

# Roast Club

SPECIALTY COFFEE ROASTERS

## ESPRESSO BAR

OAT MILK +0,2€ | ICED +0,2€

☕ ESPRESSO.....1,5€   2,0€	☕ CAPPUCCINO..... 2,5€
☕ CORTADO.....1,6€   2,2€	☕ LATTE MACCHIATO..... 2,0€
☕ MACCHIATO.....1,6€   2,2€	☕ LATTE.....2,8€   3,2€
☕ WITH MILK.....1,8€	☕ MAROCCHINO..... 2,5€
☕ AMERICANO.....2,2€	☕ MOCHA..... 3,5€
☕ FLAT WHITE..... 2,5€	☕ SHAKERATO..... 3,0€

## BREW BAR

ICED +0,5€

POUR OVER



3,5€

MOKA POT



4,5€

COLD BREW



3,5€

BATCH BREW



2,5€

## BEBIDAS

### FRÍAS

Zumo de Naranja..... 3,8
Refresco Orgánico..... 3,0
Limonada Fresca..... 3,2
Kombucha..... 4,8
Cerveza Artesana.....5,5   6,0
Agua Mineral..... 1,8
Agua con Gas..... 2,3

### CALIENTES

Té..... 2,2
Infusión..... 2,5
Chocolate Caliente..... 3,0
Matcha..... 3,2
Chai Latte..... 3,2

OAT MILK +0,2€ | ICED +0,2€

## SANDWICHES

### Roast Club Sandwich

Pechuga de pollo en reducción de soja, prosciutto cotto y manchego, huevo duro, tomate, lechuga fresca y mayonesa casera..... 11,0€

### Porchetta

Láminas de porchetta sobre ricotta fresca coronada con huevo frito..... 8,5€

## HUEVOS

### Huevos Poché

2 huevos ecológicos escalfados sobre english muffin casero, espinaca baby, mézclum de tomates de temporada y espuma de ricotta y rucula, cubiertos con salsa holandesa..... 9,0€

### Huevos Revueltos

2 huevos ecológicos, ciboulette y aceite de oliva sobre pan brioche tostado con mantequilla..... 7,0€

### Huevos Fritos

2 huevos ecológicos acompañados de pan de pagès y tomate de colgar..... 7,0€

### Extras

+ Rústico de aguacate..... 2,0€
+ Jackfruit..... 2,5€
+ Salmón..... 3,0€
+ Bacon..... 1,5€
+ Porchetta..... 2,0€

## RECETAS

### Mermelada

Ricotta fresca y mermelada casera de frutos rojos..... 4,5€

### Aguacate

Rústico de aguacate con mézclum de tomates de temporada, semillas y reducción de balsámico..... 6,5€

### Prosciutto

Espuma de ricotta y rucula, pera, prosciutto y reducción de balsámico..... 7,0€

### Salmón Ahumado

Base de miso, salmón ahumado, carpaccio de manzana y eneldo fresco..... 9,0€

### Hummus

Hummus de zanahoria asada, verdes de temporada, coronado con chucrut casero  
Nuestra recomendación: + Roast beef..... 7,5€  
Opción Vegana: + jackfruit a lenta cocción..... 6,0€

## TENEDOR

### Bowl de Quinoa

Trigo sarraceno tostado con mézclum de quinoa, espinaca baby, frutas de temporada y vinagreta cítrica..... 8,0€

### Pasta Vegana

Bowl de pasta ecológica vegana, sin gluten, salteada con tomates secos, ajo rostizado, aceite de oliva y hojas frescas de espinaca baby..... 7,5€

### Roast Salad

Ensalada de roast beef con verdes de temporada, alcaparras, rabanitos y mayonesa casera..... 8,5€

BASES

TOSTADA

BAGEL

## BOWLS

### Açaí Bowl

Nuestra mezcla de açaí con frutas de temporada, granola casera y coco laminado..... 8,0€  
+ Mantequilla de cacahuete 1,0€

### Bowl de Fruta y Granola

Yogurt griego con frutas de temporada, granola casera, coco laminado y chía..... 5,5€  
+ Miel 0,5€

## CLÁSICOS

### Bocadillos

Con embutidos..... 3,5€  
Veggies..... 3,2€

### Croissants

Pavo y Queso..... 3,0€  
Sencillo..... 1,7€

## DULCES

### French Toast

Tostada de pan brioche con fruta de temporada, crema ligera de limón, acabada con sirope de arce y granola casera..... 9,0€

Tartas caseras..... 4,5€

Loaf Cakes..... 3,8€

Cookies..... 2,5€

# Roast Club

SPECIALTY COFFEE ROASTERS

## ESPRESSO BAR

OAT MILK +0,2€ | ICED +0,2€

☕ ESPRESSO.....1,5€   2,0€	☕ CAPPUCINO..... 2,5€
☕ CORTADO.....1,6€   2,2€	☕ LATTE MACCHIATO..... 2,0€
☕ MACCHIATO.....1,6€   2,2€	☕ LATTE.....2,8€   3,2€
☕ WITH MILK.....1,8€ .....	☕ MAROCCHINO..... 2,5€
☕ AMERICANO.....2,2€ .....	☕ MOCHA..... 3,5€
☕ FLAT WHITE..... 2,5€	☕ SHAKERATO..... 3,0€

## BREW BAR

ICED +0,5€

POUR OVER



3,5€

MOKA POT



4,5€

COLD BREW



3,5€

BATCH BREW



2,5€

## DRINKS

COLD

Orange Juice.....	3,8
Organic Soft Drinks.....	3,0
Fresh Lemonade.....	3,2
Kombucha.....	4,8
Craft Beer.....5,5   6,0	
Still Water.....	1,8
Sparkling Water.....	2,3

HOT

Tea.....	2,2
Infusion.....	2,5
Hot Chocolate.....	3,0
Matcha Latte.....	3,2
Chai Latte.....	3,2

OAT MILK +0,2€ | ICED +0,2€

## SANDWICHES

### Roast Club Sandwich

Chicken breasts in soy reduction, bacon, prosciutto cotto and manchego cheese, hard-boiled egg, lettuce, tomato and homemade mayo ..... 11,0€

### Porchetta

Sliced porchetta over fresh ricotta topped with a fried egg ..... 8,5€

## EGGS

### Poached Eggs

2 organic free-range poached eggs on top of homemade English muffins, baby spinach, mix of seasonal tomatoes, arugula-ricotta foam and hollandaise sauce..... 9,0€

### Scrambled eggs

2 organic free-range eggs, ciboulette and olive oil on top of brioche bread toasted on butter..... 7,0€

### Fried eggs

2 organic free-range eggs with bread (pa de pagès) and tomato..... 7,0€

### Extras

+ Mashed Avocado.....	2,0€
+ Jackfruit.....	2,5€
+ Salmon.....	3,0€
+ Bacon.....	1,5€
+ Porchetta.....	2,0€

## RECIPES

### Mermelada

Fresh ricotta and our homemade red berries jam ..... 4,5€

### Aguacate

Mashed avocado, mix of seasonal tomatoes, seeds and balsamic glaze..... 6,5€  
+ Poached egg 1,5€

### Prosciutto

Arugula-ricotta foam, pear, prosciutto and balsamic glaze..... 7,0€

### Smoked salmon

Miso base, smoked salmon, Granny Smith apple carpaccio and fresh dill..... 9,0€

### Hummus

Homemade roasted-carrot hummus, seasonal greens and homemade sauerkraut  
Our recomendation: + Roast beef..... 7,5€  
Vegan option: + jackfruit a lenta cocción ..... 6,0€

## FORK

### Bowl de Quinoa

Toasted buckwheat with quinoa mix, baby spinach, seasonal fruits and citrus vinaigrette ..... 8,0€

### Vegan Pasta

Bowl of organic vegan pasta (gluten-free) sautéed with dried tomatoes, roasted garlic, olive oil and fresh leaves of baby spinach..... 7,5€

### Roast Salad

Seasonal greens, roast beef, capers, radish and homemade mayo..... 8,5€

BASES

TOAST

BAGEL

.....	.....
.....	7,5€
.....	8,0€
.....	10€
.....	8,5€
.....	7,0€

## BOWLS

### Açaí Bowl

Our mix of açai with seasonal fruits, homemade granola and laminated coconut .....8,0€  
+ Peanut butter 1,0€

### Fruit and Granola Bowl

Greek yogurt with seasonal fruits, homemade granola, laminated coconut and chia.....5,5€  
+ Honey 0,5€

## CLASSICS

### Small Sandwiches

Cold meats.....3,5€  
Veggies .....3,2€

### Croissants

Turkey ham and cheese.....3,0€  
Plain.....1,7€

## SWEETS

### French Toast

Brioche bread toast with seasonal fruits and soft lemon cream topped with homemade granola and maple syrup.....9,0€

Homemade cakes .....4,5€

Loaf Cakes.....3,8€

Cookies.....2,5€