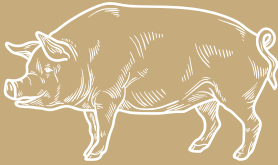




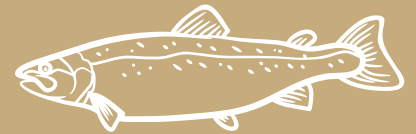
## ¿Sabies què?



El nostre pulled pork és casolà i el cuinem durant més de 9 hores i és per això que és tan melós. El toc barbacoa és perquè el fumem amb llenya d'ametller



Fem el nostre propi pastrami fumat i te un procés d'elaboració de 6 dies. Hi ha gent que diu que és el millor pastrami que han menjat mai :)



El nostre salmó és fresc de Noruega i el fumem a casa artesanalment amb llenya d'olivera i després el curem per 72h amb móres silvestres per això té aquest color violeta



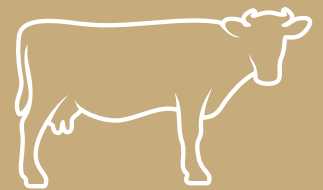
El nostre cafè és de Tornado Coffee Roasters, un micro torrador artesanal de cafè d'especialitat ubicat a Granollers. Pregunteu al nostre barista l'origen d'aquest mes!



Només treballem amb ous de Calaf perquè sabem que les gallines són lliures i els ous són sempre els més frescos.



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



La nostra llet és fresca, i ens la porta cada matí la granja Cal Porta. La seva llet té una cremositat única que es nota a cada tassa.

# TheEggLab®

Feel Good, Be Good

## Cafè d'especialitat.

Els nostres grans de cafè són torrats per Tornado Coffee Roasters, un micro torrador artesanal de cafès d'especialitat ubicat a Granollers

### **espresso / 1,8€**

un shot de cafè en tassa petita

### **espresso doble / 2.1€**

dos shots de cafè en tassa gran

### **tallat / 2€**

espresso + 100ml de llet de vaca fresca

### **capuccino / 2.8€**

espresso + 200ml de llet de vaca fresca

### **americano / 2.5€**

espresso + 200ml d'aigua calenta

### **flat white / 3€**

doble espresso + 200ml de llet de vaca fresca

### **cafe latte / 3,8€**

espresso + 300ml de llet de vaca fresca

### **banana latte XL / 4.8€**

espresso + 300ml llet de vaca + sirope plàtan

### **extras / 0.3€**

llet de civada

## Summer Coffee.

### **Cold Brew (300ml) / 5.5€**

Infusionat 24h en fred. Pregunta l'origen del cafè al barista.

L'origen variarà segons setmana i temporada.

### **Ice Americano (300ml) / 3.5€**

Doble shot de cafè + gel pilé + aigua

### **Ice Latte (400ml) / 4.5€**

Shot de cafè + gel pilé + llet de vaca fresca

### **Ice Capuccino (300ml) / 4.3€**

Shot de cafè + gel pilé + llet de vaca fresca

### **Ice Matcha Latte (300ml) / 5.5€**

3gr de Matcha orgànic + gel pilé + llet de vaca fresca

### **Ice Chai (400ml) / 5.5€**

20gr de Chai orgànic + gel pilé + llet de vaca fresca

## Sucs de fruita natural.

Sucs de fruita espremuts al moment amb fruites de km0. Ens agrada treballar amb productors locals sempre que ens sigui possible

### **taronja / 5€**

taronja recen expremuda (375ml)

### **vitamine sunrise / 6€**

plàtan + pastanaga + taronja + jingebre (375ml)

### **go green / 6€**

pinya + espinacs + cogombre + poma + llima (375ml)

### **Pinkybelly / 6€**

maduixa + menta + pera + llimona (375ml)

## Llimonades Home-Made

### **Maracuya Lemonade/ 6€**

Polpa de maracuya + suc de llima + tònica + llimona

### **Classic Mint (400ml) / 6€**

Llimona, menta, gengibre, sucre, inusionat en calor

### **Maduixa (400ml) / 6€**

Maduixa natural macerada amb llimona i sucre + aigua amb gas

### **Pera (400ml) / 6€**

Pera batuda amb llimona i cardamomo + aigua amb gas

### **Ice Tea (400ml) / 6€**

Roibos, té negre, llimona i mel infusionat 24h

## Cocktails.

### **mimosa / 6€**

cava brut nature + suc de taronja + infusió de fruits vermells

### **Mojito Classic / 8.5€**

Llima + menta + Rom + sucre + gel pilé + soda

### **Mojito Maduixa / 9€**

Maduixa natural + Rom + menta + llima + gel pilé + soda

### **Barna-Mule / 9€**

La nostra versió del classic Moscow Mule, però amb vermut artesà

# TheEggLab®

Feel Good, Be Good

\*\* tots els nostres pans són fornejats cada matí pel forn Sant Josep. Els nostres ous són de gallines felices de la granja de Calaf i les nostres verdures són de cultius locals. Bon profit :) \*\*

## Country Side Avocado toast / 12.5€

Pa de poble del Forn Sant Josep + mig alvocat torrat + xampinyons saltejats + kale fresc + formatge Raclette fos + dos ous escalfats

EXTRAS:

Salmó fumat casolà curat 72h amb mores +4€

Pastrami fumat casolà. Procés d'elboració 6 dies +4€

Jackfruit saltejat +3€

## Turkish Healthy Breakie / 13.5€

Cremós de iogurt i mascarpone + crunchy falafel + herbes fresques + pa turc casolà + butter chilly + ous fregits

EXTRAS:

Salmó fumat casolà curat 72h amb mores +4€

Pastrami fumat casolà. Procés d'elboració 6 dies +4€

Jackfruit saltejat +3€

## Alaska Royale Benedict / 15€

Poppy bagel + cremós de tòfona i fines herbes + tomàquets cherry confitats + salmó fumat casolà curat 72h amb mores + ous escalfats + espinacs baby + holandesa de mel i mostassa acompanyat de patates fregides

## Smokey York Benedict / 14€

Pa de brioix torrat + smoked pulled pork + bacó + coleslaw + cogombrets + dos ous escalfats + holandesa de Cheddar + porro cruixent acompanyat d'holandesa de cheddar flamejada amb patates fregides

## Korean Chicken Benedict / 14€

Pa de brioix artesà + fresc de Green papaia & pastanaga + cacauets + menta + pollastre crunchy estil Koreano + dos ous escalfats + salsa holandesa asiàtica acompanyat de patates fregides

## Pastrami Western Toast / 14€

Torrada artesana del Forn Sant Josep + pastrami fumat casolà + ceba caramel·litzada + maionesa de mostassa antiga fumada + ruca amanida amb vinagreta de poma + dos ous fregits

## Mexican Rancheros / 14.5€

Cassoleta al forn amb pollastre rostit + frijoles + salsa de tomatillo verde + formatge fos + ou ferrat + advocat a la flama + nata criolla + pico de callo + coriandre + formatge feta acompanyat de totopos de blat blau artesans

## Sweet Apple Pancakes / 12€

4 Pancakes casolans farcits de poma confitada + dolç de llet casolana + caramel + garapinyats + poma fresca + xarop d'auró

## Grandma's French Toast / 12€

Torrades franceses + banana caramel·litzada + maduixes + cremós de Baileys + gelat de coco + nutella casolana

## Cynamon Roll Sweet Feast / 11€

Homemade Cinnamon rolls amb cremós de vainilla i formatge + mermelada de fruits vermells

## Tekeños 4u / 8€

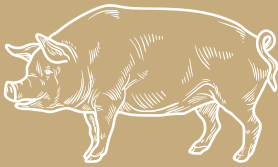
Cruixent de blat farcit de formatge Guaianes (vaca fresc) acompanyat de paperó i maracuià

## Sweet potatoes / 5€

Bastons de patata dolça amb maionesa de mostassa antiga fumada



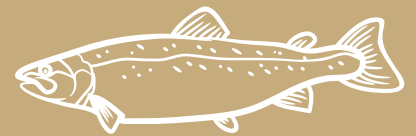
## ¿Did you know?



Our pulled pork is homemade and we cook it for more than 9 hours and that is why it is so tender. The barbecue touch is because we smoke it with almond wood.



We make our own smoked pastrami and it takes 6 days to make. Some people say it's the best pastrami they have ever eaten :)



We smoke our own salmon with olive tree wood and then we cure it for 72 hours with wild blackberries, that's why it has this violet color that makes it so special.



Our coffee is from Tornado Coffee Roasters, an artisanal specialty coffee micro-roaster located in Granollers. Ask our barista the origin of this month!



We only work with eggs from Calaf because we know that their hens are free and their eggs are always the freshest.



Our bread is baked every morning by Forn Sant Josep, one of the most traditional baking families in Barcelona.



Our milk is fresh, and it is brought to us every morning by the Cal Porta farm. Its milk has a unique creaminess that is noticeable in each cup.

# TheEggLab®

Feel Good, Be Good

## Specialty Coffee.

Our coffee beans are roasted by Tornado Café Coffee Roasters, a micro artisan specialty coffee roaster from Granollers

### **espresso / 1,8€**

one shot of coffee

### **espresso doble / 2.1€**

two shots of coffee

### **cortado / 2€**

espresso + 100ml of fresh cow milk

### **capuccino / 2.8€**

espresso + 200ml of fresh cow milk

### **americano / 2.5€**

espresso + 200ml of hot water

### **flat white / 3,€**

doble espresso + 200ml of fresh cow milk

### **cafe latte / 3,8€**

espresso + 300ml of fresh cow milk

### **banana latte XL / 4.8€**

espresso + 300ml fresh cow milk + banana syrup

### **extras / 0.3€**

oat milk

## Summer Coffee.

### **Cold Brew (300ml) / 5.5€**

infused 24h cold. Ask the barista regarding coffee origin.  
Origin will change weekly depending on seasons.

### **Ice Americano (300ml) / 3.5€**

Double shot of coffee + pilé ice + water

### **Ice Latte (400ml) / 4.5€**

Shot of coffee + pilé ice + fresh cow milk

### **Ice Capuccino (300ml) / 4.3€**

Shot of coffee + pilé ice + fresh cow milk

### **Ice Matcha Latte (300ml) / 5.5€**

3gr of organic Matcha + pilé ice + fresh cow milk

### **Ice Chai (400ml) / 5.5€**

20gr of organic Chai + pilé ice + fresh cow milk

## Fresh Juices.

Freshly squeezed fruit juices made with km0 fruits.  
We love to work with local producers whenever possible

### **orange / 5€**

freshly made orange juice (375ml)

### **vitamine sunrise / 6€**

banana + carrot + orange + ginger (375ml)

### **go green / 6€**

pineapple + spinach + cucumber + apple + lemon (375ml)

### **Pinkybelly / 6€**

strawberry + mint + pear + lemon (375ml)

## Home-Made lemonades

### **Maracuya Lemonade/ 6€**

Fresh maracuya + lime juice + tónica + lemon

### **Classic Mint (400ml) / 6€**

Lemon, mint, ginger, sugar, infused with heat

### **Strawberry (400ml) / 6€**

Strawberries infused with lemon and sugar + sparkling water

### **Pear (400ml) / 6€**

Pear with lemon and cardamom + sparkling water

### **Ice Tea (400ml) / 6€**

Roibos, black tea, lemon and honey, infused 24h

## Cocktails.

### **mimosa / 6€**

cava brut nature + orange juice + red fruits infusion

### **Mojito Classic / 8.5€**

Lime + mint + Rum + sugar + pilé ice + soda

### **Strawberry Mojito / 9€**

Strawberries + Rum + mint + lime + pilé ice + soda

### **Barna-Mule / 9€**

Our own version of the classic Moscow Mule but  
with artisan vermut

# TheEggLab®

Feel Good, Be Good

\*\* all our breads are baked every morning by Forn Sant Josep. Our eggs are from happy hens from the Calaf farm and our vegetables are from local crops. Enjoy your meal! :) \*\*

## Country Side Avocado toast / 12.5€

Artisan toast from Forn Sant Josep + half roasted avocado + salted mushrooms + fresh kale + Raclette cheese + 2 poached eggs

EXTRAS:

Home made smoked salmon cured with blackberries for 72h +4€

Home made smoked pastrami 6 day elaboration process +4€

Grilled jackfruit +3€

## Turkish Healthy Breakie / 13.5€

creamy yogurt and mascarpone + crunchy falafel + fresh herbs + home made turkish bread + butter chili + 2 sunny side up eggs

EXTRAS:

Home made smoked salmon cured with blackberries for 72h +4€

Home made smoked pastrami 6 day elaboration process +4€

Grilled jackfruit +3€

## Alaska Royale Benedict / 15€

Poppy bagel + creamy truffle and fresh herbs + sweet cherry tomatoes + smoked salmon + poached eggs + baby spinach + honey and mustard hollandaise sauce + fries on the side

## Smokey York Benedict / 14€

Home made brioche + smoked pulled pork + bacon + coleslaw + pickles + poached eggs + cheddar hollandaise sauce + crispy onions + fries on the side

## Korean Chicken Benedict / 14€

Home made brioche + Green papaya + carrot + mint + crunchy Korean chicken + peanuts + poached eggs + asian hollandaise sauce + fries on the side

## Pastrami Western Toast / 14€

Artisan toast from Forn Sant Josep + home made pastrami + caramelized onions + antique smoked mayonese + arugula dressed with apple vinagrete + sunny side up eggs

## Mexican Rancheros / 14.5€

Cassolete with grilled chicken + frijoles + green tomatillo salsa + melted cheese + fried egg + grilled avocado + creme fraiche + pico de callo + coriander + feta cheese + artisan blue totopos on the side.

## Sweet Apple Pancakes / 12€

4 Home made pancakes filled with caramelized apples + home made caramel sauce + nuts + fresh apple dressing + maple syrup

## Grandma's French Toast / 12€

French toasts + caramelized bananas + strawberries + creamy Baileys + coconut icecream + home made nutella

## Cynamon Roll Sweet Feast / 11€

Home made Cynamon rolls with creamy vanilla cheese dressing + red fruits marmalade

---

## Tekeños 4u / 8€

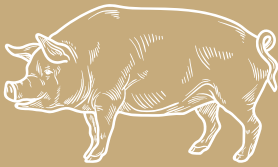
Crunchy wheat stuffed with Guayanés cheese (fresh cheese) accompanied by Papelón and passion fruit marmelade

## Sweet potatoes / 4,5€

Crunchy Sweet potato sticks with antique smoked mayonese



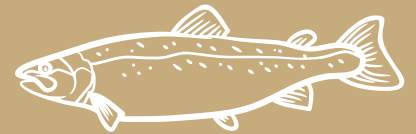
## ¿Sabias qué?



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.



Ahumamos nuestro propio pastrami y tiene un proceso de elaboración de 6 días. Hay gente que dice que es el mejor pastrami que han comido nunca :)



Nuestro salmón es fresco Noruego y lo ahumamos artesanalmente con madera de olivo y luego lo curamos por 72h con moras silvestres por eso tiene este color violeta



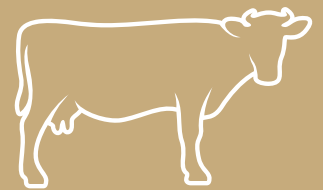
Nuestro café es de Tornado Coffee Roasters, un micro tostador artesanal de café de especialidad ubicado en Granollers. Pregunta a nuestro barista el origen de este mes!



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.

# TheEggLab®

Feel Good, Be Good

## Café de especialidad.

Nuestros granos de café son tostados por Tornado Coffee Roasters, un micro tostador artesanal de cafés de especialidad ubicado en Granollers

### espresso / 1,8€

un shot de café en taza pequeña

### espresso doble / 2.1€

dos shots de café en taza grande

### cortado / 2€

espresso + 100ml de leche de vaca fresca

### capuccino / 2.8€

espresso + 200ml de leche de vaca fresca

### americano / 2.5€

espresso + 200ml de agua caliente

### flat white / 3,€

doble espresso + 200ml de leche de vaca fresca

### cafe latte / 3,8€

espresso + 300ml de leche de vaca fresca

### banana latte XL / 3€

espresso + 300ml de leche fresca + sirope de plátano

### extras / 0.3€

leche de avena

## Summer Coffee.

### Cold Brew (300ml) / 5.5€

Infusionado 24h en frío. Pregunta a nuestro barista sobre el origen del café. Cada semana cambia!

### Ice Americano (300ml) / 3.5€

Doble shot de café + hielo pilé + agua

### Ice Latte (400ml) / 4.5€

Shot de café + hielo pilé + leche de vaca fresca

### Ice Capuccino (300ml) / 4.3€

Shot de café + hielo pilé + leche de vaca fresca

### Ice Matcha Latte (300ml) / 5.5€

3gr de organic Matcha + hielo pilé + leche de vaca fresca

### Ice Chai (400ml) / 5.5€

20gr de organic Chai + hielo pilé + leche de vaca fresca

## Zumos de fruta.

Zumos de fruta exprimidos al momento con frutas de km0. Nos gusta trabajar con productores locales siempre que nos sea posible

### naranja / 5€

naranja recién exprimida (375ml)

### vitamine sunrise / 6€

plátano + zanahoria + naranja + jengibre (375ml)

### go green / 6€

piña + espinaca + pepino + manzana + limón (375ml)

### Pinkybelly / 6€

fresas + menta + pera + limón (375ml)

## Limonadas Home-Made

### Maracuya Lemonade/ 6€

Pulpa de maracuya + zumo de lima + tónica + limón

### Classic Mint (400ml) / 6€

Limón, menta, jengibre, azúcar, infusionado en calor

### Fresa (400ml) / 6€

Fresa natural macerada con limón y azúcar + agua con gas

### Pera (400ml) / 6€

Pera batida con limón y cardamomo + agua con gas

### Ice Tea (400ml) / 6€

Roibos, té negro, limón y miel infusionado 24h

## Cocktails.

### mimosa / 6€

cava brut nature + zumo de naranja + infusión de frutos rojos

### Mojito Classic / 8.5€

Lima + menta + Ron + azúcar + hielo pilé + soda

### Mojito de fresa / 9€

Fresas naturales + Ron + menta + lima + hielo pilé + soda

### Barna-Mule / 9€

Nuestra versión del clásico Moscow Mule pero con vermut artesano



# TheEggLab®

Feel Good, Be Good

\*\* todos nuestros panes son horneados cada mañana por el forn Sant Josep. Nuestros huevos son de gallinas felices de la granja de Calaf y nuestras verduras son de cultivos locales. Buen provecho :) \*\*

## Country Side Avocado toast / 12.5€

Pan de pueblo del Forn Sant Josep + medio aguacate tostado + champiñones salteados + kale fresco + queso Raclette fundido + dos huevos pochados

EXTRAS:

Salmón ahumado en casa con leña curado por 72h con moras +4€

Pastrami ahumado casero total 6 dias de elaboración +4€

Jackfruit salteado +3€

## Turkish Healthy Breakie / 13.5€

Creinoso de yogurt y mascarpone + crunchy falafel + hierbas frescas + pan turco casero + butter chilly + huevos fritos

EXTRAS:

Salmón ahumado en casa con leña curado por 72h con moras +4€

Pastrami ahumado casero total 6 dias de elaboración +4€

Jackfruit salteado +3€

## Alaska Royale Benedict / 15€

Poppy bagel + cremoso de trufa y finas hierbas + tomates cherry confitados + salmón ahumado + huevos pochados + espinacas baby + holandesa de miel y mostaza acompañado de patatas fritas

## Smokey York Benedict / 14€

Pan de brioche tostado + smoked pulled pork + bacon + coleslaw + pepinillos + dos huevos pochados + holandesa de Cheddar flambeada + puerro crujiente acompañado de patatas fritas

## Korean Chicken Benedict / 14€

Pan de brioche artesano + fresco de Green papaya & zanahoria + cacahuets + menta + pollo crunchy estilo Koreano + dos huevos pochados + salsa holandesa asiática acompañado de patatas fritas

## Pastrami Western Toast / 14€

Tosta artesana del Forn Sant Josep + pastrami casero + cebolla caramelizada + mahonesa de mostaza antigua ahumada + rúcula aliñada con vinagreta de manzana + huevos fritos

## Mexican Rancheros / 14.5€

Cazuelita con pollo asado + frijoles + salsa de tomatillo verde + queso fundido + huevo frito + aguacate a la llama + nata criolla + pico de callo + cilantro + queso feta acompañado de totopos de maiz azul artesanos

## Sweet Apple Pancakes / 12€

4 Pancakes caseros rellenos de manzana confitada + dulce de leche casero + caramelo + garrapiñados + manzana fresca + sirope de arce

## Grandma's French Toast / 12€

Tostada francesa + banana caramelizada + fresas + cremoso de Baileys + helado de coco + nutella casera

## Cynamon Roll Sweet Feast / 11€

Home made Cynamon rolls con cremoso de vainilla y queso + mermelada de frutos rojos

## Tekeños 4u / 8€

Crujiente de trigo relleno de queso Guayanés (vaca fresco) acompañado de papelón y maracuyá

## Sweet potatoes / 5€

Bastones de patata dulce con mayonesa de mostaza antigua ahumada