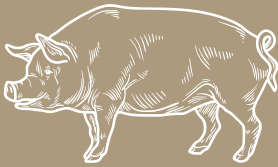




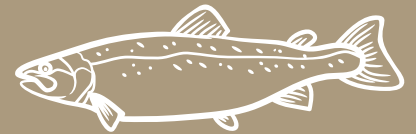
## ¿Sabias qué?



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



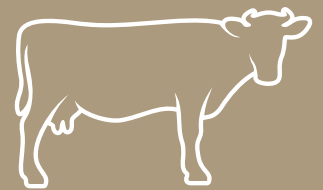
Nuestro café es de Tornado Coffee Roasters, un micro tostador artesanal de café de especialidad ubicado en Granollers. Pregunta a nuestro barista el origen de este mes!



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

## Country Side Avocado toast / 11.9€

Pan de pueblo del Forn Sant Josep + medio aguacate tostado + champiñones salteados + kale fresco + queso Raclette fundido + 1 huevo poché

EXTRAS:

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

Pastrami ahumado casero total 6 dias de elaboración +4€

Bacon +3€

## Alaska Royale Benedict / 14.9€

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

## Turkish Healthy Breakie / 12.5€

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

EXTRAS:

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

Pastrami ahumado casero total 6 dias de elaboración +4€

Bacon +3€

## Smokey York Benedict / 13.5€

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 / 13.5€

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 / 13€

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 gallo + cilantro + acompañado de pan naan artesano.

## Sweet Apple Pancakes / 11.5€

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

## Grandma's French Toast / 11.5€

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

## Cynamon Roll Sweet Feast / 9.9€

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

\*\* PUEDES CAMBIAR LAS PATATAS FRITAS POR BOWL SALUDABLE DE ENSALADA EN LOS PLATOS QUE LLEVEN SIDE DISH \*\*

## Tekeños 4u / 8€

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

## Sweet potatoes / 5.5€

Bastones de patata dulce con mayonesa de mostaza antigua ahumada