

**S**

**( E S P A Ñ O L )**

GRANJA  
**PETITBO**  
RE - EST ' 12

## PICA PICA

**HUMMUS DE ZANAHORIA ASADA Y HARISSA**  
servido con grisines 6,0€ ●◄

**NACHOS CON QUESO** 7,2€ ▲M  
salsa ranchera, crema agria, jalapeños y guacamole

**PATATAS BRAVAS** ▲  
con salsa brava al chipotle y allioli 5,5€

**TEQUEÑOS** 8,0€ ●▲  
con salsa guasacaca y tzatziki

**NUGGETS DE POLLO TEX MEX** ●●  
con salsa barbacoa casera 6,5€

**CROQUETAS DE YUCA Y QUESO** ▲●●  
raclette y Bavaria blu con salsa agridulce casera 6,8€

**CALAMARCITOS REBOZADOS** ●●M  
con salsa tártara y limón 9,0€

**MAC&CHEESE** 5,5€ ▲●

**FRENCH FRIES** 4,0€

## ENSALADAS Y PLATOS

**BURRATA** ▲X  
con tomates variados, rúcula, fruta de temporada y pesto de avellanas 12,5€

**QUINOA Y GARBANZO CRUJIENTE** X◄◄  
con crudites, lollo rosso, feta vegano, naranja y chips de boniato con aderezo libanés 12,0€

**CÉSAR** ●▲◄M●  
con hojas variadas, pollo asado con especias, picatostes, tomate cherry y lajas de parmesano 9,5€

**BURGUER** ●▲M◄ | ●▲◄◄ | ●▲◄◄M —  
▶ de ternera con cheddar, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, bacon y brioche. Servido con patatas gajo 12,0€

▶ vegetal Beyond Meat, con Monterey jack, tomate, rúcula, guacamole y brioche. Con chips de yuca 12,0€

▶ de tatakí de atún con coleslaw de ponzu, tomate y aguacate, servido con chips de boniato 13,5€

▶ de pollo crujiente con passata, provolone, espinaca baby y pan saltimboca. Servida con french fries 12,0€

**LASAGNA** ●▲X  
con berenjena asada, espinaca, pasatta, ricotta, mozzarella y parmesano 12,0€

**POLLO SATAY** ●◄◄●▲  
pechuga de pollo bañada en una suave salsa de cacahuete, soja y leche de coco acompañado de arroz basmati 13,0€

**CURRY VERDE DE GARBANZOS** ●◄  
y tofu con leche de coco, tahini cremoso, jengibre, limón y verduras, servido con arroz basmati 13,0€

**FISH AND CHIPS** ●●M  
merluza rebozada en panko japonés con chips de patata caseros y mayonesa de cítricos 12,0€

**SALMÓN AL MISO BLANCO** ●M◄  
con quinoa y verduras salteadas 13,5€

**TACOS DE LANGOSTINOS** ●▲J●♦  
marinados en especias con aguacate, pico de gallo tropical y mayonesa de chipotle 13,0€

**PIADINA CON BURRATINA** ●X▲  
con mortadela italiana, rúcula y pesto de pistacho 12,5€

**GOFRE CASERO** ●M●  
con pechuga de pollo crujiente, maíz y sirope de arce 12,0€

## HUEVOS ECO Y SÁNDWICHES

**REVUELTOS CON TOSTADA** 6,0€  
Parmesano 1,5€ / Champiñones 1,5€ / Bacon 1,5€  
Salmón 2,5€ / Jamón Ibérico 2,5€ / Aguacate 2,5€  
Haloumi 2,0€ / Crema de trufa 1,5€ / Patatas gajo 2,0€

**AVOCADO TOAST** 7,5€ (pan multicereales) ●◄  
Huevo eco 1,5€ / Salmón 2,5€ / Bacon 1,5€

**RANCHEROS** 12,0€ ●▲●M  
huevos planchados con salsa ranchera sobre fajita rellena de champiñones, frijoles y queso

**BENEDICT** 12,5€ ●▲●MM  
huevos poché sobre bollo casero, salsa holandesa, ensalada, patata y bacon o salmón ahumado o espinacas

**BIKINI** 4,5€ (Trufado) 5,5€ ●▲  
de pavo braseado y queso havarti

**VEKINI** 5,5€ ●▲  
de brie, espinaca baby y aguacate

**QUESO BAVARIA BLU** 7,5€ ●▲  
tomate semiseco, nueces, albahaca y cebolla caramelizada

## DULCES

**TOSTADAS** mantequilla y mermelada 3,0€ ●▲M

**ENSALADA DE FRUTAS** 5,5€

**YOGUR** con muesli, fruta fresca y miel 5,0€ ●▲X

**AÇAÍ/CHIA BOWL** con muesli, frutas y bayas 9,0€ ●X

**PANCAKES** ●▲X●●

- ▶ con ricotta, coulis de frutos rojos y sirope de arce 8,5€
- ▶ con nutella casera, crema de cacahuete y plátano 7,5€

**SALTED CARAMEL FRENCH TOAST** ●▲●●  
con helado de cacahuete de DelaCrem y peanutella casera 9,5€

**PASTELES** ●▲XM●

Brownie con nueces de macadamia / Carrotcake  
Cheesecake / Orangecake 4,0€ - Banana bread 3,0€

● GLUTEN

◄ MOSTAZA

● CACAHUETES

● SOJA

M PESCADO

● HUEVOS

● ALTRAMUCES

▲ LÁCTEOS

X FRUTOS SECOS

| APIO

♦ CRUSTACEOS

M SULFITOS

◄ SÉSAMO

— MOLUSCOS

## ZUMOS NATURALES



SOLLER - Naranja 3,5€/4,5€  
AUSTIN - Naranja, manzana y zanahoria 3,5€/4,5€  
EVA - Manzana y limón 3,5€/4,5€  
NENI - Apio, pepino, manzana y gengibre 3,5€/4,5€ |  
NANÁ - Piña, manzana y limón 3,5€/4,5€  
SALLY - Kiwi, manzana y limón 3,5€/4,5€  
SEASON - Zumo de temporada 3,5€/4,5€

---

LIMONADA CASERA 3,5€  
GINGER POWER SHOT 2,0€

## TÉ FRÍO

Té rojo con frambuesa, fresa y hibisco 3,0€

## CÓCTEL / APERITIVOS

BLODY MARY 6,0€  
SANGRÍA CAVA / VINO TINTO - c. 6,0€ / j. 17,5€  
MIMOSA - Cava y zumo de naranja - c. 4,0€ / j. 18,0€  
CAVA 3,5€ / 15,0€  
VERMUT 3,0€  
MARTINI B/R 4,0€  
BITTER 2,5€  
GARIBALDI - Campari y zumo de naranja 5,0€  
NEGRONI 7,0€

 6,0€

## BEERS

CAÑA TURIA 2,4€ / 2,7€ / 3,7€  
CAÑA VOLL DAMM 2,7€ / 3,0€ / 4,0€  
VOLL DAMM 3,0€  
ESTRELLA DAMM / SIN ALCOHOL 2,7€  
DAURA (Sin gluten) 3,0€  
KELER (Cerveza Vasca) 2,7 €  
COMLOT (Mediterranean Ipa) 3,5€  
MALQUERIDA (Fresca roja) 3,0€  
Creada por Damm, Ferran y Albert Adrià

## VINOS ×

IRREVERENTE- Tempranillo (tinto) 4€ / 17,5€  
D.O. Ribera del Duero  
Intenso y afrutado  
HALLAZGO - Tempranillo (tinto) 3,5€ / 16,5€  
D.O. Rioja  
Suave y robusto  
GATA NEGRA - Garnacha (tinto) 3,5€ / 16,5€  
D.O. Terra Alta  
Delicado y equilibrado  
APERTAS - Godello (blanco) 4€ / 17,5€  
D.O. Montereï  
Fresco y herbáceo  
SEÑORÍO DE LIZIA - Verdejo (blanco) 3,5€ / 16,5€  
D.O. Rueda  
Aromático y persistente  
NÀIADA - xarel·lo y muscat (blanco) 3,5€ / 16,5€  
D.O. Penedès  
Joven y afrutado

---

## LICORES

### GIN

BEEFEATER - 7,0€  
SEAGRAMS - 8,0€  
PUERTO DE INDIAS - 8,0€  
HENDRIKS - 10,0€

### VODKA

ABSOLUTE - 8,0€

### RON

BARCELÓ - 8,0€  
HABANA 7 - 9,0€

### WHISKY

JB - 7,0€  
BALLANTINES - 8,0€  
JACK DANIELS - 9,0€

## CAFÉS - SOJA 0,2€ / AVENA 0,3€ / ALMENDRAS 0,3€

SOLO 1,5€ / CORTADO 1,6€  
CAFÉ CON LECHE 1,8€ / 2,3€  
AMERICANO 1,7€  
BOMBÓN 1,7€  
CAPUCCINO 2,6€  
LATTE MACCHIATO 3,2€  
CAMEL LATTE 3,7€  
FLATWHITE 2,7€  
CACAOLAT 2,4€  
COLA-CAO 2,0€  
CHOCOLATE A LA TAZA 3,0€  
SUIZO 3,5€

## CAFÉS FRÍOS

SOJA 0,2€ / AVENA 0,3€ / ALMENDRAS 0,3€

**FRAPPE** - Café granizado 3,0€  
**FRAPPUCCINO** - Café con leche granizado 3,5€  
**MOCACCINO** - Capuccino granizado con nata 4,0€

## LATTE - SOJA 0,2€ / AVENA 0,3€ / ALMENDRAS 0,3€

CHAI LATTE 3,6€  
MATCHA LATTE 4,5€

## TÉS

**STRONG BREAKFAST** 2,3€  
Hojas de té de Sri Lanka, Kenia e India

**CALÉXICO** 2,3€  
Té negro, piel de frijol y cacao, mora, chocolate caliente, pimienta picante, vainilla y azafrán silvestre

**CHINA PU-ERH FRESH** 2,3€  
Té rojo con naranja, fresa y vainilla

**WHITE SATIN** 2,3€  
Té blanco, pomelo, rosa y fruta de la pasión

**CHINA MAI FENG** 2,3€  
Té verde de China, antioxidante

**SAKURA** 2,3€  
Té verde Sencha japonés con cereza, trozos de arándanos, malva, pétalos de rosa y aciano

## INFUSIONES

**DAY OUT** 2,3€  
Rooibos, bálsamo de limón, mora, piel de naranja. Relajante y antioxidante

**MINT SPLASH** 2,3€  
Hojas de mora, limón, menta, citronela, manzanilla, pétalos de rosa, azahar, hojas de lavanda y flor de brezo  
Refrescante y digestivo

**EQUILIBRIO** 2,3€  
Rooibos, bálsamo de limón, manzanilla, anís, ginseng, hinojo y aroma a miel.  
Muy digestivo

**HORARIO**  
Lunes a Viernes  
09.00h a 23.30h  
Sábado y Domingo  
09.30h a 23.30h

- Todos nuestros huevos son ecológicos.
- Nuestro yogur y leche son frescos y de granja.
- Y nuestra fruta y verdura de proximidad.
- Tenemos pan sin gluten



**M**

( C A T A L À )

GRANJA  
**PETITBO**  
RE - EST ' 1 2

## PICA PICA

**HUMMUS DE PASTANAGA I HARISSA** ●●  
servit amb grisines 6,0€

**NACHOS AMB FORMATGE** 7,2€ ▲M  
salsa ranxera, crema àgria, jalapenyos i guacamole

**PATATES BRAVAS** ▲  
amb salsa brava i allioli 5,5€

**TEQUEÑOS** 8,0€ ●▲  
mab salsa guasacaca i tzatziki

**NUGGETS DE POLLASTRE TEX MEX** ●●  
amb salsa barbacoa casolana 6,5€

**CROQUETES DE YUCA I FORMATGE** ▲●●  
raclette i Bavaria blu amb salsa agredolça 6,8€

**CALAMARS ARREBOSSATS** ●●M  
amb salsa tàrtara i llimona 9,0€

**MAC&CHEESE** 5,5€ - **FRENCH FRIES** 4,0€

## AMANIDES I PLATS

**BURRATA DI BUFALA** ▲X  
amb tomàquets variats, rúcula, fruita de temporada i pesto d' avellana 12,5€

**QUINOA I CIGRONS CRUIXENTS** X●●  
amb crudites, lollo rosso, formatge vegà, taronja i xips de boniat amb salsa libanesa 12,0€

**CÉSAR** ●▲●M  
amb fulles variades, pollastre rostit amb espècies, crostons, tomàquet cherry i fulles de parmesà 9,5€

**BURGUER** ●▲M● | ●▲●● | ●▲●●M —  
▶ de vedella amb cheddar, ceba caramel·litzada, enciam, tomàquet, bacó i pa de brioix, servit amb patates grill 12,0€

▶ vegetal Beyond Meat, amb Monterey Jack, tomàquet, rúcula, guacamole i brioix. Servit amb xips de yuca 12,0€

▶ de tatakí de tonyina amb coleslaw de ponzu, tomàquet i alvocat, servit amb xips de boniat 13,5€

▶ de pollastre cruixent amb passata, provolone i espinacs baby i pa saltimboca. Servida amb french fries 12,0€

**LASAGNA** ●▲X  
amb albergínia rostida, carbassó, pasatta, ricota, mozzarella i parmesà 12,0€

**POLLASTRE SATAY** ●●●●▲  
pit de pollastre banyat en una suau salsa de cacauet, soja i llet de coco acompanyat d'arròs basmati 13,0€

**CURRY VERD DE CIGRONS** ●●  
i tofu amb llet de coco, tahini cremós, gingebre, llimona i verdures, servit amb arròs basmati 13,0€

**FISH AND CHIPS** ●●M  
lluç arrebossat en panko japonès, amb xips de patata casolanes i maionesa de cítrics 12,0€

**SALMÓ AL MISO BLANC** ●M●  
amb quinoa i verdures saltejades 13,5€

**TACOS DE LLAGOSTINS** ●▲J●●  
marinats en espècies amb alvocat, pico de gallo tropical i maionesa de xipotle 13,0€

**VEGGIE AMB BURRATINA** ●X▲  
amb mortadel·la italiana, ruca i pesto de pistatxo 12,5€

**GOFRE CASOLÀ** ●●M  
pit de pollastre cruixent, blat de moro i xarop d'auró 12,0€

## OUS ECO I SANDVITXOS

**REMENATS AMB TORRADA** 6,0€  
Parmesà 1,5€ / Xampinyons 1,5€ / Bacon 1,5€ Salmó 2,5€ / Pernil Ibèric 2,5€ / Alvocat 2,5€ / Haloumi 2,0€ Crema de trufa 3,5€ / Patates 2,0€

**AVOCADO TOAST** (amb pa multicereals) 7,5€ ●●  
Ou eco + 1,5€ / Salmó 2,5€ / Bacon 1,5€

**RANCHEROS** 12,0€ ●▲●M  
ous planxats amb salsa ranxera sobre fajita farcida de xampinyons, fesols i formatge

**BENEDICT** 12,5€ ●▲●M●  
ous poché sobre brioix casolà, salsa holandesa, amanida, patata i bacó, salmó fumat o espinacs

**BIKINI** 4,5€ (Trufado) 5,5€ ●▲  
de pit de gall d'indi a la brasa i formatge havarti

**VEKINI** 5,5€ ●▲  
de brie, espinacs baby i alvocat

**FORMATGE BAVARIA BLU** 7,5€ ●▲  
tomàquet semisec, nous, alfabetilla i ceba caramel·litzada

## DOLÇOS

**TORRADES** amb mantega i melmelada 3,0€ ●▲M

**AMANIDA DE FRUITES** 5,5€

**IOGURT** amb fruita fresca 5,0€ ●▲XM

**AÇAÍ BOWL** amb chia, muesli, fruita i baies 9,0€ ●X

**PANCAKES** ●▲X●●

- ▶ amb ricotta, coulis de fruits vermells i xarop d'auró 8,5€
- ▶ amb nutella casolana, crema de cacauet i plàtan 7,5€

**SALTED CARAMEL FRENCH TOAST** ●▲●●  
amb gelat de cacauet de DelaCrem i peanutella casolana 9,5€

**PASTISSOS** ●▲XM●  
Brownie amb nous de macadamia / Cheesecake / Carrotcake / Orangecake 4,0€ - Banana bread 3,0€

● GLUTEN  
▲ LÁCTICS

● MOSTASSA  
X FRUITS SECS

● CACAHUETS  
| API

● SOJA  
◆ CRUSTACIS

M PEIX  
M SULFITS

● OUS  
◀ SÉSAM

● TRAMUSSOS  
— MOL·LUSCS

## SUCS NATURALS

SOLLER - Taronja 3,5€  
AUSTIN - Taronja, poma i pastanaga 3,5€  
EVA - Poma i llimona 3,5€  
NENI - Api cogombre, poma i gingebre 3,5€ |  
NANÁ - Pinya, poma i llimona 3,5€  
SALLY - Kiwi, poma i llimona 3,5€  
SEASON - Suc de temporada 3,5€  
SUC GRAN PER NOMÉS 1€ MÉS

---

LLIMONADA CASSOLANA 3,5€  
GINGER SHOT 2,0€

## TE FRED

Te vermell amb gerds, maduixa i hibiscus 3,0€

## CÓCTEL / APERITIVOS

BLODY MARY 6,0€  
SANGRIA CAVA / VI NEGRE - c. 6,0€ / j .17,5€  
MIMOSA Cava i suc de taronja - c. 4,0€ / j .18,0€  
CAVA 3,5€ / 15,0€  
VERMUT 3,0€  
MARTINI B/R 4,0€  
BITTER 2,5€  
GARIBALDI - Campari i suc de taronja 5,0€  
NEGRONI 7,0€

 6,0€

## CERVESES

CANYA TURIA 2,4€ / 2,7€ / 3,7€  
CANYA VOLL DAMM 2,7€ / 3,0€ / 4,0€  
VOLL DAMM 3,0€  
ESTRELLA DAMM / FREE DAMM 2,7€  
DAURA (Sense gluten) 3,0€  
KELER (Cervesa Vasca) 2,7 €  
COMLOT (Mediterranean Ipa) 3,5€  
MALQUERIDA (Fresca roja) 3,0€  
Creada per Damm, Ferran i Albert Adrià

## VINS ×

IRREVERENTE- Tempranillo (negre) 4€ / 17,5€  
D.O. Ribera del Duero  
Intens i afruitat  
HALLAZGO - Tempranillo (negre) 3,5€ / 16,5€  
D.O. Rioja  
Suau i robust  
GATA NEGRA - Garnacha (negre) 3,5€ / 16,5€  
D.O. Terra Alta  
Delicat i equilibrat  
APERTAS - Godello (blanc) 4€ / 17,5€  
D.O. Montereí  
Fresc i herbaceig  
SEÑORÍO DE LIZIA - Verdejo (blanc) 3,5€ / 16,5€  
D.O. Rueda  
Aromàtic i persistent  
NÀIADA - xarel·lo y muscat (blanc) 3,5€ / 16,5€  
D.O. Penedès  
Jove i afruitat

## LICORS

### GIN

BEEFEATER - 7,0€  
SEAGRAMS - 8,0€  
PUERTO DE INDIAS - 8,0€  
HENDRIKS - 10,0€

### VODKA

ABSOLUTE - 8,0€

### RON

BARCELÓ - 8,0€  
HABANA 7 - 9,0€

### WHISKY

JB - 7,0€  
BALLANTINES - 8,0€  
JACK DANIELS - 9,0€

## CAFÈS - SOJA 0,2€ / CIVADA 0,3€

SOL 1,5€ / TALLAT 1,6€  
CAFÈ AMB LLET 1,8€ / 2,3€  
AMERICÀ 1,7€  
BOMBÓ 1,7€  
CAPUCCINO 2,6€  
LATTE MACCHIATO 3,2€  
CAMEL LATTE 3,7€  
FLATWHITE 2,7€  
CACAO LAT 2,4€  
COLACAO 2,0€  
XOCOLATA DESFETA 3,0€  
SUÍS 3,5€

## CAFÈS FREDS

SOJA 0,2€ / CIVADA 0,3€ / AMETLLA 0,3€  
**FRAPPE** - Cafè granissat 3,0€  
**FRAPPUCCINO** - Cafè amb llet granissat 3,5€  
**MOCACCINO** - Capuccino granissat amb nata 4,0€

## LATTE - SOJA 0,2€ / OAT 0,3€

CHAI LATTE 3,6€  
MATCHA LATTE 4,5€

## TÉS

**STRONG BREAKFAST** 2,3€  
Fulles de te de Sri Lanka, Kenya i Índia

**CALÉXICO** 2,3€  
Té negre, pell de be, cacauet, mora, xocolata calenta,  
picant picant, vainilla i safrà silvestre

·

**CHINA PU-ERH FRESH** 2,3€  
Té vermell amb taronja, maduixa i vainilla

·

**WHITE SATIN** 2,3€  
Te blanc, aranja, rosa i fruita de la passió

·

**CHINA MAI FENG** 2,3€  
Té verd de Xina, antioxidant

**SAKURA** 2,3€  
Te verd Sencha japonès amb cirera, trossos de nabius,  
malva, pètals de rosa i blauet

## INFUSIONS

**DAY OUT** 2,3€  
Rooibos, bàlsam de llimona, mora, pell d'or  
Relajante i antioxidant

·

**MINT SPLASH** 2,3€  
Fulles de mora, llimona, menta, citronela, camamilla,  
petits de rosa, azahar, fulles de lavanda i flor de bruc  
Refrescant i digestiu

·

**EQUILIBRIO** 2,3€  
Rooibos, bàlsam de llimona, camamilla, anís, ginseng,  
fín i aroma a miel  
Molt digestiu

**H O R A R I**  
Dilluns a divendres  
09.00h a 23.30h  
Dissabte i diumenge  
09.30h a 23.30h

- Tots els nostres ous són ecològics.
- El nostre iogurt i llet són frescos i de granja.
- I la nostra fruita i verdura de proximitat.
- Tenim pa sense gluten





**F**

**( E N G L I S H )**

GRANJA  
**PETITBO**  
RE - EST ' 1 2

## SNACKS

### ROASTED CARROT & HARISSA HUMMUS ●◄

Served with breadsticks 6,0€

### NACHOS WITH CHEESE 7,2€ ▲M

ranchera sauce, beans, sour cream, jalapeños & mole

### PATATAS BRAVAS ▲

with brava sauce & allioli 5,5€

### TEQUEÑOS 8,0€ ●▲

with guasacaca & tzatziki sauce

### CHICKEN NUGGETS TEX MEX ●●

with homemade barbecue sauce 6,5€

### YUCA CROQUETTES ▲●●

with raclette and Bavaria blu cheese with sweet & sour sauce 6,8€

### FRIED CALAMARI ●●M

with tartar sauce and lemon 9,0€

### MAC&CHEESE 5,5€ - FRENCH FRIES 4,0€

## SALADS AND DISHES

### BURRATA DI BUFALA ▲×

with assorted tomatoes, arugula, seasonal fruit & green hazelnut's pesto 12,5€

### QUINOA AND CRISPY CHICKPEAS ◄×◄

with raw vegetables, lollo rosso, vegan cheese, orange chips and sweet potato with Lebanese vinaigrette 12,0€

### CESAR ●▲◄M

with assorted leaves, roasted chicken with spices, croutons, cherry tomatoes and parmesan leaves 9,5€

### BURGUER ●▲M◄ | ●▲◄◄ | ●▲◄◄M —

- ▶ of veal with cheddar, caramelized onion, lettuce, tomato, bacon and brioche bread. Served with potato 12,0€
- ▶ of "Beyond Meat" with Monterey Jack, tomato, arugula, guacamole and brioche bread. Served with cassava 12,0€
- ▶ Tuna tataki with tomato, avocado, ponzu's coleslaw and brioche bread. Served with sweet potato chips 13,5€
- ▶ crispy chicken with passata, provolone and baby spinach. Served with french fries 12,0€

### LASAGNA ●▲×

with roasted eggplant, spinach, pasatta, ricotta, mozzarella and parmesan 12,0€

### SATAY CHICKEN ●◄●●▲

chicken breast bathed in a mild peanut, soy and coconut milk sauce accompanied by basmati rice 13,0€

### GREEN CURRY WITH CHICKPEAS ●◄

tofu, coconut milk, creamy tahini, ginger, lemon and greens, served with basmati rice 13,0€

### FISH AND CHIPS ●●M

battered hake in Japanese, with chips and citrus mayo 12,0€

### WHITE MISO SALMON ●M◄

with quinoa and salted vegetables 13,5€

### SHRIMP TACOS ●▲J●◆

marinated in spices with avocado, pico de gallo tropical and chipotle mayonnaise 13,0€

### BURRATINA PIADINA ●×●

with italian mortadella, arugula & pistachio pesto 12,5€

### HOMEMADE WAFFLE ●M●

with crispy chicken, corn and mapple syrup 12,0€

## ECO EGGS & SANDWICHES ●●◄

### SCRAMBLED WITH TOAST 6,0€

Parmesan 1.5€ / Mushrooms 1.5€ / Bacon 1.5€ Salmon 2.5€ / Iberian Ham 2.5€ / Avocado 2.5€ Haloumi 2.0€ / Truffle cream 3.5€ / Potatoes 2,0€

### AVOCADO TOAST 7,5€ (with multigrain bread) ●◄

poached egg 1.5€ / bacon 1,5€ / salmon 2,0€

### RANCHEROS 12,0€ ●▲●M

pressed eggs with ranchera sauce over fajita stuffed with mushrooms, beans and cheese

### BENEDICT 12,5€ ●▲●MM

Poached eggs on homemade bun, hollandaise sauce, salad, potato and bacon or smoked salmon or spinach

### BIKINI 4,5€ (with truffle) 5,5€ ●▲

of turkey breast and havarti cheese

### VEKINI 5,5€ ●▲

of brie, baby spinach and avocado

### BAVARIA BLU CHEESE 7,5€ ●▲

semi-dried tomato, walnuts, basil and caramelized onion

## SWEETS

### TOASTS ●▲M

with butter and jam 3,0€

### FRUIT SALAD 5,5€

### YOGURT with fresh fruit 5,0€ ●▲×M

### AÇAÍ BOWL with chia, muesli, fruit and berries 9,0€ ●×

### PANCAKES ●▲×●

- ▶ with ricotta, berries coulis and maple syrup 8,5€
- ▶ with homemade nutella, peanut butter and banana 7,5€

### SALTED CARAMEL FRENCH TOAST ●▲●●

with peanut (DelaCrem) ice cream & homemade peanutella 9,5€

### CAKES ●▲×M●

Cheesecake / Carrotcake / Orangecake (GF)

Brownie with macadamian nuts 4,0€ - Banana bread 3,0€

● GLUTEN

◄ MOSTAZA

● CACAHUETES

● SOJA

M PESCADO

● HUEVOS

● ALTRAMUCES

▲ LÁCTEOS

× FRUTOS SECOS

| APIO

◆ CRUSTACEOS

M SULFITOS

◄ SÉSAMO

— MOLUSCOS

## FRESH JUICES

SOLLER - Orange 3,5€/4,5€  
AUSTIN - Orange, apple and carrot 3,5€/4,5€  
EVA - Apple and lemon 3,5€/4,5€  
NENI - Celery, cucumber, apple & ginger 3,5€/4,5€ |  
NANÁ - Pineapple, apple and lemon 3,5€/4,5€  
SALLY - Kiwi, apple and lemon 3,5€/4,5€  
SEASON - Seasonal juice 3,5€/4,5€

---

HOMEMADE LEMONADE 3,5€  
GINGER POWER SHOT 2,0€

## ICED TEA

with raspberry, strawberry and hibiscus 3,0€

## COCKTAIL / APPETIZERS

BLODY MARY 6,0€  
SANGRÍA CAVA / RED WINE - c. 6,0€ / j. 17,5€  
MIMOSA Cava & orange juice - c. 4,0€ / j. 18,0€  
CAVA 3,5€ / 15,0€  
VERMUT 3,0€  
MARTINI B/R 4,0€  
BITTER 2,5€  
GARIBALDI - Campari & orange juice 5,0€  
NEGRONI 7,0€

 6,0€

## BEERS

TAP 2,4€ / 2,7€ / 3,7€  
TAP VOLL DAMM 2,7€ / 3,0€ / 4,0€  
VOLL DAMM 3,0€  
DAMM.0,0 2,7€ - ESTRELLA DAMM 2,7€  
DAURA (Gluten free) 3,0€  
KELER (Basque beer) 2,7€  
COMLOT (Mediterranean Ipa) 3,5€  
MALQUERIDA (Fresh Red) 3,0€  
Created by Damm, Ferran & Albert Adrià

## WINES ×

IRREVERENTE- Tempranillo (red) 4€ / 17,5€  
D.O. Ribera del Duero  
Intense and fruity  
HALLAZGO - Tempranillo (red) 3,5€ / 16,5€  
D.O. Rioja  
Soft and robust  
GATA NEGRA - Garnacha (red) 3,5€ / 16,5€  
D.O. Terra Alta  
Delicate and balanced  
APERTAS - Godello (white) 4€ / 17,5€  
D.O. Montereï  
Fresh and herbaceous  
SEÑORÍO DE LIZIA - Verdejo (white) 3,5€ / 16,5€  
D.O. Rueda  
Aromatic and persistent  
NÀIADA - xarel·lo y muscat (white) 3,5€ / 16,5€  
D.O. Penedès  
Young and fruity

---

## LIQUORS

### GIN

BEEFEATER - 7,0€  
SEAGRAMS - 8,0€  
PUERTO DE INDIAS - 8,0€  
HENDRIKS - 10,0€

### VODKA

ABSOLUTE - 8,0€

### RON

BARCELÓ - 8,0€  
HABANA 7 - 9,0€

### WHISKY

JB - 7,0€  
BALLANTINES - 8,0€  
JACK DANIELS - 9,0€

## COFFEE - SOJA 0,2€ / OAT 0,3€

ESPRESSO 1,5€ / MACCHIATO 1,6€  
LATTE 1,8€ / 2,3€  
AMERICANO 1,7€  
BOMBON 1,7€  
CAPUCCINO 2,6€  
LATTE MACCHIATO 3,2€  
CARAMEL LATTE 3,7€  
FLATWHITE 2,7€  
CACAOLAT (CHOCO MILKSHAKE) 2,4€  
COLACAO (MILK WITH CHOCO POWDER) 2,0€  
THICK CHOCOLATE 3,0€  
SUIZO (THICK CHOCOLATE WITH CREAM) 3,5€

## ICED COFFEE

SOJA 0,2€ / OAT 0,3€ / ALMOND 0,3€  
**FRAPPE** - Iced espresso 3,0€  
**FRAPPUCCINO** - Iced latte 3,5€  
**MOCACCINO** - Iced capuccino with cream 4,0€

## LATTE - SOJA 0,2€ / OAT 0,3€

CHAI LATTE 3,6€  
MATCHA LATTE 4,5€

## TEAS

**STRONG BREAKFAST** 2,3€  
Tea of Srilanka, Kenya and India leafs  
**CALÉXICO** 2,3€  
Black tea, bean and cocoa skin, blackberry, chocolate  
pearls, hot pepper, vanilla and wild saffron petals  
.  
**CHINA PU-ERH FRESH** 2,3€  
Red tea with orange, strawberry and vanilla  
.  
**WHITE SATIN** 2,3€  
White tea, grapefruit, rose and passion fruit  
.  
**CHINA MAI FENG** 2,3€  
China green tea, antioxidant  
**SAKURA** 2,3€  
Japanese Sencha green tea with cherry, pieces of  
blueberries, mallow, rose petals and cornflower

## INFUSIONS

**DAY OUT** 2,3€  
Rooibos, lemon balm, blackberry, orange peel  
Relaxing and antioxidant  
.  
**MINT SPLASH** 2,3€  
Leaves of blackberry, lemon, mint, citronella,  
chamomile, rose petals, orange blossom, lavender  
leaves and heather flower  
Refreshing and digestive  
.  
**EQUILIBRIO** 2,3€  
Rooibos, lemon balm, chamomile, anise, ginseng,  
fennel and honey aroma  
Very digestive

**SCHEDULE**  
Monday to friday  
09.00h until 23.30h  
Saturday & sunday  
09.30h a 23.30h

- Our eggs are ecological
- Our yogurt & milk  
are fresh and from farm
- We use local fruits  
and vegetables
- We have gluten free bread



**A**

**( F R E N C H )**

GRANJA  
**PETITBO**  
RE - EST ' 12

## SNACKS

**HOUMOUS AU CAROTTE ET HARISSA** ●◄  
servi avec des gressins 6,0€

**NACHOS AU FROMAGE** ▲M  
sauce ranchera, crème sure, jalapeños et guacamole 7,2€

**PATATAS BRAVAS** ▲  
avec sauce brava et allioli 5,5€

**TEQUEÑOS** 8,0€ ●▲  
avec sauce guasacaca et tzatziki

**CHICKEN NUGGETS** ●●  
avec sauce barbecue faite maison 6,5€

**CROQUETTES AU YUCA ET FROMAGE** ▲●●  
raclette et Bavaria blu avec sauce aigre-douce 6,5€

**CALMARS FRITS** ●●M  
à la sauce tartare et au citron 9,0€

**MAC&CHEESE** 5,5€ - **FRENCH FRIES** 4,0€

## SALADES ET PLATS

**BURRATA DI BUFALA** ▲X  
avec tomates assorties, roquette, fruit de saison & pesto de basilic vert & noisettes 12,5€

**QUINOA & POIS CHICHES CROQUANTS** ◄X◄  
aux crudités, lollo rosso, fromage vegan, chips d'orange et patate douce avec vinaigrette libanaise 12,0€

**CESAR** ●▲◄M  
avec feuilles assorties, poulet rôtie aux épices, croûtons, tomates cerises et pavés de parmesan 9,5€

**BURGER** ●▲M◄ | ●▲◄◄ | ●▲◄◄M -  
▶ de veau au cheddar, oignons caramélisés, laitue, tomates, bacon et pain brioché. Servi avec pommes de terre 12,0€

- ▶ de "Beyond Meat", avec Monterey Jack, tomates, roquette, guacamole et du pain brioché. Avec du manioc 12,0€
- ▶ tatakis au thon avec tomate, avocat, salade de ponzu et brioché, servi avec des chips de patates douces 13,5€
- ▶ poulet croustillant avec passata, provolone et pousses d'épinards. Servi avec frites 12,0€

**LASAGNA** ●▲X  
avec aubergines grillées, courgettes, pasatta, ricotta, mozzarella et parmesan 12,0€

**POULET SATAY** ●◄●●▲  
blanc de poulet baigné dans une sauce douce aux cacahuètes, soja et lait de coco accompagné de riz basmati 13,0€

**CURRY VERT DE POIS CHICHES** ●◄  
et tofu au lait de coco, tahini crémeux, gingembre, citron et légumes, servis avec riz basmati 13,0€

**FISH AND CHIPS** ●●M  
merlu panée au panko japonais, avec chips de pomme de terre et mayonnaise aux agrumes 12,0€

**MISO BLANC SAUMON** ●M◄  
avec quinoa et légumes salés 13,5€

**TACOS DE CREVETTES** ●▲J●●  
mariné aux épices avec avocat, pico de gallo mayonnaise tropicale et chipotle 13,0€

**BURRATINA PIADINA** ●X▲  
avec mortadelle italienne, roquette et pesto de pistaches 12,5€

**GAUFRE MAISON** ●●M  
avec poitrine de poulet croustillante, maïs et sirop 12,0€

## OEUFS ECO ET SANDWICHES

**BROUILLÉS AVEC PAIN GRILLÉ** 6,0€  
Parmesan 1,5€ / Champignons 1,5€ / Bacon 1,5€  
Saumon 2,5€ / Ibérique 2,5€ / Avocat 2,5€ / Haloumi 2,0€ / Crème de truffes 3,5€ / Pommes de terre 2,0€

**AVOCADO TOAST** (avec du pain multigrain) 7,5€ ●◄  
œuf poché 1,5€ / bacon 1,5€ / saumon 2,0€

**RANCHEROS** 12,0€ ●▲●M  
Œufs pressés avec sauce ranchera sur fajita farcie de champignons, haricots et fromage

**BENEDICT** 12,5€ ●▲●M  
Œufs pochés sur pain maison, sauce hollandaise, salade, pommes de terre et bacon, saumon fumé ou épinards

**BIKINI** 4,5€ (à la truffe) 5,5€ ●▲  
de dinde braisée et fromage havarti

**VEKINI** 5,5€ ●▲  
de brie, épinards et avocat

**BAVARIA BLU CHEESE** 7,5€ ●▲  
semi-dried tomato, walnuts, basil and caramelized onion

## SWEETS

**PAIN GRILLÉ** avec du beurre et de la confiture 3,0€ ●▲M

**SALADE DE FRUITS** 5,5€

**YAOURT** avec fruits frais et muesli 5,0€ ●▲X

**AÇAI BOWL** avec chia, muesli, fruits et baies 9,0€ ●X

**PANCAKES** ●▲●●

- ▶ avec ricotta, coulis de fruits rouges et sirop d'érable 8,5€
- ▶ avec nutella maison, beurre de cacahuète et banane 7,5€

**CHEESECAKE FRENCH TOAST** ●▲●●  
avec glace aux cacahuètes (DelaCrem) et peanutella maison 9,5€

**GÂTEAUX** ●▲X●●  
Cheesecake / Carrotcake / Amande, orange et chocolat (GF)  
Brownie avec macadamia 4,0€ - Banana bread 3,0€

● GLUTEN

◄ MOSTAZA

● CACAHUETES

● SOJA

M PESCADO

● HUEVOS

● ALTRAMUCES

▲ LÁCTEOS

X FRUTOS SECOS

| APIO

◆ CRUSTACEOS

M SULFITOS

◄ SÉSAMO

— MOLUSCOS

## JUS DE FRUITS NATURELS

SOLLER - Orange 3,5€ / 4,5€  
AUSTIN - Orange, pomme et carotte 3,5€ / 4,5€  
EVA - Pomme et citron 3,5€ / 4,5€  
NENI - Céleri, concombre, pomme et gingembre 3,5€ / 4,5€ |  
NANÁ - Ananas, pomme et citron 3,5€ / 4,5€  
SALLY - Kiwi, pomme et citron 3,5€ / 4,5€  
SEASON - Saison de jus 3,5€ / 4,5€

---

LIMONADE MAISON 3,5€  
GINGER POWER SHOT 2,0€

## THÉ GLACÉ

à la framboise, à la fraise et à l'hibiscus 3,0 €

## COCKTAIL / APÉRITIFS

BLODY MARY 6,0€  
SANGRÍA CAVA / VIN ROUGE - c. 6,0€ / j. 17,5€  
MIMOSA Cava et jus d'orange - c. 4,0€ / j. 18,0€  
CAVA 3,0€ / 14,0€  
VERMUT 3,0€  
MARTINI B/R 4,0€  
BITTER 2,5€  
GARIBALDI - Campari & orange juice 5,0€  
NEGRONI 7,0€

 6,0€

## BEERS

PRESSION 2,4€ / 2,7€ / 3,7€  
PRESSION VOLL DAMM 2,7€ / 3,0€ / 4,0€  
VOLL DAMM 3,0€  
DAMM.0,0 2,7€ - ESTRELLA DAMM 2,7€  
DAURA (Sans gluten) 3,0€  
KELER (Bière basque) 2,7 €  
COMLOT (Mediterranean Ipa) 3,5€  
MALQUERIDA (Rouge frais) 3,0€  
Créé par Damm, Ferran et Albert Adrià

## VINS ×

IRREVERENTE- Tempranillo (Rouge) 4€ / 17,5€  
D.O. Ribera del Duero  
Intense et fruité  
HALLAZGO - Tempranillo (Rouge) 3,5€ / 16,5€  
D.O. Rioja  
Doux et robuste  
GATA NEGRA - Garnacha (Rouge) 3,5€ / 16,5€  
D.O. Terra Alta  
Délicat et équilibré  
APERTAS - Godello (blanc) 4€ / 17,5€  
D.O. Montereï  
Frais et herbacé  
SEÑORÍO DE LIZIA - Verdejo (blanc) 3,5€ / 16,5€  
D.O. Rueda  
Aromatique et persistant  
NÀIADA - xarel·lo y muscat (blanc) 3,5€ / 16,5€  
D.O. Penedès  
Jeune et fruité

---

## LIQUEURS

### GIN

BEEFEATER - 7,0€  
SEAGRAMS - 8,0€  
PUERTO DE INDIAS - 8,0€  
HENDRIKS - 10,0€

### VODKA

ABSOLUTE - 8,0€

### RON

BARCELÓ - 8,0€  
HABANA 7 - 9,0€

### WHISKY

JB - 7,0€  
BALLANTINES - 8,0€  
JACK DANIELS - 9,0€

## CAFES - SOJA 0,2€ / AVOINE 0,3€

ESPRESSO 1,5€ / NOISETTE 1,6€  
CAFÉ AU LAIT 1,8€ / 2,3€  
AMERICANO 1,7€  
BOMBON 1,7€  
CAPUCCINO 2,6€  
LATTE 3,5€  
ICED LATTE 3,5€  
CAMEL LATTE 3,7€  
FLATWHITE 2,7€  
CACAO LAT 2,4€  
COLA-CAO 2,0€  
CHOCOLAT 3,0€  
CHOCOLAT SUISSE 3,5€

## CAFÉ GLACÉ

SOJA 0,2€ / AVOINE 0,3€ / AMANDE 0,3€

**FRAPPE** - Espresso glacé 3,0€  
**FRAPPUCCINO** - Latte glacé 3,5€  
**MOCACCINO** - Capuccino glacé à la crème 4,0€

## LATTE - SOJA 0,2€ / AVOINE 0,3€

CHAI LATTE 3,6€  
MATCHA LATTE 4,5€

## THÉS

**STRONG BREAKFAST** 2,3€  
Le thé du Sri Lanka, du Kenya et de l'Inde

**CALÉXICO** 2,3€  
Thé noir, peau de fève et cacao, mûre, perles au chocolat, piment, pétales de vanille et safran sauvage

**CHINA PU-ERH FRESH** 2,3€  
Thé rouge à l'orange, à la fraise et à la vanille

**WHITE SATIN** 2,3€  
Thé blanc, pamplemousse, rose et fruit de la passion

**CHINA MAI FENG** 2,2€  
Thé vert de Chine, antioxydant

**SAKURA** 2,2€  
Thé vert japonais Sencha avec cerise, morceaux de bleuets, mauve, pétales de rose et bleuet

## INFUSIONS

**DAY OUT** 2,3€  
Rooibos, mélisse, mûre, zeste d'orange  
Relaxant et antioxydant

**MINT SPLASH** 2,3€  
Feuilles de mûre, de citron, de menthe, de citronnelle, de camomille, de pétales de rose, de fleur d'oranger, de feuilles de lavande et de fleur de bruyère  
Rafraîchissant et digestif

**EQUILIBRIO** 2,3€  
Rooibos, mélisse, camomille, anis, ginseng, fenouil et arôme de miel  
Très digestif

## HEURES

Lundi au vendredi  
09.00h - 23.30h  
Samedi et dimanche  
09.30h - 23.30h

- Tous les œufs sont organiques.
- Notre yogourt et lecheson frais de la ferme.
- Et nos fruits et légumes proximité.
- Nous avons du pain sans gluten.

