



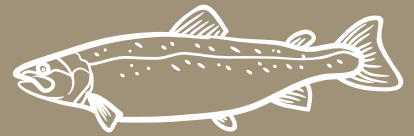
¿Sabías que...?



Nuestro pulled pork es casero. Lo ahumamos y lo cocinamos durante más de 7 horas, y por eso es tan meloso. El toque barbacoa es porque lo ahumamos con leña de almendro



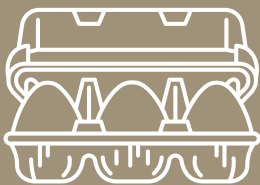
Ahumamos nuestro propio pastrami y tiene un proceso de elaboración de 7 días. Hay gente que dice que es el mejor pastrami que ha comido nunca :)



Nuestro salmón es fresco, noruego y lo ahumamos artesanalmente con madera de olivo y luego lo curamos por 72 horas con moras silvestres; por eso tiene este color violeta



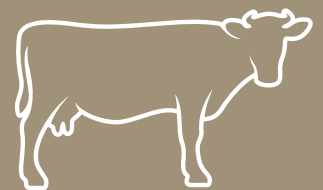
Nuestro café es de Tornado Coffee Roasters, un micro tostador artesanal de café de especialidad ubicado en Granollers. ¡Pregunta a nuestro barista el origen de este mes!



Solo trabajamos con huevos de Calaf porque sabemos que sus gallinas son libres y sus huevos son siempre los más frescos



Trabajamos con pan artesano elaborado a diario por nuestros vecinos panaderos del Forn Sant Josep, Turrís, Pa de Kilo y The Bagel Hood



Nuestra leche es fresca, y nos la trae cada mañana la granja Cal Porta. Su leche tiene una cremosidad única que se nota en cada taza

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 / 2€

1 shot de café en taza pequeña

Espresso doble / 2,2€

2 shots de café en taza grande

Cortado / 2,4€

espresso + leche de vaca fresca

Capuccino / 3,2€

espresso + leche de vaca fresca

Batch brew / 3,5€

nuestro café de filtro, pregunta por la variedad del mes

Flat white / 3,5€

doble espresso + leche de vaca fresca

Café latte / 4€

espresso + leche de vaca fresca

Matcha / 5,5€

matcha + leche de vaca fresca

Zumos & limonadas.

Naranja / 5,5€

naranja recién exprimida

Vitamine sunrise / 6,5€

plátano + zanahoria + naranja + jengibre

Go green / 6,5€

piña + espinacas + pepino + manzana + lima

Limonada clásica / 6,5€

lima recién exprimida + menta + jengibre + azúcar

Iced tea / 6,5€

homemade iced tea a base de té negro + rooibos con matices cítricos

Cocktails.

Mimosa / 7€

cava brut nature + zumo de naranja + frutos rojos

Mojito classico / 10€

lima + menta + ron + azúcar + hielo pilé + soda

Spring coffee drinks.

Todos nuestros lattes de temporada son elaborados con siropes artesanos hechos en casa, 100% naturales, infusionados con recetas que solo encontrarás en The Egg Lab, sin conservantes ni aditivos.

Matcha & lichi iced latte / 6,5€

zumo de lichi con vainilla + matcha + leche fresca + hielo

Mango & matcha iced latte / 6,6€

sirope casero de mango infusionado en té negro y jengibre + matcha + leche fresca + hielo

Pistacchio iced latte / 6€

1 shot de café + sirope casero de nata + pistacho caramelizado + leche fresca + hielo

Lavanda iced latte / 6€

azúcar glass de lavanda

Vainilla iced latte / 6€

sirope casero de vainilla de Madagascar

Iced choco latte / 6,5€

sirope casero de algarroba + 1 shot de café + leche fresca + algarroba + hielo

Iced matcha / 6€

Iced capuccino / 5€

Iced flat white / 5,9€

Iced latte / 5,5€

Batch iced latte / 5,5€

Cold brew / 6€

reposado 24h, el de la casa

EXTRA SHOT 1€ / EXTRA AVENA 0,5€

EXTRA LECHE 0,3€ / EXTRA HIELO 1€

Cool Stuff.

Camiseta oversized / 25€

La camiseta más cool de Barcelona

Tote bag / 15€

Tu bolsa del día a día

Cool cap / 15€

TheEggLab[®]

Feel Good, Be Good

Country side avocado toast / 12,5€

Pan de pueblo del Forn Sant Josep + medio aguacate tostado + champiñones salteados + kale fresco + queso Raclette fundido + 1 huevo poché

EXTRAS:

Salmón ahumado en casa con leña curado por 72h con moras +4€

Pastrami ahumado casero durante 7 días de elaboración +4€

Bacon +3€

Alaska royale eggs benedict / 15,5€

Bagel + cremoso de trufa y finas hierbas + tomates cherry confitados + salmón ahumado + huevos pochados + espinacas baby + alcaparras + holandesa de miel y mostaza acompañado de patatas fritas

Korean chicken eggs benedict / 14,9€

Pan brioche artesano de The Bagel Hood + fresco de green papaya & zanahoria + cacahuetes + menta + pollo crunchy estilo coreano + dos huevos pochados + salsa holandesa asiática acompañado de patatas fritas

Mexican rancheros / 15,5€

Cazuelita con pollo asado + frijoles + salsa de tomillo verde + queso fundido + huevo frito + aguacate a la llama + nata criolla + pico de gallo + cilantro acompañado de pan naan artesano

Grandma's French toast / 12,5€

Nuestra tostada francesa con pan de brioche + mascarpone de pistachos + pera confitada al horno + sirope de arce al café

Matcha roll/ 12€

Roll de matcha XL + crema de queso y chocolate blanco + crema de limón + sésamo negro

Seasonal avo toast / 14,5€

Pan de pueblo de Forn Sant Josep + burrata artesana de Pinullet + granola casera + pesto de rúcula y pipas + fruta de primavera + brote girasol + aguacate asado

EXTRAS:

Salmón ahumado en casa con leña curado por 72h con moras +4€

Pastrami ahumado casero durante 7 días de elaboración +4€

Bacon +3€

Turkish healthy breakie / 14,5€

Cremoso de yogurt y mascarpone + crunchy falafel + hierbas frescas + pan turco casero + butter chilly + huevos poché

EXTRAS:

Salmón ahumado en casa con leña curado por 72h con moras +4€

Pastrami ahumado casero durante 7 días de elaboración +4€

Bacon +3€

Smokey york eggs benedict / 14,9€

English muffin de Turrís + smoked pulled pork + bacon + coleslaw + pepinillos + dos huevos pochados + holandesa de cheddar flambeada + puerro crujiente acompañado de patatas fritas

Pastrami sando / 14,5€

Sandwich con pan de molde de Pa de Kilo + pastrami ahumado en casa + queso havarti + hojas de mostaza + pepinillos encurtidos + compota de manzana roja y cebolla al vino + mayonesa de wasabi + patatas chips caseras con sal de algas

Sweet apple pancakes / 12,5€

3 pancakes caseros rellenos de manzana confitada con canela + dulce de leche casero + nueces + manzana fresca + sirope de arce

Tequeños/ 8,5€

Crujiente de trigo relleno de queso guayanés (vaca fresco) acompañado de salsa de tamarindo y chile

Sweet potatoes / 5,5€

Bastones de patata dulce con mayonesa de mostaza antigua ahumada

Alérgenos

 Lácteos

 Gluten

 Frutos secos

 Semillas

 Huevo

 Pescado

 Soja

 Cerdo

 Mostaza

 Cilantro

 Rábano

 Picante

Bebidas

Go green

Vitamine sunrise

Naranja

Matcha & lichi iced latte 

Mango & matcha iced latte 

Pistacchio iced latte  

Lavanda iced latte 

Iced choco latte  

Matcha 

Iced matcha 

Limonada clásica

Iced tea

Vainilla iced latte

Cold brew

Espresso

Double espresso

Cortado 

Capuccino 

Batch brew

Flat white 

Latte 

Food

Seasonal avo toast    

Country side avocado toast   

Alaska royale benedict    

Korean chicken eggs benedict       

Smokey york eggs benedict     

Turkish healthy breakie   

Matcha roll    

Grandma's french toast    

Mexican rancheros    

Pastrami sando     

Sweet apple pancakes    

Tequeños  

Sweet potatoes 