

.café (del bueno)

1-v 9am a 8pm y s-d 9.30am a 8pm

:café ¡consúltanos los orígenes de la semana!	espresso doble (Hidden Coffee Roasters) espresso tonic americano batch brew / XL pour over v60 (15 min)	2.7 4.5 3.2/4.2 6
:con leche fresca de vaca avena Oatly sin lactosa	cortado latte / XL flat white cappuccino mocca	2.7 3.2/4 3.5 3.5 4.5
:fríos	iced latte iced coffee COLD BREW	4.5 4 4.5
:sin café	chai latte / dirty (Masala Chy) matcha latte chocolate caliente (Madagascar 70% NotKa)	4.5/5.5 5 4.5
:té e infusiones Sans & Sans	negro - ceilan y darjeeling verde - china mai feng infusión rooibos - equilibrio infusión limón citronella infusión menta lemongrass manzanilla ICED Tea - citrus hibiscus ICED Tea - guayaba frutos rojos	3.5 4
:zumos .vgn .gf	lizard (pepino, manzana y jengibre) morning after (zanahoria, naranja y manzana) limonada menta jengibre zumo de naranja natural exprimido	5.5 3.5 4.5
:refrescos .vgn .ogf	agua sin gas Vichy Catalan fritz-kola kombucha	2.2 2.6 3.5 5.5
:cervezas & aperitivos .ovgn .ogf	cerveza barril/clara (3x2 18-20hs) cerveza 0.0/cerveza GF vermut de la casa sidra Galipette bio	2.4 4 5
:snacks	patatas chips olivas	- 3

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

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

___& brunch

1-v 9am a 4pm y s-d 10am a 4.30pm

:bowl mango chia ^{nuevo} .vg	yogur de mango y chia, fruta de temporada, confitura de frutos rojos, coco y granola artesana con avena, frutos secos y semillas	8.5
:açai .vgn	açai, fruta de temporada, granola artesana con avena, frutos secos y semillas <i>*añade crema cacahuete +2</i>	10.5
:tostada .vg/.vgn .ogf	pan de masa madre, mermelada y mantequilla / tomate y aceite de oliva virgen extra	4.5
:benedictinos .vg	pan brioche artesano, guacamole, huevos escalfados, salsa holandesa <i>*añade salmón ahumado +3</i>	13
:avo .vg/.vgn .ogf	tostada pan de masa madre, guacamole, queso feta (¡hazla vegan con kimchi!), tomates confit y granada <i>*añade huevo escalfado +2.5</i>	9.5
:tostada salmón ^{nuevo} .ogf	crema de anacardos, salmón ahumado, eneldo, hierbas, especias y encurtidos, en pan de masa madre	12
:tostada de setas ^{nuevo} .vg .ogf	setas de temporada, cremoso de berenjena ahumada, queso de cabra, pistacho y orégano, en pan de masa madre	12
:huevos turcos .vg .ogf	huevos escalfados, yogur especiado, pimentón ahumado, comino, dukkah de avellanas y nuez, pan de masa madre	10
:roast beef ^{nuevo}	focaccia de roast beef con mayonesa de pepinillos, queso gruyère, col encurtida artesanal, espinaca y cherrys confitados	13
:focaccia quesos ^{nuevo} .vg	quesos scamorza ahumada, gruyère y edam en pan de focaccia tostado, con mantequilla y tomates secos	9.8
:bikini .prdr	jamón york, queso edam, mayonesa kimchi ahumada	7.9
:vegetariano ^{nuevo} .vg	cremoso de queso de cabra, setas, rúcula y tomates confit, en pan de masa madre	8.8
:extras	salmón ahumado +3 guacamole huevo escalfado +2.5 kimchi	queso edam +2 jamón york crema cacahuete +2 pan/pan gf +1.6

___post brunch

1-v 4pm a 8pm y s-d 4.30pm a 8pm

:focaccia quesos ^{nuevo} .vg	quesos scamorza ahumada, gruyère y edam en pan de focaccia tostado, con mantequilla y tomates secos	9.8
:bikini .prdr	jamón york, queso edam, mayonesa kimchi ahumada	7.9
:vegetariano ^{nuevo} .vg	cremoso de queso de cabra, setas, rúcula y tomates confit, en pan de masa madre	8.8
:corner dulce .ovgn .ogf	croissant croissant jamon dulce y queso cake chocolate (vgn) tarta almendra y pera/higos brownie con frutos secos (gf) blondie carrot cake bizcocho de limón coco, arándanos, almendras (gf) naranja, chocolate banana bread (vgn/gf) cookie matcha y chocolate blanco cookie chocolate chip cookie de pistacho cookie red velvet granola chocolate y sal (vgn/gf)	2.2 4.5 5.5 5 4.6 4

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 glutenwifi: 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 9.30am to 8pm

:coffee	double espresso (Hidden Coffee Roasters)	2.7
feel free to ask us what is on our grinders today!	espresso tonic	4.5
	americano batch brew / XL	3.2/4.2
	pour over v60 (15 min)	6
:w/ milk	cortado	2.7
cow	latte / XL	3.2/4
Oatly	flat white	3.5
lactose-free	cappuccino	3.5
	mocca	4.5
:iced	iced latte	4.5
	iced coffee	4
	COLD BREW	4.5
:non-coffee	chai latte / dirty (Masala Chy)	4.5/5.5
	matcha latte	5
	hot chocolate (Madagascar 70% NotKa)	4.5
:teas	black - ceylon and darjeeling	3.5
Sans & Sans	green - chinese mai feng	
	rooibos infusion - equilibrio	
	lemon infusion	
	mint lemongrass chamomile infusion	
	ICED Tea - citrus hibiscus	4
	ICED Tea - guava passion fruit strawberry	
:juices	lizard (cucumber, apple and ginger)	5.5
.vgn .gf	morning after (carrot, orange and apple)	
	homemade ginger mint lemonade	3.5
	fresh squeezed orange juice	4.5
:soft drinks	bottled still water	2.2
.vgn .ogf	Vichy Catalan	2.6
	fritz-kola	3.5
	kombucha	5.5
:beer & others	draft beer/clara (3x2 18-20hs)	2.4
.ovgn .ogf	0.0 beer/GF beer	
	vermut by the glass	4
	Galipette bio-cider	5
:snacks	chips	-
	olives	3

vg vegetarian - vgn vegan - ovgn vegan option - gf gluten-free - ogf gluten-free option
 please inform us about special food needs and / or allergies. traces may be present
 VAT included in price

___& brunch

m-f 9am to 4pm & weekends 10am to 4.30pm

:mango chia bowl ^{*new}	mango & chia yogurt, seasonal fruit, red berry compote, shredded coconut, and handmade granola with oats, nuts and seeds	8.5
.vg		
:açai	açai, seasonal fruit, homemade granola with oat flakes, nuts and seeds, shredded coconut	10.5
.vgn	*add peanut butter	+2
:toast	toasted sourdough with butter & jam / tomatoe & extra virgin olive oil	4.5
.vg/.vgn .ogf		
:eggs benedict	brioche bread, avocado mash, poached eggs, hollaindaise	13
.vg	*add smoked salmon	+3
:avo toast	avocado mash, feta cheese (make it vegan with kimchi!), confit tomatoes, pomegranate, on toasted sourdough	9.5
.vg/.vgn .ogf	*add poached egg	+2.5
:salmon toast ^{*new}	homemade cashew spread, smoked salmon, dill, herbs, spices, and pickles on sourdough bread	12
.ogf		
:mushroom toast ^{*new}	seasonal mushrooms, smoky eggplant cream, goat cheese, pistachio, and oregano on sourdough bread	12
.vg .ogf		
:turkish eggs	poached eggs, garlicky dill-speckled yogurt, smoked paprika, cumin, hazelnut & walnut dukkah, sourdough	10
.vg .ogf		
:roast beef ^{*new}	roast beef focaccia with pickle mayo, gruyère cheese, artisan pickled cabbage, spinach, and confit cherry	13
:cheese focaccia ^{*new}	smoked scamorza, gruyère and edam cheeses on toasted focaccia bread, with butter and sun-dried tomatoes	9.8
.vg		
:bikini .prdr	york ham and edam cheese sandwich, with our signature smoked kimchi sauce	7.9
:veggie sandwich ^{*new}	creamy goat cheese, mushrooms, arugula, and confit tomatoes on sourdough bread	8.8
.vg		
:extras	smoked salmon +3	edam cheese +2
	avocado mash	york ham
	poached egg +2.5	peanut butter +2
	kimchi	bread/gf bread +1.6

___post brunch

m-f 4pm to 8pm & s-s 4.30pm to 8pm

:cheese focaccia ^{*new}	smoked scamorza, gruyère and edam cheeses on toasted focaccia bread, with butter and sun-dried tomatoes	9.8
.vg		
:bikini .prdr	york ham and edam cheese sandwich, with our signature smoked kimchi sauce	7.9
:veggie sandwich ^{*new}	creamy goat cheese, mushrooms, arugula, and confit tomatoes on sourdough bread	8.8
.vg		
:sweet corner	croissant	2.2
.ovgn .ogf	ham & cheese croissant	4.5
	chocolate ganache cake (vgn)	5.5
	almond and pear/fig cake	
	nuts & sea salt brownie (gf)	5
	blondie	
	carrot cake	
	lemon plum cake	
	blueberries, coconut, almond (gf)	
	orange, chocolate plum cake	
	banana bread (vgn/gf)	
	matcha white chocolate cookie	4.6
	choco chip cookie	
	pistachio cookie	
	red velvet cookie	
	dark chocolate granola bite (vgn/gf)	4

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)

dl-dv 9am a 8pm & ds-dg 9.30am a 8pm

:café consulta els orígens de la setmana!	espresso doble (Hidden Coffee Roasters) espresso amb tònica americà batch brew / XL pour over v60 (15 min)	2.7 4.5 3.2/4.2 6
:amb llet fresca de vaca civada Oatly sense lactosa	tallat latte / XL flat white cappuccino mocca	2.7 3.2/4 3.5 3.5 4.5
:freds	iced latte iced coffee COLD BREW	4.5 4 4.5
:sense café	chai latte / dirty (Masala Chy) matcha latte xocolata calenta (Madagascar 70% NotKa)	4.5/5.5 5 4.5
:te i infusions Sans & Sans	negre - ceilan i darjeeling verd - xinesa mai feng infusió roibos - equilibri infusió llimona hibisc i citrone1·la infusió menta piperita, lemon grass, camamilla ICED Tea - citrus hibisc ICED Tea - guaiaba fruits vermells	3.5 4
:sucs naturals .vgn .gf	lizard (cogombre, poma i gingebre) morning after (pastanaga, taronja i poma) llimonada menta gingebre suc de taronja natural espresmut	5.5 3.5 4.5
:refrescos .vgn .ogf	aigua sense gas Vichy Catalan fritz-kola kombucha	2.2 2.6 3.5 5.5
:cervezas & aperitius .ovgn .ogf	cerveza barril/clara (3x2 18-20hs) cerveza 0.0/cerveza GF vermut de la casa sidra Galipette bio	2.4 4 5
:pica pica	xips olives	- 3

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

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

___& brunch

dl-dv 9am a 4pm & ds-dg 10am a 4.30pm

:mango chia bowl ^{*nou} .vg	iogurt de mango i xia, fruita de temporada, confitura de fruits vermells, coco i granola artesana amb civada, fruits secs i llavors	8.5
:açai .vgn	açai, fruita de temporada, coco, granola artesanal amb flocs de civada, fruita seca i llavors <i>*afegeix crema de cacauet +2</i>	10.5
:torrades .vg/.vgn .ogf	pa amb tomaquet i oli / melmelada i mantega	4.5
:ous benedictins .vg	pa briox, guacamole, ous escalfats, salsa holandesa <i>*afegeix salmó fumat +3</i>	13
:avo toast .vg/.vgn .ogf	guacamole, formatge feta (fez-la vegà amb kimchi), tomàquets confitats i magrana, sobre pa de massa mare <i>*afegeix ou escalfat +2.5</i>	9.5
:salmon toast ^{*nou} .ogf	crema d'anacards, salmó fumat, anet, herbes, espècies i verdures en vinagre, en pa de massa mare	12
:torrada bolets ^{*nou} .vg .ogf	bolets de temporada, cremós d'albergínia fumada, formatge de cabra, festuc i orenga, en pa de massa mare	12
:ous turcs .vg .ogf	ous escalfats, salsa de iogurt, pebre vermell fumat, comi, dukkah d'avellanes i nous, pa de massa mare	10
:roast beef ^{*nou}	focaccia de roast beef amb maionesa de cogombrets, formatge gruyère, col en vinagre artesanal, espinacs i tomàquets cherry confitats	13
:focaccia 3 formatges ^{*nou} .vg	formatges scamorza fumada, gruyère i edam en pa de focaccia, amb mantega i tomàquets secs	9.8
:bikini .prdr	pernil dolç, formatge edam, salsa kimchi fumada	7.9
:entrepà veggie ^{*nou} .vg	cremós de formatge de cabra, bolets, rúcula i tomàquets confitats, en pa de massa mare	8.8
:extras	salmó fumat +3 guacamole ou escalfat +2.5 kimchi	formatge edam +2 pernil dolç crema de cacauet+2 pa/pa sg +1.6

___post brunch

dl-dv 4pm a 8pm & ds-dg 4.30pm a 8pm

:focaccia 3 formatges ^{*nou} .vg	formatges scamorza fumada, gruyère i edam en pa de focaccia, amb mantega i tomàquets secs	9.8
:bikini .prdr	pernil dolç, formatge edam, salsa kimchi fumada	7.9
:entrepà veggie ^{*nou} .vg	cremós de formatge de cabra, bolets, rúcula i tomàquets confitats, en pa de massa mare	8.8
:còrner dolç .ovgn .ogf	croissant croissant pernil dolç i formatge cake xocolata (vgn) pastís ametlla i peres/figues brownie amb fruits secs (gf) blondie pastís de pastanaga pastís de llimona pastís nabius, coco, ametlla (gf) pastís de taronj i xocolata pastís plàtan (vgn/gf) galleta matcha i xocolata blanca galleta xoco xips galleta festucs galleta red velvet granola amb xocolata i sal (vgn/gf)	2.2 4.5 5.5 5 4.6 4

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 - ogf opció sense glutenwifi: follow@paradero
pass: instagraminforma'ns sobre necessitats alimentàries especials
i/o al·lèrgiesels. nostres productes poden contenir traces
IVA inclòs en el preu**.follow @paradero.eu**
coffee ___& brunch