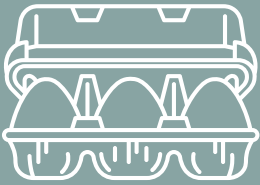




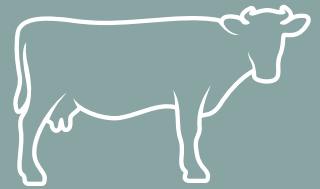
## ¿Sabias qué?



Solo trabajamos con huevos de Calaf porque sabemos que sus gallinas son libres y sus huevos son siempre los más frescos.



Nuestro pan es horneado cada madrugada por el Forn Sant Josep, una de las familias panaderas más tradicionales de Barcelona.



Nuestra leche es fresca, y nos la trae cada mañana la granja Cal Porta. Su leche tiene una cremosidad única que se nota en cada taza.



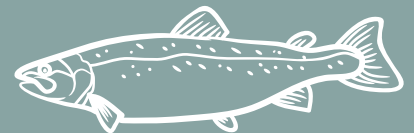
Nuestro café es de Tornado Coffee Roasters, un micro tostador artesanal de café de especialidad ubicado en Granollers. Pregunta a nuestro barista el origen de este mes!



Nuestro pulled pork es casero y lo cocinamos por más de 9 horas y es por eso que es tan meloso. El toque barbacoa es porque lo ahumamos con leña de almendro.



Nuestro pastrami tiene un proceso de elaboración de 6 días. Hay gente que dice que es el mejor pastrami que han comido en Barcelona, no joke.



Nuestro salmón es fresco Noruego y lo ahumamos artesanalmente con madera de olivo y luego lo curamos por 72h con moras silvestres y nuestra receta secreta.