



CREPS SALADAS > MIX SENSE GLUTEN

- Jamón cocido, queso y mozzarella - 8,90€
- Queso de cabra, Roquefort, espinacas y vinagreta de miel - 9,90€
- Hojas verdes, germinados, cebolla caramelizada, manzana y zanahoria con aceite de albahaca - 9,50€ ✓
- Tiras de pollo de corral con verduras al horno, aguacate y orégano - 10,90€



PLANCHADOS > PAN DE ESPELTA BIO

- Bacon y queso - 8,90€
- Jamón ibérico con queso Brie y tartufata - 9,90€
- Sobrasada ibérica, Idiazábal fundido, miel y nueces - 9,80€
- Verduras al horno, queso Brie, cebolla caramelizada y olivada - 9,70€



TOSTADAS BRUNCH > PAN SEMILLAS BIO

- Salmón, queso fresco rúcula y aguacate - 10,80€
- Pavo ahumado, tomate, mozzarella, espinacas, alcacarras y parmesano - 9,90€
- Huevo duro, lechuga, tomate fresco y aguacate - 9,50€



BAGELS > PAN SEMILLAS BIO ✓

- Tiras de pollo, queso Brie, hojas verdes, manzana y semillas - 11,20€
- Crema de queso fresco, tomate, aguacate y menta fresca - 10,50€
- Pastrami, cebolla caramelizada, lechuga, queso Taleggio y nuestra salsa tártara - 11,40€



Todas nuestras harinas son bio
 Nuestro obrador puede contener trazas de los alérgenos
 Precios con IVA incluido



BOLES PARA COMER

- Crema de verdura con picatostes, parmesano y sésamo - 8,90€
- Verduras al horno, pollo de corral y vinagreta de soja - 11,90€
- Poke de basmati con verduras y pollo de corral/ o Huevo/ o Tofu (a escoger) con vinagreta de mostaza Dijon - 12,60€
- Poke de quinoa, aguacate, cherries, salmón y salsa teriyaki - 12,60€
- Ensalada de pollo con picatostes, nueces, aguacate, parmesano y salsa César - 11,40€
- Pasta con nuestra carbonara - 10,70€



PARA COMPARTIR

- Plato de embutidos ibéricos con pan con tomate - 14,50€
- Queso de cabra Garrotxa artesano - 10,90€
- Hummus hecho en casa con crudité - 9,40€
- Fuet artesano con pan con tomate - 7,90€



BOCADILLOS > (SIN GLUTEN +1€)

- Fuet - 4,80€
- Jamón ibérico - 5,40€
- Jamón cocido y queso - 4,60€
- Vegetal - 4,70€ ✓





CREPS DULCES > MIX SIN GLUTEN

- Nutella - 6,90€ (chocolate negro + 1€)
- Nutella con plátano - 7,90€ (chocolate negro + 1€)
- Mermelada de fresa - 6,80€ V
- Manzana cocida con canela y agave - 7,50€ V
- Azúcar moreno con limón y menta - 6,20€ V



CRUASÁN PLANCHADO V

- Nutella - 4,40€
- Queso fresco y mermelada - 4,90€
- Jamón cocido y queso - 4,70€
- Jamón ibérico - 5,60€



PASTELERÍA HECHA EN CASA

- Cookies - 3,20€
- Muffins - 2,90€
- Pastel del día - 4,80€
- Pastel de chocolate - 5,50€
- Banana Bread con mascarpone - 4,80€
- Cake de limón - 4,80€
- Carrot cake - 4,80€
- Cheescake - 4,90€
- "Xuixo" de crema artesano - 3,50€
- Cruasán - 2,90€ V
- "Melindros" - 2,30€



BOL DE YOGUR con fruta y granola - 6,60€*

*Topping extra +1,00€
Chocolate, Coco rallado, Mix semillas,
Frutos rojos



ZUMOS Y LICUADOS NATURALES > CON OPCIÓN DE HIELO PICADO

- Naranja - 4,20€
- Zumo verde detox - 4,90€
- Fruta del día - 4,90€
- Limonada - 3,60€



CAFÉS > LECHE FRESCA BIO LA SELVATANA, (COCO O CIVADA BIO +0,15€)

- Espresso - 2,10€
- Americano - 2,50€
- Cortado - 2,30€
- Con leche - 2,90€
- Mocaccino - 3,60€
- Capuccino - 3,60€ / XL 4,80€
- Latte - 3,50€ / XL 4,90€
- Flat White - 3,70€



BEBIDAS CALIENTES

- Infusiones / Tés - 3,30€
- Chai latte - 3,80€
- Matcha latte - 3,80€
- Cúrcuma Latte - 3,80€
- Ditry Chai - 4,20€
- Chocolate a la taza (cacao puro) - 4,70€
- Suizo - 4,80€



BEBIDAS FRÍAS

- Agua - 2,40€
- Vichy Catalan - 3,00€
- Coca-Cola / Coca-Cola 0 - 2,90€
- Whole Earth - 2,90€
- Cacaolat - 2,90€
- Kombucha - 4,20€
- Cerveza s/g BdeBeer - 4,60€
- Cerveza sin alcohol - 4,30€
- Cerveza artesana - 3,90€
- Copa de vino tinto Empordà - 4,90€
- Copa de vino tinto Rioja - 5,60€
- Copa de vino blanco Empordà - 4,90€
- Vermut - 4,20€
- Ratafia - 4,20€



Todas nuestras harinas son bio
Nuestro obrador puede contener trazas de los alérgenos
Precios con IVA incluido

MESBROTS.CAT TAKE AWAY

