

# .café (del bueno)

1-v 9am a 8pm &amp; s-d 10am a 4pm

<b>:café</b> ¡consúltanos los orígenes de la semana!	espresso doble americano batch brew / XL espresso tonic	2.4/2.6 3/4 4
<b>:con leche</b> fresca de vaca avena sin lactosa	cortado latte / XL flat white cappuccino mocca	2.5 2.9/3.6 3.5 3 4
<b>:fríos</b>	iced latte iced coffee cold brew NOMAD	4 3.5 4.5
<b>:sin café</b>	chai latte / dirty matcha latte chocolate caliente	4/4.5 4
<b>:té e infusiones</b> Sans & Sans	negro - ceilan y darjeeling / verde - china mai feng infusión rooibos - equilibrio / jengibre y limón	3
<b>:batidos</b> .ovgn .gf	mango magic (mango, piña, naranja, menta, cúrcuma) high kick (frutos rojos, fresas, plátano, miel eucalipto) morning detox (pepino, manzana, espinacas, piña, limón, espirulina)	5.5
<b>:zumos</b> .vgn .gf	lizard (pepino, manzana y jengibre) morning after (zanahoria, naranja y manzana) limonada menta jengibre zumo de naranja exprimido	5.2 3.2 4.5
<b>:refrescos</b> .vgn .ogf	agua sin gas Vichy Catalan fritz-kola kombucha	2.1 2.6 3.5 5.5
<b>:cervezas &amp; aperitivos</b> .ovgn .ogf	cerveza barril/clara cerveza 0.0/cerveza GF vermut de la casa sidra Galipette bio	3 2.5/3 3.6 5
<b>:snacks</b>	olivas	3



# \_\_\_& brunch

1-v 9am a 3.30pm &amp; s-d 10am a 4pm

<b>:toast</b> .vg/.vgn .ogf	pan de payés de masa madre, mermelada y mantequilla / tomate y aceite de oliva virgen extra	4
<b>:avo toast</b> .vg/.vgn .ogf	guacamole, queso feta (¡hazla vegan con kimchi!), tomates confit y granada, sobre pan de payés de masa madre *añade huevo escalfado +2	9
<b>:croissant burrata</b> .vg	croissant planchado, burrata, rúcula, pesto albahaca y tomates confitados	11.5
<b>:egg royale toast</b> .ogf	salmón ahumado, espinacas, huevo escalfado y salsa holandesa con eneldo, sobre pan de payés de masa madre	12
<b>:ragnar toast</b> .ogf	salmón ahumado, rúcula, queso crema, eneldo y mostaza + alcaparras, sobre pan de payés de masa madre *añade huevo escalfado +2	10
<b>:huevos turcos</b> <sup>*nuevo</sup> .vg .ogf	huevos escalfados, yogur especiado, pimentón ahumado, comino, dukkah de avellanas y nuez + pan de payés de masa madre	10
<b>:huevos trufados</b> .vg	cazuela de huevos escalfados, salsa trufada, croutons, setas confitadas al romero + pan de payés de masa madre	12
<b>:focaccia</b>	focaccia artesana, mozzarella, scamorza ahumada, guanciale, setas y tomate confit, rúcula y mayonesa de tomates secos	13
<b>:sweet bowl</b> .vgn/.vg	elige açai o yogur griego con dátiles y canela, fruta de temporada, granola artesana con copos de avena, frutos secos y semillas + coco *añade crema cacahuete +1.5	9.5/8
<b>:pancakes</b> <sup>*nuevo</sup> .vg	pancakes, crema mascarpone, frutos rojos y frutos secos	10.5
<b>:bikini .prdr</b>	jamón york, queso edam + salsa kimchi ahumada especial	7.5
<b>:brie veggie sdw</b> <sup>*nuevo</sup> .vg	queso brie, rúcula, tomates secos, setas confitadas en pan de masa madre	8.6
<b>:extras</b>	salmón ahumado +3 guacamole huevo escalfado +2 kimchi	queso edam +2 jamón york crema cacahuete +1.5 pan de payés +1.6 pan sin gluten

# \_\_\_post brunch

1-v 3.30pm a 8pm

<b>:bikini .prdr</b>	jamón york, queso edam + salsa kimchi ahumada	7.5
<b>:brie veggie sdw</b> <sup>*nuevo</sup> .vg	queso brie, rúcula, tomates secos, setas confit	8.6
<b>:3 quesos</b> .vg	queso cheddar madurado, edam y emmental, derretidos y tostado + mostaza antigua	8
<b>:corner dulce</b> .ovgn .ogf	croissant croissant jamon dulce y queso carrot cake cake naranja (gf) almendra, caramel y cardamomo (gf) brownie con frutos secos (gf) cake arandanos (vgn) avellanas, vainilla, café (vgn) cake chocolate (vgn) cake manzana bizcocho de limón (vgn) banana bread (vgn) cookie matcha y chocolate blanco cookie chocolate chip cookie chocolate y avellana (vgn) cookie triple chocolate cookie chocolate chip y sal cookie avena, sesamo y coco (vgn)	2.1 3.9 5 4.5 4 4.5 4 4.5

todas nuestras tartas, cookies y brownies son artesanales y varían semanalmente ¡consúltanos la selección de hoy!

## TE ATENDEMOS EN MESA

vg vegetariano - vgn vegano - ovgn opción vegana  
gf sin gluten - ogf opción sin gluten

wifi: follow@paradero  
pass: instagram

infórmanos sobre necesidades alimentarias especiales y/o alergias. nuestros productos pueden contener trazas IVA incluido en el precio

.follow @paradero.eu  
coffee \_\_\_& brunch

# .(good) coffee

m-f 9am to 8pm & weekends 10am to 4pm

<b>:coffee</b>	double espresso ask us what is on the grinder today! americano batch brew / XL espresso tonic	2.4/2.6 3/4 4
<b>:w/ milk</b>	cortado latte / XL flat white cappuccino mocca	2.5 2.9/3.6 3.5 3 4
<b>:iced</b>	iced latte iced coffee cold brew NOMAD (seasonal)	4 3.5 4.5
<b>:non-coffee</b>	chai latte / dirty matcha latte hot chocolate	4/4.5 4
<b>:teas</b>	Sans & Sans black - ceylon and darjeeling/green - chinese mai feng rooibos infusion - equilibrio/ginger and lemon	3
<b>:smoothies</b>	mango magic (mango, pineapple, orange, peppermint, turmeric) high kick (berries, strawberries, banana, eucalyptus honey) morning detox (cucumber, apple, spinach, pineapple, lemon, spirulina)	5.5
<b>:juices</b>	lizard (cucumber, apple and ginger) morning after (carrot, orange and apple) ginger mint lemonade fresh squeezed orange juice	5.2 3 4.5
<b>:soft drinks</b>	bottled still water Vichy Catalan fritz-kola kombucha	2.1 2.6 3.5 5
<b>:beer &amp; others</b>	draft beer/clara 0.0 beer/GF beer vermut by the glass Galipette bio-cider	3 2.5/3 3.6 5
<b>:snacks</b>	olives	3



# \_\_\_& brunch

m-f 9am to 3.30pm & weekends 10am to 4pm

<b>:toast</b>	toasted sourdough, butter & jam / tomatoe & extra virgin olive oil	4
<b>:avo toast</b>	avocado mash, feta cheese (make it vegan with kimchi!), confit tomatoes + pomegranate, on toasted sourdough *add poached egg +2	9
<b>:croissant burrata</b>	toasted croissant, burrata, arugula, basil pesto and confit tomatoes	11.5
<b>:egg royale toast</b>	smoked salmon, spinach, poached egg and dill-hollandaise sauce on toasted sourdough	12
<b>:ragnar toast</b>	smoked salmon, dill cream cheese, capers, arugula, on toasted sourdough *add poached egg +2	10
<b>:turkish eggs<sup>*new</sup></b>	poached eggs, garlicky dill-speckled yogurt, smoked paprika, cumin, hazelnut & walnut dukkah + toasted sourdough	10
<b>:truffled eggs</b>	truffled poached eggs, croutons, rosemary mushroom confit + toasted sourdough	12
<b>:focaccia</b>	artisan focaccia, mozzarella, smoked scamorza, guanciale, mushroom and tomatoe confit, arugula and sun-dried tomatoes mayo	13
<b>:sweet bowl</b>	choose between açai or greek yogurt (with cinnamon), seasonal fruits, homemade granola with oat flakes, nuts and seeds + coconut *add peanut butter +1.5	9.5/8
<b>:pancakes<sup>*new</sup></b>	pancakes, mascarpone buttercream, berries, nuts	10.5
<b>:bikini .prdr</b>	york ham, edam cheese + our signature smoked kimchi sauce	7.5
<b>:brie veggie sdw<sup>*new</sup></b>	brie cheese, arugula, sundried tomatoes, confit mushrooms on sourdough bread	8.6
<b>:extras</b>	smoked salmon +3      edam cheese +2 avocado mash      ham poached egg +2      peanut butter +1.5 kimchi      sourdough +1.6 gluten-free bread	

# \_\_\_post brunch

m-f 3.30pm to 8pm

<b>:bikini .prdr</b>	york ham, edam cheese + our signature smoked kimchi sauce	7.5
<b>:brie veggie sdw<sup>*new</sup></b>	brie cheese, arugula, sundried tomatoes, confit mushrooms on sourdough bread	8.6
<b>:3 cheese sdw</b>	curated cheddar, emmental and edam cheese + mustard grilled cheese sandwich	8
<b>:sweet corner</b>	croissant ham & cheese croissant carrot cake orange cake (gf) almond, caramel, cardamom (gf) nuts & sea salt brownie (gf) blueberry cake (vgn) hazelnuts, vainilla & coffee (vgn) chocolate ganache cake (vgn) apple cake lemon plum cake (vgn) banana bread (vgn) matcha white chocolate cookie chocolate chip cookie chocolate & hazelnut cookie (vgn) triple chocolate cookie choco chip & salt cookie oats, sesame, coconut cookie (vgn)	2.1 3.9 5 4.5

all our pastries are homemade and sorted weekly  
ask us for today's selection!

## TABLE SERVICE

vg vegetarian - vgn vegan - ovgn vegan option  
gf gluten-free - ogf gluten-free option

wifi: follow@paradero  
pass: instagram

please inform us about special food needs  
and/or allergies. traces may be present  
VAT included in price

**.follow @paradero.eu**  
**coffee \_\_\_& brunch**

# .café (del bo)

d1-dv 9am a 8pm &amp; ds-dg 10am a 4pm

<b>:café</b> ¡consulta els origens de la setmana!	espresso doble americà batch brew / XL espresso tònic	2.4/2.6 3/4 4
<b>:amb llet</b> fresca de vaca civada sense lactosa	tallat latte / XL flat white cappuccino mocca	2.5 2.9/3.6 3.5 3 4
<b>:freds</b>	iced latte iced coffee cold brew NOMAD	4 3.5 4.5
<b>:sense café</b>	chai latte / dirty matcha latte xocolata calenta	4/4.5 4
<b>:te i infusions</b> Sans & Sans	negre - ceilan i darjeeling / verd - xinesa mai feng infusió roibos - equilibri / gingebre i llimona	3
<b>:batuts</b> .ovgn .gfn	mango magic (mango, pinya, taronja, menta, cúrcuma) high kick (fruits vermells, maduixes, plàtan, mel eucaliptus) morning detox (cogombre, poma, espinacs, pinya, llimona, espirulina)	5.5
<b>:sucs naturals</b> .vgn .gfn	lizard (cogombre, poma i gingebre) morning after (pastanaga, taronja i poma) llimonada menta gingebre suc de taronja espremut	5.2 3.2 4.5
<b>:refrescos</b> .vgn .ogfn	aigua sense gas Vichy Catalan fritz-kola kombucha	2.1 2.6 3.5 5.5
<b>:cervezas &amp; aperitius</b> .ovgn .ogfn	cerveza barril/clara cerveza 0.0/cerveza GF vermut de la casa sidra Galipette bio	3 2.5/3 3.6 5
<b>:pica pica</b>	olives	3



# \_\_\_& brunch

d1-dv 9am a 3.30pm &amp; ds-dg 10am a 4pm

<b>:toast</b> .vg/.vgn .ogfn	pa amb tomaquet i oli / melmelada i mantega	4
<b>:avo toast</b> .vg/.vgn .ogfn	guacamole, formatge feta (fez-la vegà amb kimchi), tomàquets confitats + magrana, sobre pa de pagès de massa mare *afegeix ou escalfat +2	9
<b>:croissant burrata</b> .vg	croissant planxat, burrata, ruca, pesto d'alfàbrega i tomàquets confit	11.5
<b>:egg royale toast</b> .ogfn	salmó fumat, espinacs, ou escalfat i salsa holandesa, sobre pa de pagès de massa mare	12
<b>:ragnar toast</b> .ogfn	salmó fumat, formatge crema amb anet, tàperes, ruca + mostassa sobre pa de pagès de massa mare *afegeix ou escalfat +2	10
<b>:ous turcs</b> <sup>nou</sup> .vg .ogfn	ous escalfats, salsa de iogurt, pebre vermell fumat, comi, dukkah d'avellanes i nous + pa de pagès de massa mare	10
<b>:ous trufats</b> .vg	cassola d'ous escalfats, salsa trufada, croutons, bolets confitats al romaní + pa de pagès de massa mare	12
<b>:focaccia</b>	focaccia artesanal, mozzarella, scamorza fumada, guanciale, bolets i tomaquets confit, ruca i maionesa amb tomàquets secs	13
<b>:sweet bowl</b> .vgn/.vg	tria entre açai o iogurt grec (con dàtils i canye- lla), fruita de temporada, granola artesanal amb flocs de civada, fruita seca i llavors + coco	9.5/8
<b>:pancakes</b> <sup>nou</sup> .vg	pancakes, crema de mascarpone, fruits vermells, fruits secs	10.5
<b>:bikini .prdr</b>	pernil dolç, formatge edam + salsa kimchi fumada	7.5
<b>:brie veggie sdw</b> <sup>nou</sup> .vg	formatge brie, rúcula, tomàquets secs, bolets confitats en pa de massa mare	8.6
<b>:extras</b>	salmó fumat +3 guacamole ou escalfat +2 kimchi	formatge edam +2 pernil dolç crema de cacauet +1.5 pa de pagès +1.6 pa sense gluten

# \_\_\_post brunch

d1-dv 3.30pm a 8pm

<b>:bikini .prdr</b>	pernil dolç, formatge edam + salsa kimchi fumada	7.5
<b>:brie veggie sdw</b> <sup>nou</sup> .vg	formatge brie, rúcula, tomà- quets secs, bolets confitats en pa de massa mare	8.6
<b>:sdw 3 formatges</b> .vg	planxat de formatge edam, cheddar i emmental + mostassa	8
<b>:còrner dolç</b> .ovgn .ogfn	croissant croissant de pernil dolç i formatge pastís de pastanaga pastís taronja (gfn) ametlla, caramel i cardamom (gfn) brownie de pacanes (gfn) pastís de nabius (vgn) avellanes, vainilla, café (vgn) cake xocolata (vgn) pastís de poma pastís de llimona pastís plàtan (vgn) galleta matcha galleta xoco xips galleta xocolata i avellanes (vgn) galleta triple xocolata galleta xoco xips i sal galleta civada, sesamo i coco (vgn)	2.1 3.9 5 4.5 4 4.5

tots els nostres pastissos, cookies i brownies són artesanals  
i varien setmanalment ¡consulta'ns la selecció d'avui!

## T'ATENEM A TAULA

vg vegetarià - vgn vegà - ovgn opció vegana  
gf sense gluten - ogfn opció sense gluten

wifi: follow@paradero  
pass: instagram

informa'ns sobre necessitats alimentàries especials  
i/o al·lèrgiesels. nostres productes poden contenir traces  
IVA inclòs en el preu

.follow @paradero.eu  
coffee \_\_\_& brunch