

# Brunch time

## Huevos ecológicos

### Revueltos 7,5€

Pan de molde artesanal con huevos revueltos, bacon, champiñones, rúcula y queso parmesano

### Benedictine 9€

Pan de molde artesanal con huevos escaldados, bacon, espinacas, patatas al horno y salsa holandesa

### Pumpernikel 7,5€

Aguacate, salmón, huevo escalfado, rúcula, salsa holandesa y eneldo sobre tоста de pan de cebada tostada y cereales

*Añade más toppings a tus huevos:*

Pollo	+2€
Queso parmesano	+1,5€
Bacon	+1,5€
Aguacate	+2,5€
Champiñones	+1€

### Chilaquiles con pollo 8€

Totopos con huevo frito, salsa mexicana, crème fraîche, aguacate, pollo y corteza de cerdo

### Shakshuka 8€

Huevos horneados en salsa de tomate picante, verduras, cebolla y especias

## Ensaladas & bols

### Salmon poke bowl 9€

Arroz con aguacate, edamame, pepino, salmón, remolacha, piña, brotes de soja y sésamo negro aliñado con soja, miel, wasabi y lima

Bol de açai con granola y fruta 8€

Bol de yogur con granola y fruta 4€

## Bocadillos & planchados

### Roastbeef 8,5€

Panne all'acqua con roastbeef curado en casa a la pimienta y mostaza, scamorza, pesto rojo y berros

### Bagel 9€

De salmón marinado, aguacate, crema de queso y nueces

### Chicha Burger 8,5€

Carne de vaca vieja y bacon con tomate, lechuga, queso i pepinillos

### Limóná veggie Burger 7,5€

Hamburguesa vegetariana de lentejas con tomate, lechuga, queso y pepinillos

### Bikini Limóná 8€

Pan de molde artesanal, mayonesa trufada, queso y jamón york

*Los bocadillos van acompañados de coleslaw y patatas*

### Quesadillas 7€

Tortillas de harina de trigo rellena de jamón y

## Tostadas & pancakes

Tostadas de pan artesanal de masa madre con mantequilla y mermelada 3€

Tostada con mató, frutos rojos frescos, miel y frutos secos 4,8€

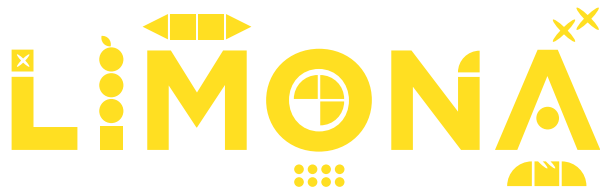
Tostada de aguacate, tomate de temporada, brotes de soja y sésamo 8,5€

Tostada con tomate 3€

Pancakes con fruta y sirope o chocolate 5,5€

## Pasteles & cookies

Mira en la barra o pregunta a nuestro equipo por la selección de pasteles del día



# Brunch time

## Ous ecològics



### Remenats 7,5€

Pa de motlle artesà amb ous remenats, bacó, xampinyons, ruca i formatge parmesà

### Benedictine 9€

Pa de motlle artesà amb ous escaldats, bacó, espinacs, patates al forn i salsa holandesa

### Pumpenikèl 7,5€

Alvocat, salmó, ou escaldat, ruca, salsa holandesa i anet sobre torrada de pa d'ordi torrat i cereals

*Afageix toppings als teus ous:*

Pollastre	+2€
Formatge parmesà	+1,5€
Bacó	+1,5€
Alvocat	+2,5€
Xampinyons	+1€

### Chilaquiles amb pollastre 8€

Totopos amb ou ferrat, salsa mexicana, crème fraîche, alvocat, pollastre i escorça de porc

### Shakshuka 8€

Ous fonejats en salsa de tomàquet picant, verdures, ceba i espècies

## Amanides & bols



### Salmon poke bowl 9€

Arròs amb alvocat, edamame, cogombre, salmó, remolatxa, pinya, brots de soja i sèsam negre amanit amb vinagreta de soja, mel, wasabi i llima

Bol d'açaí amb granola i fruita 8€

Bol de iogurt amb granola i fruita 4€

## Entrepans & planxats



### Roastbeef 8,5€

Pane all'acqua amb roastbeef curat a casa al pebre i mostassa amb scamorza, pesto vermell i créixens

### Bagel 9€

De salmó marinat, alvocat, crema de formatge i nous

### Chicha Burger 8,5€

Carn de vaca vella i bacó amb tomàquet, enciam, formatge i 'pepinillos'

### Limoná veggie Burger 7,5€

Hamburguesa de lleties amb tomàquet, enciam, formatge i 'pepinillos'

### Bikini Limoná 8€

Pa de motlle artesà, maionesa trufada, formatge i pernil dolç

*Els entrepans van acompanyats de coleslaw i patates*

### Quesadillas 7€

Truites de farina de blat farcida de pernil i formatge amb pico de gallo i alvocat

## Torrades & pancakes



Torrades de pa artesà de massa mare amb mantega i melmelada 3€

Torrada de pa artesà de massa mare amb mató, fruits vermells, mel i fruits secs 4,8€

Torrada d'alvocat, tomàquet de temporada, brots de soja i sèsam 8,5€

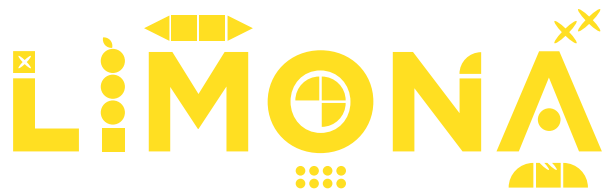
Torrada de pa artesà amb tomàquet 3€

Pancakes amb fruita i sirope o xocolata 5,5€

## Pastissos & galetes



Mira a la barra o pregunta al nostre equip per la selecció de pastissos del dia



# Brunch time

## Organic eggs



### Scrambled eggs 7,5€

Scrambled eggs, bacon, mushrooms, arugula and Parmesan cheese on artisan tin loaf bread

### Benedictine 9€

Poached eggs, bacon, spinach, baked potatoes and holandese sauce on artisan tin loaf bread

### Pumpernikel 7,5€

Avocado, salmon, poached egg, holandese sauce and dill on toasted barley and cereal bread

*Add more toppings to your eggs:*

Chicken	+2€
Parmesan cheese	+1,5€
Bacon	+1,5€
Avocado	+2,5€
Mushrooms	+1€

### Chilaquiles with chicken 8€

Tortilla chips with fried eggs, mexican sauce, crème fraiche, chicken, avocado and pork bark

### Shakshuka 8€

Baked eggs in spicy tomato sauce, vegetables, onion and spices

## Salads & bowls



### Salmon poke bowl 9€

Rice with avocado, edamame, cucumber, salmon, beet, pineapple, bean sprouts and black sesame seasoned with soy vinaigrette, honey, wasabi and lime

Açaí, granola and fresh fruit bowl 8€

Yogurt, granola and fresh fruit bowl 4,5€

## Hot sandwiches



### Roastbeef 8,5€

Pane all'acqua with home cured with pepper and mustard roastbeef with scamorza, red pesto and cresses

### Bagel 9€

Marinated salmon, avocado, cream cheese and nuts

### Chicha Burger 8,5€

Beef and bacon burger with tomato, lettuce, cheese and gherkin

### Limóná veggie Burger 7,5€

Lentil burger with tomato, lettuce, cheese and gherkin

### Limóná Bikini sandwich 8€

Artisan tin loaf bread, truffled mayonnaise, cheese and ham

*Hot sandwiches are served with coleslaw and potatoes*

### 'Quesadillas' 7€

Flour tortilla filled with ham and cheese served with 'pico de gallo', arugula and avocado

## Toasts & pancakes



Wheat sourdough toasts served with butter and jam 3€

Ricotta, berries, honey and nuts on wheat sourdough toast 4,8€

Avocado, seasonal tomato, soy sprouts and sesame on sourdough toast 8,5€

Wheat sourdough toast with tomato 3€

Pancakes with fruit and sirop or chocolate 5,5€

## Cakes & cookies



Take a look at the bar or ask our team for the cake selection of the day