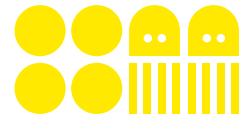


# MACBA CAFÈ CHICHALIMONA



## Brunch / Brunch / Brunch

<b>Remenats</b> 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€
<b>Benedictine</b> 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€
<b>Chilaquiles amb pollastre</b> Totopos amb ou fregit, salsa mexicana, crème fraîche, alvocat, pollastre i cotnes de porc.	Chilaquiles con pollo Totopos con huevo frito, salsa mexicana, crème fraîche, aguacate, pollo y corteza de cerdo.	Chilaquiles with chicken Tortilla chips with fried eggs, mexican sauce, crème fraîche, chicken, avocado and pork bark.	8€
<b>Shakshuka</b> Ous al forn amb salsa de tomàquet picant, verdures, ceba i espècies.	Shakshuka Huevos horneados en salsa de tomate picante, verduras, cebolla y especias.	Shakshuka Baked eggs in spicy tomato sauce, vegetables, onion and spices.	8€
<b>Bol de iogurt amb granola i fruita</b>	Bol de yogur con granola y fruta	Yogurts, granola and fresh fruit bowl	4,5€
<b>Bol de açai amb granola i fruita</b>	Bol de açai con granola y fruta	Açai, granola and fresh fruit bowl	8€
<b>Pancakes amb fruita i xarop o xocolata</b>	Pancakes con fruta y sirope o chocolate	Pancakes with fruit and sirop or chocolate	7€

\* Cuinem només amb ous ecològics.

\* Cocinamos sólo con huevos ecológicos.

\* We only cook with organic eggs.

## Breakfast & Breakslow





# MACBA CAFÈ CHICHALIMONÀ<sup>xx</sup>



## The good sandwich / The good sándwich / The good sandwich

<b>Chicha Burger</b> Carn de vaca vella i bacó amb tomàquet, enciam, formatge i cogombres.	Chicha Burger Carne de vaca vieja y bacon con tomate, lechuga, queso y pepinillos.	<i>Chicha Burger</i> <i>Beef and bacon burger with tomato, lettuce, cheese and gherkin.</i>	<b>9€</b>
<b>Limoná veggie Burger</b> Hamburguesa vegetariana de lleties amb tomàquet, enciam, formatge i cogombres.	Limoná veggie Burger Hamburguesa vegetariana de lentejas con tomate, lechuga, queso y pepinillos.	<i>Limoná veggie Burger</i> <i>Lentil burger with tomato, lettuce, cheese and gherkin.</i>	<b>8,5€</b>
<b>Roastbeef</b> 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.	<i>Roastbeef</i> <i>Pane all'acqua with home cured with pepper and mustard roastbeef with scamorza, red pesto and cresses.</i>	<b>8,5€</b>
<b>Mozzarella</b> Pa de focaccia amb mozzarella, tomàquet, pesto i ruca.	Mozzarella Pan de focaccia con mozzarella, tomate, pesto y rúcula.	<i>Mozzarella</i> <i>Focaccia bread with mozzarella, tomato, pesto and arugula.</i>	<b>8€</b>
<b>Bagel de</b> De salmó marinat, avocat, crema de formatge i nous.	Bagel De salmón marinado, aguacate, crema de queso y nueces.	<i>Bagel</i> <i>Marinated salmon, avocado, cream cheese and nuts.</i>	<b>9€</b>

\* 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.



## Amanides / Ensaladas / Salads

<b>Amanida de lleties amb pesto, ventresca de tonyina, formatge feta, cogombre i piquillo.</b>	Ensalada de lentejas con pesto, ventresca de atún, queso feta, pepino y piquillo.	Lentil salad with pesto, tuna belly, feta cheese, cucumber and pepper.	<b>8,5€</b>
<b>Taboulé de bulgur morè, fonoll, cogombre, rave, ou de guatlla i menta.</b>	Taboulé de bulgur moreno, hinojo, pepino, rábano, huevo de codorniz y menta.	Dark bulgur Tabbouleh, fennel, cucumber, radish, quail egg and mint.	<b>7,5€</b>
<b>Rotllets vietnamites de verduretes amb salsa de coco i sweet chili.</b>	Rollitos vietnamitas de verduritas con salsa de coco y sweet chili.	Vietnamese vegetable rolls with coconut sauce and and sweet chili.	<b>8€</b>
<b>Burrata amb gaspatxo verd, vinagreta de piparras, tomàquet sec i pinyons</b>	Burrata con gazpacho verde, vinagreta de piparras, tomate seco y piñones.	Burrata with green "Gazpacho", "Piparra" chillies, dried tomato and pine nuts.	<b>11€</b>

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

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



## Platerets com platerots / Platos como platos / Tapas & Main courses

<b>Musclos al sake amb toc de gingebre i fulla de llima Kaffir.</b>	Mejillones al sake con toque de jengibre y hoja de lima Kaffir.	<i>Mussels in sake sauce with ginger and Kaffir lime leaf.</i>	<b>9€</b>
<b>Sashimi de salmó curat a casa amb fulla de shiso, créixens i ponzu de maracuià</b>	Sashimi de salmón curado en casa con hoja de shiso, berros y ponzu de maracuyá.	<i>Salmon sashimi cured at home with shiso leaf, watercress and passion fruit ponzu.</i>	<b>11€</b>
<b>Braves picones</b>	Bravas piconas	<i>"Bravas piconas" * Small baked potatoes served with a spicy sauce.</i>	<b>5€</b>
<b>Steak tàrtar cremós al xipotle amb amanida de fulles i xips de iuca.</b>	Steak tartar cremoso al chipotle con ensalada de hojas y chips de yuca.	<i>Creamy steak tartar with chipotle, leaf salad and cassava chips.</i>	<b>12,5€</b>
<b>Tacos de vedella estofada amb salsa verda i cotnes de porc.</b>	Tacos de ternera estofada con salsa verde y corteza de cerdo.	<i>Stewed veal in green tomato sauce tacos and pork rinds.</i>	<b>12€</b>
<b>Filet ibèric marinat en vermut i espècies, amb chutney de tomàquet i salsa chicha.</b>	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>	<b>10€</b>
<b>Pop a la planxa amb cremós de patata i Idiazábal.</b>	Pulpo a la plancha con cremoso de patata e idiazábal.	<i>Grilled octopus with creamy potato and Idiazábal cheese.</i>	<b>13€</b>
<b>Aletes de pollastre al forn lacades amb salsa de miso especiada.</b>	Alitas de pollo al horno lacadas con salsa de miso especiada.	<i>Baked chicken wings lacquered with spicy miso sauce.</i>	<b>8€</b>
<b>Pernil 100% ibèric de gla DO Guijuelo i pa amb tomàquet.</b>	Jamón 100% ibérico de bellota D.O. Guijuelo y pan con tomate.	<i>Iberian ham D.O. Guijuelo served with "pa amb tomàquet".</i>	<b>17€</b>
<b>Pissarra de formatges selecció especial del xef de 5 varietats.</b>	Pizarra de quesos selección especial del chef de 5 variedades.	<i>Cheese board: 5 cheeses selected by the chef.</i>	<b>13€</b>

## Del dia / Del día / Daily specials

<b>Crema/amanida del dia</b>	Crema/ensalada del día	<i>Cream/salad</i>	<b>5€</b>
<b>Plat del dia amb guarnició</b>	Plato del día con guarnición	<i>Main course and side</i>	<b>7€</b>