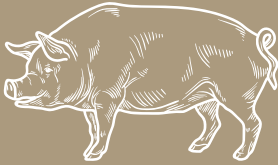




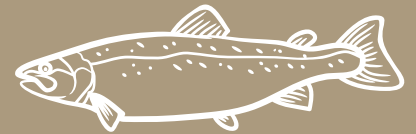
¿Sabies què?



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



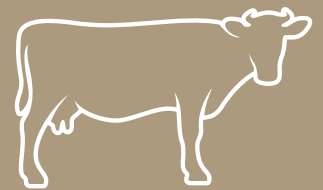
El nostre cafè és de Tornado Coffee Roasters, un micro torrador artesanal de cafè d'especialitat ubicat a Granollers. Pregunteu al nostre barista l'origen d'aquest mes!



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



El nostre pa es forneja cada matí pel Forn Sant Josep, de massa mare i sense aditius.



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

Country Side Avocado toast / 11.9€

Pa de poble del Forn Sant Josep + mig alvocat torrat + xampinyons saltejats + kale fresc + formatge Raclette fos + 1 ou escalfat

EXTRAS:

Salmó fumat casolà curat 72h amb mores +4€

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

Bacon +3€

Turkish Healthy Breakie / 12.5€

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€

Bacon +3€

Alaska Royale Benedict / 14.9€

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, fonoll, acompanyat de patates fregides

Smokey York Benedict / 13.5€

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 / 13.5€

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 / 13€

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 + acompanyat de pà naan artesà.

Sweet Apple Pancakes / 11.5€

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

Grandma's French Toast / 11.5€

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

Cynamon Roll Sweet Feast / 9.9€

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

** ELS PLATS QUE PORTEN PATATES FREGIDES D'ACOMPANYAMENT
ES POT CANVIAR PER UN BOWL D'AMANIDA **

Tekeños 4u / 8€

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

Sweet potatoes / 5.5€

Bastons de patata dolça amb maionesa de mostassa antiga fumada