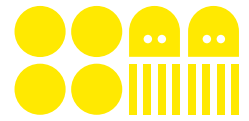


CHICHÄLIMONA



Brunch / Brunch / Brunch

Remenats Pa de motlle artesanal amb ous remenats, bacó, xampinyons, ruca i formatge parmesà.	Revueltos Pan de molde artesanal con huevos revueltos, bacon, champiñones, rúcula y queso parmesano.	Scrambled eggs Scrambled eggs, bacon, mushrooms, arugula and Parmesan cheese on artisan tin loaf bread.	8€
Benedictine Pa de motlle artesanal amb ous escaldats, bacó, espinacs, patates al forn i salsa holandesa.	Benedictine Pan de molde artesanal con huevos escaldados, bacon, espinacas, patatas al horno y salsa holandesa.	Benedictine Poached eggs, bacon, spinach, baked potatoes and holandese sauce on artisan tin loaf bread.	9€
Shakshuka Ous al forn amb salsa de tomàquet picant, verdures, ceba i espècies.	Shakshuk Huevos horneados en salsa de tomate picante, veruras, cebolla y especias.	Shakshuk Baked eggs in spicy tomato sauce, vegetables, onion and spices.	8€
Bol de iogurt amb granola i fruita	Bol de yogur con granola y fruta	Yogurts, granola and fresh fruit bowl	4,5€
Bol de açai amb granola i fruita	Bol de açai con granola y fruta	Açai, granola and fresh fruit bowl	8€

Cuinem només amb ous ecològics.

Cocinamos sólo con huevos ecológicos.

We only cook with organic eggs.

Breakfast & Breakslow



The good sandwich / The good sándwich / The good sandwich

Roastbeef Pane all'acqua amb roastbeef curat a casa al pebre i mostassa, amb scamorza, pesto vermell i créixens.	Roastbeef Pane all'acqua con roastbeef curado en casa a la pimienta y mostaza, con scamorza, pesto rojo y berros.	Roastbeef <i>Pane all'acqua with home cured with pepper and mustard roastbeef with scamorza, red pesto and cresses.</i>	8,5€
Bikini Llimona Pa de motlle artesanal, maionesa trufada, formatge i pernil dolç.	Bikini Limoná Pan de molde artesanal, mayonesa trufada, queso y jamón york.	Bikini Limoná <i>Artisan tin loaf bread, truffled mayonnaise, cheese and ham.</i>	6,5€
Bagel De salmó marinat, alvocat, crema de formatge i nous.	Bagel De salmón marinado, aguacate, crema de queso y nueces.	Bagel <i>Marinated salmon, avocado, cream cheese and nuts.</i>	9€
* Els entrepans van acompanyats de coleslaw i patates al forn.	* Los bocadillos van acompañados de coleslaw y patatas al horno.	* Hot sandwiches are served with coleslaw and roasted potatoes.	

De vermuteo i conserva / De vermuteo y conserva / Vermuting all day long

Amanida russa	Ensaladilla rusa	<i>Russian potato salad</i>	5€
Hummus	Hummus	<i>Hummus</i>	4,5€
"Totopos" amb guacamole	"Totopos" con guacamole	<i>"Totopos" with guacamole</i>	6€
Seitons en vinagre	Boquerones en vinagre	<i>"Boquerones" * Fresh anchovies marinated in vinegar.</i>	3,5€
Anxoves 0.0	Anchoas 0.0	<i>Anchovies 0.0</i>	1€/u.
Olives	Olivas	<i>Mixed olive</i>	2,5€
Xips gruixudes	Chips gruesas	<i>Potato crisps</i>	2€
Pepperoncini	Pepperoncini	<i>Pepperoncini</i>	2,5€
Escopinyes	Berberechos	<i>Cockles</i>	6,5€
Musclos	Mejillones	<i>Marinated mussels</i>	3,5€
Rodanxes de Calamar	Rodajas de Calamar	<i>Calamari slices</i>	5€
Ravaleja (assortiment del dia)	Ravaleja (surtido del día)	<i>Ravaleja (daily mix)</i>	5€

Platerets com platerots / Platillos como platazos / Tapas & Main courses

Taboulé de bulgur morè, fonoll, cogombre, rave, ou de guatlla i menta.	Taboulé de bulgur moreno, hinojo, pepino, rábano, huevo de codorniz y menta.	<i>Dark bulgur Tabbouleh, fennel, cucumber, radish, quail egg and mint.</i>	7,5€
Tacos de vedella estofada amb salsa verda i cotnes de porc.	Tacos de ternera estofada con salsa verde y corteza de cerdo.	<i>Stewed veal in green tomato sauce tacos and pork rinds.</i>	12€
Les nostres Braves, Braves!!!	Nuestras Bravas, Bravas!	<i>Our 'Braves Braves'</i> <small>* Potato xips served with a spicy sauce.</small>	5,5€
Filet ibèric marinat en vermut i espècies, amb chutney de tomàquet i salsa chicha.	Solomillo ibérico marinado en vermut y especias, con chutney de tomate y salsa chicha.	<i>Iberian sirloin marinated in vermouth and spices, with tomato chutney and Chicha sauce.</i>	10€
Aletes de pollastre al forn lacades amb salsa de miso especiada.	Alitas de pollo al horno lacadas con salsa de miso especiada.	<i>Baked chicken wings lacquered with spicy miso sauce.</i>	8€
La Croqueta d'espàrrec i formatge Idiazabal(u.)	La Croqueta de espárragos y queso Idiazabal(u.)	<i>The asparagus and Idiazabal croquette (u.)</i>	2€
La Croqueta de pernil ibèric de gla (u.)	La Croqueta de jamón ibérico (u.)	<i>The Iberian Ham Croquette (u.)</i>	2€
Albergínies fregides amb mel de canya.	Berenjenas fritas con miel de caña.	<i>Fried aubergine whit cane honey.</i>	7,5€

Del dia / Del día / Daily specials

*** Sugerència del dia a partir de les 13h**

*** Sugerencia del día a partir de las 13h**

*** Special of the day from 1pm**

Crema/amanida del dia	Crema/ensalada del día	<i>Cream/salad</i>	5€
Plat del dia amb guarnició	Plato del día con guarnición	<i>Main course and side</i>	7€
Fórmula del dia	Fórmula del día	<i>Daily Offer</i>	
Crema/amanida del dia Qualsevol plat de la carta + Beguda (Súper beguda + 1,5€)	Crema/ensalada del día Cualquier de la carta + Bebida (Súper bebida + 1,5€)	<i>Cream/salad of the day Any dish on the menu + Drink (Super drink + 1,5€)</i>	* Afegeix 5 € al preu de carta de cada plat * Añade 5€ al precio de carta de cada plato * Add 5€ to the menu dish price