

CASA HERAS

By Palau Fugit

Opcions salades

Savory options

◇◇◇◇◇◇◇◇

Cornbread amb ous benedict, bimi i bacó Cornbread with eggs Benedict, bimi and bacon

Cornbread avec œufs bénédicte, bimi et bacon
Cornbread con huevos benedict, bimi y bacon

9.00€    

Torrada d'avocat amb ricotta i tomàquets cherry confitats

Avocado toast with ricotta and confit cherry tomatoes

Toast à l'avocat avec ricotta et tomates cerises confites
Tostada de aguacate con ricota y tomates cherry confitados

9.00€    

Bagel casolà amb hummus d'herbes, rúcula i carbassó

Homemade bagel with herb hummus, arugula and zucchini

Bagel maison avec houmous aux herbes, roquette et courgette
Bagel casero con hummus de hierbas, rúcula y calabacín

6.00€ 

Sandvitx de formatge cheddar i mozzarella amb chutney de tomàquet

Cheddar and mozzarella cheese sandwich with tomato chutney

Sandwich au cheddar et à la mozzarella avec chutney de tomate

Sándwich de queso cheddar y mozzarella con chutney de tomate

6.00€  

Torrada de tofu, xampinyons i carbassó Tofu, mushroom and zucchini toast

Tartine au tofu, champignons et courgettes
Tostada de tofu, champiñones y calabacín

8.00€ 

Amanida de kale i ordi amb ou poché, envinagrats i vinagreta de miso

Kale and barley salad with poached egg, pickles and miso vinaigrette

Salade de kale et orge avec œuf poché, pickles et vinaigrette au miso

Ensalada de kale y cebada con huevo poché, encurtidos y vinagreta de miso

8.00€ 

◇◇◇◇◇◇◇◇

Opcions dolces

Sweet options

◇◇◇◇◇◇◇◇

logurt amb granola i fruita de temporada

Yogurt with granola and seasonal fruit

Yoghourt avec granola et fruits de saison

Yogur con granola y fruta de temporada

6.00€  

Bol d'açai amb granola i fruita de temporada

Açaí bowl with granola and seasonal fruit

Bol d'açaí avec granola et fruits de saison

Açaí bowl con granola y fruta de temporada

8.00€ 

Civada reposada amb nabius, panses, avellanes i poma Granny Smith

Overnight oats with blueberries, raisins, hazelnuts and Granny Smith apple

Flocons d'avoine sans cuisson avec myrtilles, raisins secs, noisettes et pomme Granny Smith
Avena reposada con arándanos, pasas, avellanas y manzana Granny Smith

6.00€ 

Pancakes amb nutella o xarop d'auró

Pancakes with nutella or maple syrup

Pancakes au nutella ou sirop d'érable

Pancakes con nutella o sirope de arce

6.00€   



GLUTEN



CACAHUET
Peanut



SOJA
Soya



OU
Egg



FRUITS SECS
Nuts



MOLUSOS
Molluscs



PEIX
Fish



LÀCTICS
Milk



SÈSAM
Sesame



API
Celery



SULFITES
Sulphites



MOSTASSA
Mustard



CRUSTASSIS
Seafood



ALTRAMUCES
Lupins

Pa de pessic fet al moment farcit de cirera
Freshly baked sponge cake filled with cherry

Gâteau fait minute fourré à la cerise

Bizcocho hecho al momento relleno de cereza

7.00€  

◇◇◇◇◇◇◇◇

Begudes
Drinks

◇◇◇◇◇◇◇◇

Cafès
Coffees

- Espresso 2.00€
- Doble espresso / Double espresso 2.30€
- Americà / Americano 2.50€
- Cafè amb llet / Latte 2.50€
- Tallat / Cortado 2.30€
- Capuccino 3.50€
- Matcha latte 4.00€
- Cúrcuma latte / Turmeric latte 4.00€
- Pink latte 4.00€

Tes i infusions
Teas and infusions

- English Breakfast 3.00€
- Earl Grey 3.00€
- Té verd Gunpowder / Gunpowder green tea 3.00€
- Té vermell Pu-Erh / Pu-Erh red tea 3.00€
- Rooibos fruita tropical / Tropical fruit rooibos 3.00€
- Rooibos fruits del bosc / Forest fruit rooibos 3.00€
- Camamilla / Chamomile 3.00€
- Poliol menta / Mint pennyroyal infusion 3.00€

Refrescos i sucs
Soft drinks and juices

Coca-Cola, Schweppes llimona / lemon, Schweppes taronja / orange, ginger beer, ginger ale, tònica / tonic Indian Fever-Tree 3.90€

Suc de poma Mooma / Apple juice Mooma, Suc de pera Mooma / Pear juice Mooma, Suc de taronja / Orange juice 4.00€

Iced tea del dia / Iced tea of the day 3.50€

Aigua 33cl / Still water 33 cl, Aigua amb gas 33cl / Sparkling water 33 cl 3.50€

Vins a copes
Wines by the glass

- Vi negre
Red wine
- Mas Oller Pur 6.00€
- San Cristóbal 6.00€
- Vi blanc
White wine
- Gessamí 6.00€
- Bancal del Bosc 6.00€

CASA HERAS

By Palau Fugit