

FOODIES

CARTA BRUNCH

TAPAS

DIP FOODIES para compartir €6,00
Creoso `Foodies` con crudités y pan individual €4,00 de pita para "dipear". S L G

PALITOS DE BONIATO €4,50
Gajos de boniato asado con piel, salsa de queso fat free con Pimentón de la Vera. L

QUESADILLA DE CALABAZA para compartir €6,00
Tortilla de maíz rellena de calabaza individual €4,00 asada, pimiento rojo salteado, queso cheddar derretido, con salsa pico de gallo. Ensalada de temporada. L

GREEN TOAST €5,50
Aguacate, tomate cherry confitado, crema de miso y tahina, rúcula, sobre pan integral de masa madre. S G
+ extra huevo escalfado + €1,50

SANDWICHES

MEDIA LUNA CALENTITA €4,00
Croissant de mantequilla con jamón y queso, directo desde el grill. G L

ESPINACA Y QUESO DERRETIDO €6,00
Espinaca, queso derretido, pan de espelta y miel. Ensalada de temporada. G L

POLLO Y BRIE €8,50
Pechuga de pollo de corral, queso brie, espinaca fresca, tomate, cebolla caramelizada, lactonesa, pan xapata. Ensalada de temporada. G L M

BAGEL DE ROAST BEEF €7,00
Roast beef de ternera, tomate, rabanito, crema de queso sin grasa, pepinillo, salsa horseradish y hojas verdes. G L M

HUEVOS

SINGLE €7,50
Huevo escalfado, bacon vegetal de berenjena, espinaca, hinojo y almendras. Con pan tostado integral. G H F S
+ extra huevo escalfado + €1,50

SUPER BOWL DE HUEVOS REVUELTOS €11,00
Huevos revueltos, guacamole, boniato asado con canela, col kale, cebolla roja en pickle, queso de cabra, con pan tostado integral. L H

HUEVOS BENEDICT €10,00
Dos huevos escalfados, lacón, salsa de aguacate con estragón, sobre tostada de pan de masa madre con harina ecológica. Ensalada de temporada. G H

HUEVOS FLORENTINE €9,00
Dos huevos escalfados, espinaca, salsa de aguacate con estragón, sobre tostada de pan de masa madre de harina ecológica. Ensalada de temporada. G H

HUEVOS ROYALE €11,00
Dos huevos escalfados, salmón ahumado, salsa de aguacate con estragón, sobre tostada de pan de masa madre de harina ecológica. Ensalada de temporada. G H P

PLATOS

DUO DE PANCAKES CON SALMON €9,00
Pancakes salados, salmón ahumado, crema de queso sin grasa con eneldo.

Ensalada de temporada. L H P G
Opción pancake sin gluten L H P €10,00

SUPER BOWL DE QUINOA
Quinoa, tomate cherry confitado, espinaca, boniato asado con canela, setas ahumadas, salsa de crema de coco, con pan tostado integral y topping a elegir:

Toppings
Queso halloumi a la plancha €10,00
Salmón glaseado con sirope de ágave €13,50
Pulled pork €12,00
Huevo escalfado €10,00

BURGER DE TERNERA ECOLOGICA €14,90
Hamburguesa 180 grs de carne ecológica del Ripollés (Espai Ecologic Pirineus), brioche de harina orgánica, tomate, lechuga, lactonesa de mostaza, pepinillo, queso cheddar y cebolla confitada. Con patatas "fritas" al horno y ketchup casera. G L M

BURGER VEGGIE €12,50
Hamburguesa 180 grs de legumbres y verduras, tomate, lechuga, pepinillo, lactonesa de mostaza, cebolla confitada, en brioche de harina orgánica. Con patatas "fritas" al horno y ketchup casera. G L M

ALERGENOS
G = GLUTEN L = LÁCTEOS S = SÉSAMO
M = MOSTAZA H = HUEVOS F = FRUTOS SECOS
P = PESCADO

Preguntar por opciones de pan sin gluten

BOWLS DE LA CASA

POLLO €8,50
Col kale, cuscús con perejil, azuki, mezcla de verduras asadas, tomate cherry confitado, manzana, pollo de corral, queso de cabra, croutons integrales a las finas hierbas, vinagreta de miel y mostaza. L G M

BURRITO €8,00
Mezclum de hojas verdes, arroz integral, azuki, boniato con canela, tomate cherry confitado, maíz, guacamole, tiras de omelette, rodajas de jalapeño, vinagreta de lima. H

VEGANO €8,00
Col kale, quinoa roja y blanca, lentejas caviar, setas ahumadas, boniato asado con canela, coliflor asado con garam masala y sésamo negro, remolacha cruda rallada, hummus, espaguetis de calabacín, pipas de calabaza y girasol, vinagreta de frutos rojos. S

CURRY €8,00
Espinaca baby, lentejas caviar, cuscús con perejil, coliflor asado con garam masala y sésamo negro, pepino con eneldo, verduras asadas, falafel con cúrcuma y cardamomo, zanahoria, crumble de calabaza y parmesano, vinagreta de curry y tahina. L S

SALMÓN €9,50
Mezclum de hojas verdes, quinoa roja y blanca, lentejas caviar, boniato asado con canela, zanahoria, setas ahumadas, tomate cherry confitado, aguacate, pepino con eneldo, salmón ahumado, vinagreta de miso. P L

ALGO DULCE

PANCAKE €6,50
Pancake, fruta de temporada, nueces salteadas en aceite de coco, salsa de tahina, miel y limón, sirope de agave. H L F G S
Opción sin gluten H L F S €7,00

BOWL DE YOGUR €6,00
Yogur griego, fruta, granola casera y chía. L F

CARROT CAKE €5,50
Tarta casera de zanahoria con frosting de queso. L F G H

BROWNIE SIN GLUTEN €4,50
Fudge casero de chocolate sin gluten con helado de vainilla. L H

APPLE PIE €5,50
Tarta casera de manzana con helado de vainilla. L G

CHOCOLATE VEGANO A LA SAL €6,50
Creoso de chocolate vegano, escamas de sal y tostadita. G

FRUTA FRESCA CON TAHINA Y CANELA €4,50
Fruta de temporada con salsa de tahina, miel, canela y limón. S

MENU INFANTIL

HUEVOS REVUELTOS €4,00
Huevos revueltos, ketchup casero, tostada de pan integral. G H

BIKINI €3,00
Pan integral, jamón dulce y queso. G L

BURGER DE TERNERA ECOLOGICA €9,00
Hamburguesa 100 grs de carne ecológica del Ripollés (Espai Ecologic Pirineus), brioche de harina orgánica, tomate, lechuga, lactonesa de mostaza. Con patatas "fritas" al horno y ketchup casera "Foodies". G L M

YOGUR €3,00
Yogur griego con salsa de frutos rojos. L

FRUTA Y HELADO €3,50
Fruta de temporada con helado de vainilla. L

ALERGENOS
G = GLUTEN L = LÁCTEOS S = SÉSAMO
M = MOSTAZA H = HUEVOS F = FRUTOS SECOS
P = PESCADO

Preguntar por opciones de pan sin gluten