

TheEggLab[®]

Feel Good, Be Good

Cafè d'especialitat.

Els nostres grans de cafè són torrats per Tornado Coffee Roasters, un micro torrador artesanal de cafès d'especialitat ubicat a Granollers

espresso / 1,8€

un shot de cafè en tassa petita

espresso doble / 2.1€

dos shots de cafè en tassa gran

tallat / 2€

espresso + 100ml de llet de vaca fresca

capuccino / 2.8€

espresso + 200ml de llet de vaca fresca

americano / 2.5€

espresso + 200ml d'aigua calenta

flat white / 3,€

doble espresso + 200ml de llet de vaca fresca

cafe latte / 3,8€

espresso + 300ml de llet de vaca fresca

banana latte XL / 4.8€

espresso + 300ml llet de vaca + sirope plàtan

extras / 0.3€

llet de civada

Summer Coffee.

Cold Brew (300ml) / 5.5€

Infusionat 24h en fred. Pregunta l'origen del cafè al barista.

L'origen variarà segons setmana i temporada.

Ice Americano (300ml) / 3.5€

Doble shot de cafè + gel pilé + aigua

Ice Latte (400ml) / 4.5€

Shot de cafè + gel pilé + llet de vaca fresca

Ice Capuccino (300ml) / 4.3€

Shot de cafè + gel pilé + llet de vaca fresca

Ice Matcha Latte (300ml) / 4.5€

3gr de Matcha orgànic + gel pilé + llet de vaca fresca

Ice Chai (400ml) / 5.5€

20gr de Chai orgànic + gel pilé + llet de vaca fresca

Sucs de fruita natural.

Sucs de fruita espremuts al moment amb fruites de km0. Ens agrada treballar amb productors locals sempre que ens sigui possible

taronja / 4.5€

taronja recen expremuda (375ml)

vitamine sunrise / 5.5€

plàtan + pastanaga + taronja + jingebre

go green / 5.5€

pinya + espinacs + cogombre + poma + llima

Pinkybelly / 5.5€

maduixa + menta + pera + llimona

Llimonades Home-Made

Maracuya Lemonade/ 6€

Polpa de maracuya + suc de llima + tònica + llimona

Classic Mint (400ml) / 5.5€

Llimona, menta, gengibre, sucre, inusionat en calor

Maduixa (400ml) / 6€

Maduixa natural macerada amb llimona i sucre + aigua amb gas

Pera (400ml) / 6€

Pera batuda amb llimona i cardamomo + aigua amb gas

Ice Tea (400ml) / 5.5€

Roibos, té negre, llimona i mel infusionat 24h

Cocktails.

mimosa / 6€

cava brut nature + suc de taronja + infusió de fruits vermells

Mojito Classic / 7€

Llima + menta + Rom + sucre + gel pilé + soda

Mojito Maduixa / 8€

Maduixa natural + Rom + menta + llima + gel pilé + soda

Piña Colada / 7€

Piña + taronja + llimona + Rom + llet de coco + gel pilé

TheEggLab®

Feel Good, Be Good

** tots els nostres pans són fornejats cada matí pel forn Sant Josep. Els nostres ous són de gallines felices de la granja de Calaf i les nostres verdures són de cultius locals. Bon profit :) **

Country Side Avocado toast / 11.5€

Pa de poble del Forn Sant Josep + mig alvocat torrat + xampinyons saltejats + crunchy kale + formatge Raclet fos + dos ous escalfats

EXTRAS:

Salmó +3€

Pastrami +3€

Jackfruit saltejat +2.5€

Turkish Healthy Breakie / 12.5€

Cremós de iogurt i mascarpone + crunchy falafel + herbes fresques + pa turc casolà + butter chilly + ous fregits

EXTRAS:

Salmó +3€

Pastrami +3€

Jackfruit saltejat +2.5€

Alaska Royale Benedict / 14.5€

Poppy bagel + cremós de tòfona i fines herbes + tomàquets cherry confitats + salmó fumat + ous escalfats + espinacs baby + holandesa de mel i mostassa 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 / 12€

Torrada artesana del Forn Sant Josep + pastrami casolà + ceba caramel·litzada + maionesa de mostassa antiga fumada + ruca amanida amb vinagreta de poma + ous fregits

Cynamon Roll Sweet Feast / 11€

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

Sweet Apple Pancakes / 11€

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

Grandma's French Toast / 12€

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

Tekeños 4u / 8€

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

Sweet potatoes / 4,5€

Bastons de patata dolça amb maionesa de mostassa antiga fumada

TheEggLab®

Feel Good, Be Good

Specialty Coffee.

Our coffee beans are roasted by Tornado Café Coffee Roasters, a micro artisan specialty coffee roaster from Granollers

espresso / 1,8€

one shot of coffee

espresso doble / 2.1€

two shots of coffee

cortado / 2€

espresso + 100ml of fresh cow milk

capuccino / 2.8€

espresso + 200ml of fresh cow milk

americano / 2.5€

espresso + 200ml of hot water

flat white / 3,€

doble espresso + 200ml of fresh cow milk

cafe latte / 3,8€

espresso + 300ml of fresh cow milk

banana latte XL / 4.8€

espresso + 300ml fresh cow milk + banana syrup

extras / 0.3€

oat milk

Summer Coffee.

Cold Brew (300ml) / 5.5€

infused 24h cold. Ask the barista regarding coffee origin.

Origin will change weekly depending on seasons.

Ice Americano (300ml) / 3.5€

Double shot of coffee + pilé ice + water

Ice Latte (400ml) / 4.5€

Shot of coffee + pilé ice + fresh cow milk

Ice Capuccino (300ml) / 4.3€

Shot of coffee + pilé ice + fresh cow milk

Ice Matcha Latte (300ml) / 4.5€

3gr of organic Matcha + pilé ice + fresh cow milk

Ice Chai (400ml) / 5.5€

20gr of organic Chai + pilé ice + fresh cow milk

Fresh Juices.

Freshly squeezed fruit juices made with km0 fruits.

We love to work with local producers whenever possible

orange / 4.5€

freshly made orange juice (375ml)

vitamine sunrise / 5.5€

banana + carrot + orange + ginger

go green / 5.5€

pineapple + spinach + cucumber + apple + lemon

Pinkybelly / 5.5€

strawberry + mint + pear + lemon

Home-Made lemonades

Maracuya Lemonade/ 6€

Fresh maracuya + lime juice + tónica + lemon

Classic Mint (400ml) / 5.5€

Lemon, mint, ginger, suggar, infused with heat

Strawberry (400ml) / 6€

Strawberries infused with lemon and suggar + sparkling water

Pear (400ml) / 6€

Pear with lemon and cardamom + sparkling water

Ice Tea (400ml) / 5.5€

Roibos, black tea, lemon and honey, infused 24h

Cocktails.

mimosa / 6€

cava brut nature + orange juice + red fruits infusion

Mojito Classic / 7€

Lime + mint + Rum + suggar + pilé oce + soda

Strawberry Mojito / 8€

Strawberries + Rum + mint + lime + pilé ice + soda

Piña Colada / 7€

Pinapple + orange + lime + Rum + coconut milk + pilé ice

TheEggLab[®]

Feel Good, Be Good

** all our breads are baked every morning by Forn Sant Josep. Our eggs are from happy hens from the Calaf farm and our vegetables are from local crops. Enjoy your meal! :) **

Country Side Avocado toast / 11.5€

Artisan toast from Forn Sant Josep + half roasted avocado + salted mushrooms + crunchy kale + Raclette cheese + 2 poached eggs

EXTRAS:

Salmón +3€

Pastrami +3€

Jackfruit +2.5€

Turkish Healthy Breakie / 12.5€

creamy yogurt and mascarpone + crunchy falafel + fresh herbs + home made turkish bread + butter chili + 2 sunny side up eggs

EXTRAS:

Salmón +3€

Pastrami +3€

Jackfruit +2.5€

Alaska Royale Benedict / 14.5€

Poppy bagel + creamy truffle and fresh herbs + sweet cherry tomatoes + smoked salmon + poached eggs + baby spinach + honey and mustard hollandaise sauce + fries on the side

Smokey York Benedict / 13.5€

Home made brioche + smoked pulled pork + bacon + coleslaw + pickles + poached eggs + cheddar hollandaise sauce + crispy onions + fries on the side

Korean Chicken Benedict / 13.5€

Home made brioche + Green papaya + carrot + mint + crunchy Korean chicken + peanuts + poached eggs + asian hollandaise sauce + fries on the side

Pastrami Western Toast / 12€

Artisan toast from Forn Sant Josep + home made pastrami + caramelized onions + antique smoked mayonese + arugula dressed with apple vinagrete + sunny side up eggs

Cynamon Roll Sweet Feast / 11€

Home made Cynamon rolls with creamy vanilla cheese dressing + red fruits marmalade

Sweet Apple Pancakes / 11€

Home made pancakes filled with caramelized apples + home made caramel sauce + nuts + fresh apple dressing + maple syrup

Grandma's French Toast / 12€

French toasts + caramelized bananas + strawberries + creamy Baileys + coconut icecream + home made nutella

Tekeños 4u / 8€

Crunchy wheat stuffed with Guayanés cheese (fresh cheese) accompanied by Papelón and passion fruit marmelade

Sweet potatoes / 4,5€

Crunchy Sweet potato sticks with antique smoked mayonese

TheEggLab®

Feel Good, Be Good

Café de especialidad.

Nuestros granos de café son tostados por Tornado Coffee Roasters, un micro tostador artesanal de cafés de especialidad ubicado en Granollers

espresso / 1,8€

un shot de café en taza pequeña

espresso doble / 2.1€

dos shots de café en taza grande

cortado / 2€

espresso + 100ml de leche de vaca fresca

capuccino / 2.8€

espresso + 200ml de leche de vaca fresca

americano / 2.5€

espresso + 200ml de agua caliente

flat white / 3,€

doble espresso + 200ml de leche de vaca fresca

cafe latte / 3,8€

espresso + 300ml de leche de vaca fresca

banana latte XL / 3€

espresso + 300ml de leche fresca + sirope de plátano

extras / 0.3€

leche de avena

Summer Coffee.

Cold Brew (300ml) / 5.5€

Infusionado 24h en frío. Pregunta a nuestro barista sobre el origen del café. Cada semana cambia!

Ice Americano (300ml) / 3.5€

Doble shot de café + hielo pilé + agua

Ice Latte (400ml) / 4.5€

Shot de café + hielo pilé + leche de vaca fresca

Ice Capuccino (300ml) / 4.3€

Shot de café + hielo pilé + leche de vaca fresca

Ice Matcha Latte (300ml) / 4.5€

3gr de organic Matcha + hielo pilé + leche de vaca fresca

Ice Chai (400ml) / 5.5€

20gr de organic Chai + hielo pilé + leche de vaca fresca

Zumos de fruta.

Zumos de fruta exprimidos al momento con frutas de km0. Nos gusta trabajar con productores locales siempre que nos sea posible

naranja / 4.5€

naranja recién exprimida (375ml)

vitamine sunrise / 5.5€

plátano + zanahoria + naranja + jengibre

go green / 5.5€

piña + espinaca + pepino + manzana + limón

Pinkybelly / 5.5€

fresas + menta + pera + limón

Limonadas Home-Made

Maracuya Lemonade/ 6€

Pulpa de maracuya + zumo de lima + tónica + limón

Classic Mint (400ml) / 5.5€

Limón, menta, gengibre, azúcar, infusionado en calor

Fresa (400ml) / 6€

Fresa natural macerada con limón y azúcar + agua con gas

Pera (400ml) / 6€

Pera batida con limón y cardamomo + agua con gas

Ice Tea (400ml) / 5.5€

Roibos, té negro, limón y miel infusionado 24h

Cocktails.

mimosa / 6€

cava brut nature + zumo de naranja + infusión de frutos rojos

Mojito Classic / 7€

Lima + menta + Ron + azúcar + hielo pilé + soda

Mojito de fresa / 8€

Fresas naturales + Ron + menta + lima + hielo pilé + soda

Piña Colada / 7€

Piña + naranja + limón + Ron + leche de coco + hielo pilé

TheEggLab[®]

Feel Good, Be Good

** todos nuestros panes son horneados cada mañana por el forn Sant Josep. Nuestros huevos son de gallinas felices de la granja de Calaf y nuestras verduras son de cultivos locales. Buen provecho :) **

Country Side Avocado toast / 11.5€

Pan de pueblo del Forn Sant Josep + medio aguacate tostado + champiñones salteados + crunchy kale + queso Raclette fundido + dos huevos pochados

EXTRAS:

Salmón +3€

Pastrami +3€

Jackfruit salteado +2.5€

Turkish Healthy Breakie / 12.5€

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

EXTRAS:

Salmón +3€

Pastrami +3€

Jackfruit salteado +2.5€

Alaska Royale Benedict / 14.5€

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

Smokey York Benedict / 13.5€

Pan de brioche tostado + smoked pulled pork + bacon + coleslaw + pepinillos + dos huevos pochados + holandesa de Cheddar + puerro crujiente acompañado de holandesa de cheddar flambeada con 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 / 12€

Tosta artesana del Forn Sant Josep + pastrami casero + cebolla caramelizada + mahonesa de mostaza antigua ahumada + rúcula aliñada con vinagreta de manzana + huevos fritos

Cynamon Roll Sweet Feast / 11€

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

Sweet Apple Pancakes / 11€

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

Grandma's French Toast / 12€

Tostadas francesas + banana caramelizada + fresas + cremoso de Baileys + helado de coco + nutella casera

Tekeños 4u / 8€

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

Sweet potatoes / 4,5€

Bastones de patata dulce con mayonesa de mostaza antigua ahumada