



A COMPARTIR

NACHOS O REGANYÀ DE JUANITO BAKER

1	FORMATGE PHILADELPHIA AMB OLIVES NEGRES	4,00
2	DIP REMOLATXA	10,00
3	DIP GUACAMOLE	10,00
4	DIP HUMMUS	11,00
5	DIP MORRONS ROSTITS	10,00

1. TRUITA DE PATATES
5,00



BOWLS FRESCOS

1	Granola casolana, iogurt natural, fruita de temporada, rul·los de cacau, pasta de cacauet o mel	12,00
2	Base de batut de mango, granola casolana, llavors de chía, fruites de temporada i coco laminat	12,00
3	Açaí ecològic, plàtan, fruits vermells, granola casolana, llavors i làmines de coco	13,50

TORRADES

PANS DE MASSA MARE

Elecció de pa integral, pa blanc o sense gluten

1	Burrata, tomàquet sec i alfàbrega	7,50
2	Alvocat, tomàquet cherry, fruits secs i brots frescos	6,00
3	Formatge de cabra, tomàquet, brots frescos, mel i nous	7,00
4	Pernil ibèric i tomàquet	9,50
5	Philadelphia, salmó, alvocat, brots frescos i sèsam	9,00

ENTREPANS

Acompanyament brots frescos, elecció pa integral, pa blanc o sense gluten

1	IBÈRIC I FORMATGE	11,00
2	IBÈRIC I BRIE	12,00
3	TONYINA, OU, FORMATGE CREMA I AGUACATE	7,50
4	PASTRAMI, CEBA CAMEL·LITZADA AMB MEL I CREMA DE FORMATGE	8,50
5	OPCIÓ VEGANA: PA CIABATTA, FORMATGE VEGÀ, OLIVES NEGRES, PALTA I CEBA	9,50

amanides

1	MESCLUM, OU DUR, TONYINA, OLIVES I ALVOCAT	9,50
2	MESCLUM, TOMÀQUET, OU, PASTANAGA RATLLADA I CEBA (EXTRA REMOLATXA 1 €)	6,50
3	BURRATA DE BÚFALA AMB ALVOCAT, TRES TIPUS DE TOMÀQUET I NOU	16,50



LLARS DE PANS
ARTESANAL JUANITO BAKER
PER PORTAR



BAGEL

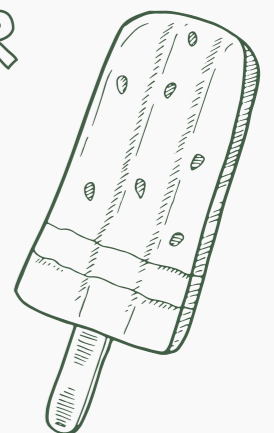
Acompanyament brots frescos

1	Salmó fumat amb formatge crema, alvocat i tomàquet	11,50
2	Ibèric-Brie-Rúcula	12,50

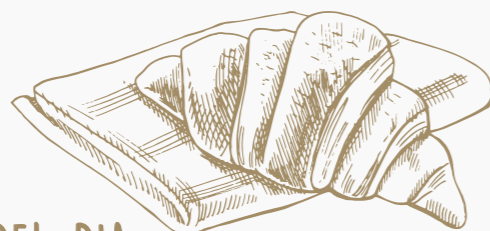
CREPPES DOLÇOS

1	PLÀTAN I MEL	8,00
2	FRUITS VERMELS I GELAT	8,50
3	NUTELLA I MADUIXES FRESQUES	9,00

CONSULTAR
PELS
NOSTRES
GELATS



PREGUNTA PER
LA NOSTRA BRIOIXERIA DEL DIA



MENÚ BRUNCH



17,50€

“ESMORZAR PAGÉS”

Sobrassada, botifarró, llom adobat, dos ous camperols ecològics fregits o remenats, dues llesques de pa pagès, mig tomàquet a la planxa, olives i allioli.



16,50€

“ENGLISH BREAKFAST” BY BIOHIVE

Salsitxa anglesa “premium” de porc i poma *Granny Smith*, dos ous fregits, “English” bacon, dues llesques de pa de motlle, mig tomàquet a la planxa, saltat de xampinyons i baked beans.



16,50€

“POSH” BRUNCH

Dos ous escalfats, llesca de pa integral, salmó fumat, avocat, brots frescos, tomàquets cherry i mix de fruita de temporada.

**ELS NOSTRES BRUNCHS
INCLOUEN UN CAFÈ O UN SUC
DE TARONJA NATURAL PETIT.**



12,00€

OUS CAMPEROLS “BENEDICTINS”

Pa brioix “Juanito Baker”, dos ous camperols ecològics amb salsa holandesa, “English” bacon i avocat.

Si vostè té alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, comuniqui-ho al nostre personal, Abans de realitzar la seva comanda.

Disposem d'un manual d'al·lèrgens a la seva disposició.



10,50€

“PALETS” CASOLANS DE POLLASTRE X5 UDS

Bastonets de pollastre arrebossats amb panko, acompanyats de patates fregides.



10,50€

HOT DOG “GOURMET” PAN J.BAKER

Pa de perrito “Juanito Baker”, salsitxa anglesa “premium” de porc i poma *Granny Smith*, amb patata palla, ceba caramel·litzada i topping de maionesa picant i salsa barbacoa.



17,50€

POKE BOWL “HAWAIÀ”

Base d'arròs sushi, salmó marinat amb salsa de soja, xia i gíngebre. Cogombre, pastanaga, tomàquet cherry, avocat, edamame, mango i cacauets, amb crema d'aceto balsàmic.



15,50€

POKE BOWL “MEDITERRANI”

Base d'arròs sushi, formatge de cabra, tomàquet cherry, alfàbrega, avocat, olives, cigrons, cogombre, ou dur, fulles verdes, llavors de sèsam, nous i mel.

TRIA EL PA “JUANITO BAKER” QUE PREFEREIXIS PER A LA TEVA HAMBURGUESA: BLACK / BRIOIX NORMAL / ROSSELLA.



18,50€

HAMBURGUESA “SELECCIÓ FRISONA” 100% BEEF (AMB PATATES FREGIDES)

Medalló de carn 180 g, tomàquet, fulles verdes, ceba caramel·litzada i formatge cheddar.

EXTRES: +1 € OU DUR / COGOMBRETS / CEBA CARMEL·LITZADA / TOMÀQUET

EXTRES: +2 € BACON / DOBLE FORMATGE “CHEDDAR” / DOBLE FORMATGE “GOUDA” / OU FREGIT



18,50€

HAMBURGUESA DE TONYINA “BLUEFIN” ÚNICA A L'ILLA! (AMB PATATES FREGIDES)

Medalló de tonyina casolà 180 g, tomàquet, fulles verdes, ceba caramel·litzada, arrebossat amb panko.