



CARTA

La nostra carta

Ingredients frescos. Receptes equilibrades. Transparència nutricional completa. Cada plat es prepara al moment amb producte de qualitat, perquè gaudir d'un bon brunch no hauria de significar renunciar al que menges.

GUIA D'AL·LÈRGENS

- Gluten
- Ou
- Lactis
- Fruits secs
- Cacauet
- Peix
- Api
- Mostassa

ENTRANTS

Per compartir al centre de la taula: massa mare, verdures de temporada i els sabors que obren la gana.

Blush & Roots Duo

VEGETARIÀ

8.00 €

Duo d'hummus (clàssic i de remolatxa), torrades de massa mare i pastanaga rostida.
480 kcal · 15 g de proteïna · 55 g d'hidrats de carboni · 22 g de greixos

Sourdough & Tomato

VEGETARIÀ

5.50 €

Pa de massa mare torrat amb tomàquet fresc, oli d'oliva i sal en flocs.
390 kcal · 6 g de proteïna · 61 g d'hidrats de carboni · 13 g de greixos

Patates braves amb pebrots rostits

VEGETARIÀ

8.00 €

La nostra versió saludable de les patates braves amb salsa brava de la casa.
390 kcal · 6 g de proteïna · 61 g d'hidrats de carboni · 13 g de greixos

Shakshuka eggs

13.00 €

Salsa rústica de tomàquet i pebrot cuinada a foc lent, ous de guatlla, mozzarella fresca fosa i ceballot, amb pa artesà.
520 kcal · 31 g de proteïna · 34 g d'hidrats de carboni · 28 g de greixos

Green shakshuka eggs

13.00 €

Saltat cremós d'espínacs i carbassó amb all i espècies, amb mozzarella fresca i delicats ous de guatlla, acabat amb un toc d'oli i acompanyat de torrada cruixent.
480 kcal · 28 g de proteïna · 36 g d'hidrats de carboni · 26 g de greixos

Pernil & cheese Bikini

6.50 €

Entrepà calent, daurat i cruixent a la planxa.
480 kcal · 26 g de proteïna · 48 g d'hidrats de carboni · 21 g de greixos

Grilled chicken Bocata

8.50 €

Entrepà de pollastre a la planxa amb coleslaw cremós.
410 kcal · 42 g de proteïna · 58 g d'hidrats de carboni · 22 g de greixos

Croissant

VEGETARIÀ

2.50 €

Croissant clàssic de mantega.

Croissant farcit

4.00 €

Croissant farcit de pernil i formatge.

XO EGGS BENEDICT

Dos brioixos torrats, ruca, dos ous escalfats, salsa holandesa i espècies XO.

• Norwegian Benedict XO (salmó)

16.00 €

Amb salmó fumat.
640 kcal · 28 g de proteïna · 36 g d'hidrats de carboni · 40 g de greixos

• Iberico Benedict XO

16.00 €

amb paleta de porc ibèric
680 kcal · 30 g de proteïna · 36 g d'hidrats de carboni · 46 g de greixos

Avocado Benedict XO

VEGETARIÀ

14.00 €

amb alvocat fresc de temporada
620 kcal · 20 g de proteïna · 38 g d'hidrats de carboni · 42 g de greixos

• Crispy Bacon Benedict XO

14.00 €

Amb deliciós bacon cruixent
690 kcal · 26 g de proteïna · 35 g d'hidrats de carboni · 48 g de greixos

EXTRES I COMPLEMENTS

Personalitza el teu plat.

Alvocat	+3.00 €	Pernil Ibèric	+4.50 €
Pollastre a la Planxa	+4.00 €	Salmó Fumat	+4.00 €
Bacon	+3.00 €	Barreja de Brots Verds	+2.00 €
Patates Saltejades	+2.50 €	Ou Escalfat	+2.00 €
Ous Remenats (2 unitats)	+4.00 €	Mozzarella	+2.00 €

TRUITES DE LA CASA

Truita cremosa a l'estil francès, servida amb pa de massa mare.

Nordic Silk-Style Omelette 16.00 €

Salmó fumat, crema de cibulet i caviar.

650 kcal · 34 g de proteïna · 30 g d'hidrats de carboni · 45 g de greixos

Smoky Crunch Omelette 14.50 €

Bacon cruixent, mantega amb sal negra i cibulet fresc.

680 kcal · 30 g de proteïna · 30 g d'hidrats de carboni · 50 g de greixos

TORRADES

Massa mare com a base de tot, coronada amb alguna cosa que val la pena llevar-se d'hora.

Smoked Salmon Toast 14.50 €

Torrada de massa mare amb salmó fumat, caviar, formatge cremós, ou escalfat, oli de cibulet i barreja de brots verds.

520 kcal · 27 g de proteïna · 34 g d'hidrats de carboni · 30 g de greixos

• Deluxe Avocado Toast VEGETARIÀ 13.50 €

Torrada de massa mare amb alvocat, ou escalfat, salsa cremosa d'alvocat i barreja de brots verds frescos.

482 kcal · 18 g de proteïna · 38 g d'hidrats de carboni · 28 g de greixos

Iberico Toast 14.50 €

Pa de massa mare amb tomàquet ratllat, sal negra, ruca i llesques de pernil ibèric, amb ametlles laminades torrades i barreja de brots verds.

510 kcal · 26 g de proteïna · 38 g d'hidrats de carboni · 28 g de greixos

Power Pork Toast 16.00 €

Dues torrades de massa mare amb porc esfilagarsat, ous fregits, ruca i llavors.

820 kcal · 45 g de proteïna · 48 g d'hidrats de carboni · 50 g de greixos

Capresse Toast VEGETARIÀ 12.50 €

Torrada de massa mare amb mozzarella fresca, pesto, tomàquets cirerol confitats i ruca.

545 kcal · 18 g de proteïna · 42 g d'hidrats de carboni · 32 g de greixos

EXTRES I COMPLEMENTS

Personalitza el teu plat.

Alvocat	+3.00 €	Pernil Ibèric	+4.50 €
Pollastre a la Planxa	+4.00 €	Salmó Fumat	+4.00 €
Bacon	+3.00 €	Barreja de Brots Verds	+2.00 €
Patates Saltejades	+2.50 €	Ou Escalfat	+2.00 €
Ous Remenats (2 unitats)	+4.00 €	Mozzarella	+2.00 €

AMANIDES

Fresques, generoses i de temporada — pensades per saciar, no només per acompanyar.

Fresh Chicken & Avocado Salad 15.90 €

Barreja fresca de brots verds amb llavors i poma verda, amb alvocat i pollastre a la planxa marinat en llimona i herbes.

Acabada amb un amaniment aromàtic de iogurt i espècies.

540 kcal · 38 g de proteïna · 28 g d'hidrats de carboni · 30 g de greixos

• Summer Burrata VEGETARIÀ 14.90 €

Barreja fresca de ruca i espinacs coronada amb burrata sencera, servida amb tomàquets cirerol saltejats en oli d'oliva.

Acabada amb un toc de pesto, reducció de balsàmic i ametlles torrades, al costat de pa cruixent torrat.

620 kcal · 20 g de proteïna · 34 g d'hidrats de carboni · 42 g de greixos

EXTRES I COMPLEMENTS

Personalitza el teu plat.

Alvocat	+3.00 €	Pernil Ibèric	+4.50 €
Pollastre a la Planxa	+4.00 €	Salmó Fumat	+4.00 €
Bacon	+3.00 €	Barreja de Brots Verds	+2.00 €
Patates Saltejades	+2.50 €	Ou Escalfat	+2.00 €
Ous Remenats (2 unitats)	+4.00 €	Mozzarella	+2.00 €

MENÚ INFANTIL

Un plat senzill i complet, pensat a mida dels més petits.

Menú Infantil



9.90 €

Ous remenats, pa de massa mare torrat, bacon cruixent i maduixes fresques.

320 kcal · 18 g de proteïna · 6 g d'hidrats de carboni · 24 g de greixos

BOWLS

Bowls frescos iicolorits, amb fruita, cereals i un toc just d'indulgència.

Spirulina Bowl



13.50 €

Iogurt grec amb espirulina, mango, nabius, granola casolana i llavors de xia.

Açaí Vitality Bowl



15.50 €

Cremós açaí, granola casolana, plàtan, fruits vermells, mantega de cacauet i coco.

Dragon Fruit Bowl



14.50 €

Barreja cremosa de fruita del drac servida ben freda, amb maduixes fresques, mango, kiwi, granola i llavors de xia.

Greek Garden Bowl



13.00 €

Iogurt grec, granola casolana, fruits vermells, mel i coulis de maduixa.

EXTRES I COMPLEMENTS

Personalitza el teu plat.

Proteïna Vegetal

+2.00 €

Proteïna + Creatina

+3.50 €

DOLÇOS

Perquè al brunch sempre hi ha lloc per a alguna cosa dolça.

Red Velvet Pancakes



14.00 €

Delicioses red velvet pancakes farcides de formatge cremós sedós, coulis de maduixa i coronades amb fruits vermells frescos.

Cookie XO



4.50 €

Nutella, xocolata fosa, cinnamon roll o red velvet.

Apple Crumble Tart



6.50 €

Pastís de poma amb pomes especiades al forn i un crumble daurat de mantega.

XO French Toast



13.00 €

Brioix daurat a l'estil francès amb sucre caramel·litzat i canyella, servit amb fruita fresca, coulis de maduixa i mascarpone.

XO Supreme Brownie



4.00 €

Brownie de xocolata dens i sucós amb sucre de llustre.

XO Cheesecake



6.50 €

Cremós pastís de formatge.

Jarron de Avena cremosa de Pistacho

7.00 €

Civada reposada amb beguda de civada, iogurt, crema de festuc i un toc de vainilla, coronada amb crema de iogurt i ametlles torrades.

Yogurt Cheesecake Parfait

8.00 €

Combinació cremosa de formatge crema, iogurt i vainilla, servida en capes amb la nostra melmelada casolana i granola artesanal.

BATUTS XO

Batuts frescos, acabats de fer per a cada antull.

Forest

6.50 €

Fruits vermells, plàtan, anacards i beguda de civada.

Tropical

6.50 €

Mango, fruita de la passió, pinya, plàtan, suc de taronja i llet de coco.

Fresh Red

6.00 €

Fruits vermells, plàtan, menta i suc de taronja.

Crazy Monkey

6.80 €

Plàtan, mantega de cacauet, flocs de civada, beguda de civada i un shot d'espresso.

Green Power

6.50 €

Alvocat, plàtan, espinacs i beguda de civada.

EXTRES I COMPLEMENTS

Personalitza el teu plat.

Proteïna Vegetal +2.00 € Proteïna + Creatina +3.50 €

SUCS 100% NATURALS

Acabats d'esprémer, sense res afegit.

Immune 5.80 €

Poma verda, pastanaga, gingebre i taronja.

Detox 5.80 €

Poma verda, cogombre, espinacs i llimona.

ABC 5.80 €

Poma, remolatxa, pastanaga i taronja.

Suc de Taronja 4.50 €

Suc de taronja acabat d'esprémer.

Pink Lemonade 4.50 €

Llimonada acabada d'esprémer amb un toc de maduixa, aigua i gel.

Passion Fruit Mango Lemonade 4.50 €

Llimonada acabada d'esprémer amb puré de fruita de la passió, un toc de mango i gel.

CAFÈ

El ritual que obre cada visita — cafè ben fet, sense complicacions.

Espresso 2.00 €

Espresso Doble 2.70 €

Latte 3.50 €

Cappuccino 3.00 €

Americano 3.00 €

Flat White 3.70 €

Shot de Cafè Extra 1.00 €

LATTES ESPECIALS

Cafès especials per a qui busca alguna cosa més.

Mocaccino 4.50 €

Dirty Chai Latte 5.00 €

Chai Latte 4.50 €

Xocolata Calenta 4.00 €

Golden Milk 4.50 €

Pink Latte 4.50 €

MATCHA, TES I BEGUDES FREDES

Matcha, tes de fulla i infusions fredes, per a qualsevol moment del dia.

Matcha Latte 4.50 €

Matcha Latte Fred 5.00 €

Tes XO 2.80 €

Sencha · Earl Grey · Menta · English Breakfast · Fruits Vermells · Jasmine Green · Camamilla.

Americano Fred 4.00 €

Latte Fred 4.50 €

Chai Latte Fred 4.50 €