

HALLO

HALLO

Servei de cafè | Servicio de café | *Coffee as you wish* | 4

Aigua mineral sense gas Mondariz 33cl

Agua mineral sin gas Mondariz 33cl | *Mondariz still mineral water 33cl* | 4

Aigua mineral sense gas Mondariz 75cl

Agua mineral sin gas Mondariz 75cl | *Mondariz still mineral water 75cl* | 6

Aigua amb gas Vichy Catalan 50cl

Agua con gas Vichy Catalan 50cl | *Vichy Catalan sparkling water 50cl* | 4

Aigua amb gas San Pellegrino 50cl

Agua con gas San Pellegrino 50cl | *San Pellegrino sparkling water 50cl* | 5

Sucs de fruita | Zumos de fruta | *Fruit juices* | 5

Suc de taronja natural | Zumo de naranja natural | *Freshly squeezed orange juice* | 6

MOMEN.TEA

Infusions | Infusiones | *Herbal tea* | 5

7min · 95°

Ginger Lemon

Menta arrissada, gingebre, lemon grass, pell de llimona i arrel de regalèssia

Menta rizada, jengibre, lemon grass, piel de limón y raíz de regaliz

Spearmint, ginger, lemongrass, lemon peel and licorice root

Equilibrio

Rooibos, melisa, camamilla, anís, ginseng, fonoll i aroma de mel

Rooibos, melisa, manzanilla, anís, ginseng, hinojo y aroma de miel

Rooibos, lemon balm, chamomile, anise, ginseng, fennel and honey flavour

Cosmic

Hibisc, poma, grosellas, papaia, pell de taronja i fulles de zarzamora

Hibisco, manzana, grosellas, papaya, piel de naranja y hojas de zarzamora

Hibiscus, apple, red currant, papaya, orange peel and blackberry leaves

Choco Chai

Chai barrejat amb pell de cacau i pal de regalèssia

Chai mezclado con piel de cacao y palo de regaliz

Mixed chai with cocoa and licorice stick

Rooibos Orient Express

Rooibos, rosa, gessamí, lavanda, aroma de poma verda i fruits exòtics

Rooibos, rosa, jazmín, lavanda, aroma de manzana verde y frutas exóticas

Rooibos, rose, jasmine, lavender, green apple and exotic fruit

* Disposem de carta d'alèrgens
Disponemos de carta de alérgenos | *We have an allergens menu*

Preus en euros | Precios en euros | *Prices in euros*
IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*

Naturals & Classics | 8

Negres | Negros | Blacks

Ceilan Kenilworth - Sri Lanka, Darjeeling Risheehat, Bengala Occidental

4min · 95°

Verd | Verde | Green

Sencha Tokujou - Shizuoka, Japón

China Mai Feng - Yunnan, China

1min · 75°

3min · 85°

Vermell | Rojo | Red

Pu-Erh Golden - China

4min · 90°

Blanc | Blanco | White

Paklum Tips - Guadong, China

6min · 85°

Oolong

China Milky - Fujian, China

6min · 85°

Fantasies de tes aromatitzats

Fantasías de tés aromatizados | *Fantasy flavored teas* | 8

Earl Grey Luxus

Darjeeling, Ceilan i bergamota

Darjeeling, Ceilán y bergamota

Darjeeling, Ceylon and bergamot

5min · 95°

Sakura

Te verd amb cirera japonesa

Té verde con cereza japonesa

Green tea with Japanese cherry

3min · 85°

White Satin

Te blanc amb aranja, rosa i maracujà

Té blanco con pomelo, rosa y maracuyá

White tea with grapefruit, rose and passion fruit

6min · 85°

Tots els serveis d'infusió i te van acompanyats d'una selecció de petits dolços artesans amb els quals volem completar l'experiència del Momen.Tea.

Todos los servicios de infusión y té van acompañados de una selección de pequeños dulces artesanos con los que completamos la experiencia del Momen.Tea.

Tea and herbal tea come with an artisan selection of little sweets to complete the Momen.Tea experience.

Horari: de 12:30h a 24:00h. Divendres i Dissabtes fins la 1:00h

Horario: de 12:30h a 24:00h. Viernes y Sábados hasta la 1:00h

Opening hours: from 12:30pm to 12:00am. Friday and Saturday until 1:00am

BON DIA | BUENOS DÍAS | GOOD MORNING

Pa i Brioixeria

Pan y Bollería | *Bakery*

Pa de coca amb tomàquet, oli d'oliva i embotit a escollir

"Pa amb tomàquet", pan de coca tostado con tomate, aceite de oliva y embutido a escoger

"Pa amb tomàquet", crispy tomato-rubbed bread with olive oil and cured meat on top | 9

Cistella de brioixeria i pans artesanals amb mantega i confitures

Cesta de bollería y panes artesanales con mantequilla y confituras

Homemade pastry and bread basket with butter and jams | 10

Esmorzar Exprés

Desayuno Express | *Fast Breakfast* | 18

Servei de cafè o te i suc de taronja natural

Servicio de café o té y zumo de naranja natural

Coffee or tea and freshly squeezed orange juice

Cistella de brioixeria artesanal

Cesta de bollería artesanal

Homemade pastry selection

o | or

Pa de coca amb tomàquet, oli d'oliva i embotit a escollir

"Pa amb tomàquet", pan de coca tostado con tomate, aceite de oliva y embutido a escoger

"Pa amb tomàquet", crispy tomato-rubbed bread with olive oil and cured meat on top

* Disposem de carta d'al·lèrgens

Disponemos de carta de alérgenos | *We have an allergens menu*

Preus en euros | Precios en euros | *Prices in euros*

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*

Tapes

Tapas | *Tapas*

Mini bokata Martintxo by Martín Berasategui

Melós de vedella, crema de sardineta i brots verds

Meloso de ternera, crema de sardinilla y brotes verdes

Juicy veal with sardine sauce and green sprouts | 10

Mini "Hot dog" de llamàntol amb maionesa del seu corall

Mini "Hot dog" de bogavante con mayonesa de su coral

Mini lobster "hot dog" with its coral mayonnaise | 12

Cruixent de parmesà amb anxova del cantàbric, burrata i pesto en pols

Crujiente de parmesano con anchoa del cantábrico, burrata y pesto en polvo

Crunchy parmesan with Cantabrian anchovy, burrata and pesto powder | 12

Foie mi cuit amb poma i calvados, pa casolà torrat

Foie mi cuit con manzana y calvados, pan casero tostado

Foie my cuit with apple and calvados and toasted homemade bread | 19

Espatlla ibèrica en pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva AOE

Paletilla ibérica en pan de coca con tomate y aceite de oliva AOE

Iberian ham in crispy tomato-rubbed bread with olive oil AOE | 12

Croquetes de pernil ibèric

Croquetas de jamón ibérico

Iberian ham croquettes | 10

Fish & Chips | 12

Lluç d'ham cruxent amb les seves patates fregides i salsa Ghibriche (cogombre, cogombrets, ceba i trufa)

Merluza de anzuelo crujiente con sus patatas fritas y salsa Ghibriche (pepino, pepinillo, cebolla y trufa)

Crispy wild hake with French fries and Ghibriche sauce (cucumber, pickle, onion and truffle)

Rabes de calamar fregit amb maionesa de llimona confitada

Rabas de calamar frito con mayonesa de limón confit

Fried squid rings with lemon mayonnaise confit | 12

Ravioli farcit de cremós de bolets i pernil amb emulsió de tòfona negra

Ravioli cremoso de hongos y jamón con emulsión de trufa negra

Creamy mushroom and ham ravioli with black truffle emulsion | 10

Mini Burger de vaca gallega amb manxec, ceba i salsa picant

Mini Burger de vaca gallega con manchego, cebolla y salsa picante

Mini Galician beef burger with manchego, onion and spicy sauce | 10

Horari: de Dilluns a Diumenge de 12:30h a 24:00h.

Horario: de Lunes a Domingo 12:30h a 24:00h.

Opening hours: Monday to Sunday from 12:30pm to 12:00am.

Postres

Postres | *Desserts*

Pastís artesanal

Tarta artesanal

Homemade cake | 8

Amanida de fruita fresca de temporada

Ensalada de fruta fresca de temporada

Fresh fruit salad | 9

Els nostres gelats casolans

Nuestros helados caseros

Our homemade ice creams | 6

* Disposem de carta d'alèrgens

Disponemos de carta de alérgenos | *We have an allergens menu*

Preus en euros | Precios en euros | *Prices in euros*

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*

