata	5,70 €	Traditional egg yolk crème caramel	
Cream milfulle		Tocinillo	
Milhojas nata			
		Lemon pie	5,70 €
Brownie	5,20 €		
		Tatin poma	5,70 €
Sara individual	5,70 €	Tarte tatin - Apple	
Sara - Almond cake		Tatin <i>manzana</i>	
Bracet nata	5,20 €	Carrot Cake	5,70 €
Cream sponge			
Brazo nata		Miquelet - xocolata sense gluten	5,70 €
		Chocolate cake gluten free	
Bracet trufa	5,20 €	Miquelet - chocolate sin gluten	
Chocolate truffle sponge			
Brazo trufa			



# CAFE I XOCOLATA

COFFEE & CHOCOLATE | CAFÉ & CHOCOLATE



	S	M	L
Espresso	2,00 €		
Espresso doble Double espresso	2,30 €		
Macchiato	2,20 €		
Tallat Espresso with milk short Cortado	2,20 €		
Cafè amb llet Latte Café con leche		2,90 €	3,90 €
Capuccino Capuccino Capuccino		3,00 €	4,00 €
Flat white		3,20 €	
Americano Black coffee (filter coffee)		3,00 €	3,70 €
Shakeratto espresso		3,30 €	
Coffee tonic			5,60 €
Mocha cafè Mocha coffee Mocha café		4,20 €	5,20 €
Iced latte		4,10 €	5,10 €
Cold brew		3,50 €	4,50 €
Xocolata suís Hot chocolate with cream Chocolat suizo	3,00 €	4,50 €	
Suís amb melindros Hot chocolate with cream and ladyfingers Suizo con melindres		7,10 €	



# BRIOIXERIA

PASTRIES | BOLLERÍA



Croissant crema	4,50 €	Ensaïmada	2,20 €
Custard croissant			
Cruasán crema		Ensaïmada crema	2,80 €
		Custard ensaïmada	
Croissant nata i maduixes	4,90 €	Ulleres	2,80 €
Cream ans strawberry croissan		Palmier	
Cruasán nata y fresas		Palmera	
Xuxo de crema	4,50 €	Ulleres xocolata	3,40 €
Fried pastry with custard		Chocolate palmier	
Chucho de crema		Palmera chocolate	
Croissant praliné	4,90 €	Magdalena	2,10 €
Praline croissant		Muffin - plain	
Cruasán praliné		Madalena	
Croissant pistaxo	4,90 €	Magdalena xocolata	2,20 €
Pistachio croissant		Chocolate muffin	
Cruasán pistacho		Madaglena chocolate	
Croissant tiramisú	4,90 €	Coca de llardons individual	3,20 €
Tiramisú croissant		Pork rind (llardons) coca	
Cruasán tiramisú		Coca chicharrones individual	
Croissant xocolata blanca	4,90 €	Coca de forner	2,50 €
White chocolate croissant		Franchipana Ametlla	4,30 €
Cruasán chocolate blanco		Almond franchipane	
Croissant mantega	2,20 €	Franchipana almendra	
Butter croissant		Franchipana praliné	4,30 €
Cruasán mantequilla		Praline franchipane	
Croissant xocolata	2,80 €	Pain au chocolat	2,80 €
Chocolate croissant		Coca xocolata	6,00 €
Cruasán xocolate		Coca Llavaneres	8,60 €
Croissant Brunells (llard)	2,20 €		
Brunells croissant (lard)			
Cruasán brunells (manteca)			



# BEGUDES

DRINKS | BEBIDAS

	M	L		M	L
Chai latte	3,40 €	4,10 €			
Cúrcuma latte	3,40 €	4,10 €	Xocolata Brunells	3,40 €	4,10 €
Turmeric latte			Brunells chocolate		
Cúrcuma latte			Chocolate Brunells		
Remolatxa latte	3,40 €	4,10 €	Matcha latte	3,40 €	4,30 €
Beetroot latte			Matcha latte		
Remolacha latte			Matcha latte		
Suc de taronja	3,30 €	4,40 €	Orxata	3,60 €	4,10 €
Freshly orange juice			Orchata (tiger nut milk)		
Zumo de naranja			Orchata		
Suc de préssec		3,70 €	Orxata cafè	3,60 €	5,30 €
Peach juice			Orchata coffee		
Zumo de melocotón			Orchata cafè		
Suc de pinya		4,00 €	Aigua mineral	4,30 €	2,20 €
Pineapple juice			Mineral water		
Zumo de piña			Agua mineral		
Suc de poma		4,00 €	Vichy		2,40 €
Apple juice			Coca-Cola		2,50 €
Zumo de manzana			Tonic water - Le tribute		4,00 €
Te negre		4,10 €			
Ice tea (black tea)					
Té negro					
Te fruites	3,40 €	4,10 €			
Ice tea (fruit tea)					
Té de frutas					



# SALAT

SAVOURY | SALADO



Quiche Lorraine	4,80 €	Bikini Brunells	4,50 €
Quiche espinacs	4,80 €	Ham & cheese toasted sandwich	
Spinach quiche		Mixto Brunells	
Quiche espinacas		Flauta pernil i formatge	5,10 €
Quiche salmó	4,80 €	Ham & cheese sandwich	
Salmon quiche		Flauta jamón y queso	
Quiche salmón		Flauta formatge	4,90 €
Coca Llonganissa	4,30 €	Cheese sandwich	
Salsichón coca		Flauta queso	
Coca Longaniza		Croissant pernil formatge	4,40 €
Flauta pollastre (salsa iougurt)	5,70 €	Ham & cheese croissant	
Chicken sandwich (yogurt sauce)		Cruasán jamón y queso	
Flauta pollo César (salsa yogur)		Croissant pernil ibèric	5,00 €
Flauta salmó fumat (salsa tàrtara)	5,70 €	Iberic jamón croissant	
Smoked salmon sandwich (tartar sauce)		Cruasán jamón ibérico	
Flauta salmón ahumado (salsa tàrtara)			
Flauta pernil ibèric	5,70 €		
Iberic jamón sandwich			
Flauta jamón ibérico			