



CARTA

Nuestro menú

Ingredientes frescos. Recetas equilibradas. Transparencia nutricional completa. Cada plato se prepara al momento con producto de calidad, porque disfrutar de un buen brunch no debería significar renunciar a lo que comes.

GUÍA DE ALÉRGENOS

- Gluten
- Huevo
- Lácteos
- Frutos secos
- Cacahuete
- Pescado
- Apio
- Mostaza

ENTRANTES

Para compartir en el centro de la mesa: masa madre, verduras de temporada y los sabores que abren el apetito.

Blush & Roots Duo

VEGETARIANO

8.00 €

Dúo de hummus (clásico y de remolacha), tostas de masa madre y zanahoria braseada.

480 kcal · 15 g proteína · 55 g carbohidratos · 22 g grasas

Sourdough & Tomato

VEGETARIANO

5.50 €

Pan de masa madre tostado con tomate fresco, aceite de oliva y sal en escamas.

390 kcal · 6 g proteína · 61 g carbohidratos · 13 g grasas

Patatas Bravas con pimientos asados

VEGETARIANO

8.00 €

Nuestra versión saludable de las patatas bravas con salsa brava de la casa

390 kcal · 6 g proteína · 61 g carbohidratos · 13 g grasas

Shakshuka eggs

13.00 €

Salsa rústica de tomate y pimiento cocinada a fuego lento, huevos de codorniz, mozzarella fresca fundida y cebolleta, con pan artesanal.

520 kcal · 31 g proteína · 34 g carbohidratos · 28 g grasas

Green shakshuka eggs

13.00 €

Salteado cremoso de espinacas y calabacín con ajo y especias, con mozzarella fresca y delicados huevos de codorniz, terminado con un toque de aceite y acompañado de tostada crujiente.

480 kcal · 28 g proteína · 36 g carbohidratos · 26 g grasas

Pernil & cheese Bikini

6.50 €

Sándwich caliente, dorado y crujiente en la plancha.

480 kcal · 26 g proteína · 48 g carbohidratos · 21 g grasas

Grilled chicken Bocata

8.50 €

Bocadillo de pollo a la plancha con coleslaw cremoso.

410 kcal · 42 g proteína · 58 g carbohidratos · 22 g grasas

Croissant

VEGETARIANO

2.50 €

Croissant clásico de mantequilla.

Croissant relleno

4.00 €

Croissant relleno de jamón y queso.

XO EGGS BENEDICT

Dos brioches tostados, rúcula, dos huevos poché, salsa holandesa y especias XO.

Norwegian Benedict XO (salmón)

16.00 €

Con salmón ahumado.

640 kcal · 28 g proteína · 36 g carbohidratos · 40 g grasas

Iberico Benedict XO

16.00 €

con paleta de Cerdo Iberico

680 kcal · 30 g proteína · 36 g carbohidratos · 46 g grasas

Avocado Benedict XO

VEGETARIANO

14.00 €

con aguacate fresco de temporada

620 kcal · 20 g proteína · 38 g carbohidratos · 42 g grasas

Crispy Bacon Benedict XO

14.00 €

Con delicioso tocino crocante

690 kcal · 26 g proteína · 35 g carbohidratos · 48 g grasas

EXTRAS Y COMPLEMENTOS

Personaliza tu plato.

Aguacate	+3.00 €	Jamón Ibérico	+4.50 €
Pollo a la Plancha	+4.00 €	Salmón Ahumado	+4.00 €
Bacon	+3.00 €	Mezcla de Brotes Verdes	+2.00 €
Patatas Salteadas	+2.50 €	Huevo Poché	+2.00 €
Huevos Revueltos (2 uds.)	+4.00 €	Mozzarella	+2.00 €

TORTILLAS DE LA CASA

Tortilla cremosa al estilo francés, servida con pan de masa madre.

Nordic Silk-Style Omelette

16.00 €

Salmón ahumado, crema de cebollino y caviar.

650 kcal · 34 g proteína · 30 g carbohidratos · 45 g grasas

Smoky Crunch Omelette

14.50 €

Bacon crujiente, mantequilla con sal negra y cebollino fresco

680 kcal · 30 g proteína · 30 g carbohidratos · 50 g grasas

TOSTAS

Masa madre como base de todo, coronada con algo que merece la pena madrugar.

Smoked Salmon Toast

14.50 €

Tosta de masa madre con salmón ahumado, caviar, queso crema, huevo poché, aceite de cebollino y mezcla de brotes verdes.

520 kcal · 27 g proteína · 34 g carbohidratos · 30 g grasas

• Deluxe Avocado Toast

VEGETARIANO

13.50 €

Tosta de masa madre con aguacate, huevo poché, salsa cremosa de aguacate y mezcla de brotes verdes frescos.

482 kcal · 18 g proteína · 38 g carbohidratos · 28 g grasas

Iberico Toast

14.50 €

Pan de masa madre con tomate rallado, sal negra, rúcula y lonchas de jamón ibérico, con almendras laminadas tostadas y mezcla de brotes verdes.

510 kcal · 26 g proteína · 38 g carbohidratos · 28 g grasas

Power Pork Toast

16.00 €

Dos tostadas de masa madre con cerdo desmechado, huevos fritos, rúcula y semillas.

820 kcal · 45 g proteína · 48 g carbohidratos · 50 g grasas

Capresse Toast

VEGETARIANO

12.50 €

Tosta de masa madre con mozzarella fresca, pesto, tomates cherry confitados y rúcula.

545 kcal · 18 g proteína · 42 g carbohidratos · 32 g grasas

EXTRAS Y COMPLEMENTOS			
Personaliza tu plato.			
Aguacate	+3.00 €	Jamón Ibérico	+4.50 €
Pollo a la Plancha	+4.00 €	Salmón Ahumado	+4.00 €
Bacon	+3.00 €	Mezcla de Brotes Verdes	+2.00 €
Patatas Salteadas	+2.50 €	Huevo Poché	+2.00 €
Huevos Revueltos (2 uds.)	+4.00 €	Mozzarella	+2.00 €

ENSALADAS

Frescas, generosas y de temporada — pensadas para saciar, no solo para acompañar.

Fresh Chicken & Avocado Salad

15.90 €

Mezcla fresca de brotes verdes con semillas y manzana verde, con aguacate y pollo a la plancha marinado en limón y hierbas. Terminada con un aliño aromático de yogur y especias.

540 kcal · 38 g proteína · 28 g carbohidratos · 30 g grasas

• Summer Burrata

VEGETARIANO

14.90 €

Mezcla fresca de rúcula y espinacas coronada con burrata entera, servida con tomates cherry salteados en aceite de oliva. Terminada con un toque de pesto, reducción de balsámico y almendras tostadas, junto a pan crujiente tostado.

620 kcal · 20 g proteína · 34 g carbohidratos · 42 g grasas

EXTRAS Y COMPLEMENTOS			
Personaliza tu plato.			
Aguacate	+3.00 €	Jamón Ibérico	+4.50 €
Pollo a la Plancha	+4.00 €	Salmón Ahumado	+4.00 €
Bacon	+3.00 €	Mezcla de Brotes Verdes	+2.00 €
Patatas Salteadas	+2.50 €	Huevo Poché	+2.00 €
Huevos Revueltos (2 uds.)	+4.00 €	Mozzarella	+2.00 €

MENÚ INFANTIL

Un plato sencillo y completo, pensado a la medida de los más pequeños.

Menú Infantil

9.90 €

Huevos revueltos, pan de masa madre tostado, bacon crujiente y fresas frescas.

320 kcal · 18 g proteína · 6 g carbohidratos · 24 g grasas

BOWLS

Bowls frescos y coloridos, con fruta, cereales y un toque justo de indulgencia.

Spirulina Bowl

13.50 €

Yogur griego con espirulina, mango, arándanos, granola casera y semillas de chía.

Açaí Vitality Bowl

15.50 €

Cremoso açaí, granola casera, plátano, frutos rojos, mantequilla de cacahuete y coco.

Dragon Fruit Bowl

14.50 €

Mezcla cremosa de fruta del dragón servida bien fría, con fresas frescas, mango, kiwi, granola y semillas de chía.

Greek Garden Bowl

13.00 €

Yogur griego, granola casera, frutos rojos, miel y coulis de fresa.

EXTRAS Y COMPLEMENTOS

Personaliza tu plato.			
Proteína Vegetal	+2.00 €	Proteína + Creatina	+3.50 €

DULCES

Porque en el brunch siempre hay sitio para algo dulce.

Red Velvet Pancakes

14.00 €

Deliciosas red velvet pancakes rellenas de queso crema sedoso, coulis de fresa y coronadas con frutos rojos frescos.

Cookie XO

4.50 €

Nutella, chocolate fundido, cinnamon roll o red velvet.

Apple Crumble Tart

6.50 €

Tarta de manzana con manzanas especiadas al horno y un crumble dorado de mantequilla.

XO French Toast

13.00 €

Brioche dorado al estilo francés con azúcar caramelizado y canela, servido con fruta fresca, coulis de fresa y mascarpone.

XO Supreme Brownie

4.00 €

Denso y jugoso brownie de chocolate con azúcar glas.

XO Cheesecake

6.50 €

Cremosa tarta de queso.

Jarron de Avena cremosa de Pistacho

7.00 €

Avena reposada con leche de avena, yogur, crema de pistacho y un toque de vainilla, coronada con crema de yogur y almendras tostadas.

Yogurt Cheesecake Parfait

8.00 €

Cremosa combinación de queso crema, yogur y vainilla, servida en capas con nuestra mermelada casera y granola artesanal.

BATIDOS XO

Batidos frescos, recién licuados para cada antojo.

Forest

6.50 €

Frutos rojos, plátano, anacardos y bebida de avena.

Tropical

6.50 €

Mango, fruta de la pasión, piña, plátano, zumo de naranja y leche de coco.

Fresh Red

6.00 €

Frutos rojos, plátano, menta y zumo de naranja.

Crazy Monkey

6.80 €

Plátano, mantequilla de cacahuete, copos de avena, bebida de avena y un shot de espresso.

Green Power

6.50 €

Aguacate, plátano, espinaca y bebida de avena.

EXTRAS Y COMPLEMENTOS

Personaliza tu plato.			
Proteína Vegetal	+2.00 €	Proteína + Creatina	+3.50 €

XO Brunch & Restaurant · Carrer de Provença 93, Barcelona

3 / 4

ZUMOS 100% NATURALES

Recién exprimidos, sin nada añadido.

Immune	5.80 €
Manzana verde, zanahoria, jengibre y naranja.	
Detox	5.80 €
Manzana verde, pepino, espinaca y limón.	
ABC	5.80 €
Manzana, remolacha, zanahoria y naranja.	
Zumo de Naranja	4.50 €
Zumo de naranja recién exprimido.	
Pink Lemonade	4.50 €
Limonada recién exprimida con un toque de fresa, agua y hielo.	
Passion Fruit Mango Lemonade	4.50 €
Limonada recién exprimida con puré de fruta de la pasión, un toque de mango y hielo.	
CAFÉ	
El ritual que abre cada visita — café bien hecho, sin complicaciones.	
Espresso 🔥	2.00 €
Espresso Doble 🔥	2.70 €
Latte 🔥 ☕	3.50 €
Cappuccino 🔥 ☕	3.00 €
Americano 🔥	3.00 €
Flat White 🔥 ☕	3.70 €
Shot de Café Extra 🔥	1.00 €

LATTES ESPECIALES

Cafés especiales para quienes buscan algo más.

Mocaccino 🔥 ☕	4.50 €
Dirty Chai Latte 🔥 ☕	5.00 €
Chai Latte 🔥 ☕	4.50 €
Chocolate Caliente 🔥 ☕	4.00 €
Golden Milk 🔥 ☕	4.50 €
Pink Latte 🔥 ☕	4.50 €

MATCHA, TÉS Y BEBIDAS FRÍAS

Matcha, té de hoja e infusiones frías, para cualquier momento del día.

Matcha Latte 🔥 ☕	4.50 €
Matcha Latte Frío ⭐ ☕	5.00 €
Tés XO 🔥	2.80 €
Sencha · Earl Grey · Menta · English Breakfast · Frutos Rojos · Jasmine Green · Manzanilla.	
Americano Frío ⭐	4.00 €
Latte Frío ⭐ ☕	4.50 €
Chai Latte Frío ⭐ ☕	4.50 €