



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, alcaparras 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 €



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 crudités - 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 € ✓
- Manzana cocida con canela y agave - 7,50 € ✓
- Azúcar moreno con limón y menta - 6,20 € ✓



CRUASÁN PLANCHADO ✓

- 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 €
- Cheesecake - 4,90 €
- "Xuixo" de crema artesano - 3,50 €
- Cruasán - 2,90 € ✓
- "Melindros" - 2,30 €



Brots
Coffee Brunch



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 BTO LA SELVATANA, (COCO O CTVADA BTO +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 €
- Ditary 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 €



CONTIENE GLUTEN



HUEVOS



PESCADOS



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



MOSTAZA



VEGANO

Todas nuestras harinas son bio

Nuestro obrador puede contener trazas de los alérgenos
Precios con IVA incluido

MESBROTS.CAT



TAKE AWAY



RESTAURANT



VINOTECA

