

cafè de barri

# BEJAUS

remasteritzat

## PORCIONES

**Gildes 2,50**  
Seitó, anxova, oliva manzanilla i bitxo. 🐟🍷

**Rollet de pernil 3,90**  
Enrotllats de pernil dolç en massa de blat.  
🍷🌿🥛

## BAGELS

**Bagel d'ous i bacon 4,50**  
Bagel artesanal amb mantega natural, ous de gallines camperes, formatge crema i bacon fumat. 🍷🌿🥛🥚

**Bagel de salmó i formatge crema 6,50**  
El clàssic bagel de salmó noruec amb formatge crema artesanal. 🐟🌿🥛🥚

## TORRADAS

**Torrada de salmó i formatge de cabra 8,70**  
Torrada de pa artesanal amb salmó noruec, formatge de cabra, anet, tàperes, escalunyes i AOVE d'Olivar de Quesada. 🐟🌿🥛🥚

**Torrada de bacallà fumat 7**  
Pa de Pagès amb mantega natural, bacallà fumat, pebre vermell de la Vera, AOVE d'Olivar de Quesada i salsa aperitiva de la casa. 🐟🌿🥛🥚

**Torrada d'alvocat 3,50**  
Pa de pagès artesanal amb alvocat laminat, dukkah (mix de fruits secs i espècies), llavors de magrana i AOVE d'Olivar de Quesada.  
🌿🥚🌿🥚

## BIKINIS I FLAUTES

**Bikini de pernil dolç i formatge 3,50**  
Pa de motlle de massa mare artesanal amb mantega natural, pernil dolç i formatge Havarti artesanal. 🌿🥛

**Bikini de vedella i formatge 4,50**  
Pa de motlle de massa mare artesanal amb mantega natural, vedella esfilagarsada cuinada a baixa temperatura i doble ració de formatge Havarti artesanal. 🌿🥛

**Flauta de fuet 2,50**  
Pa de llavors de massa mare artesanal amb fuet de la terra i tomàquet de penjar. 🌿🥛🥚

**Flauta de pernil Gran Reserva 3,50**  
Pa de llavors de massa mare artesanal amb pernil Gran Reserva, tomàquet de penjar i AOVE d'Olivar de Quesada. 🌿🥚

**Pa amb tomàquet 2,50**  
Pa de vidre de massa mare artesanal amb tomàquet de penjar, AOVE d'Olivar de Quesada i escates de sal. 🐰🌿🥚

## POSTRES

Pregunta pels nostres postres, tots artesanal i amb rotació!

AOVE = Aceite de Oliva Virgen Extra



## CAFÈ D'ESPECIALITAT

*Hidden Coffee Roasters*

Espresso doble 2,50

Tallat

Filtrat (Refill ∞) 3,50

Americà 2,20

Cafè amb llet M 2,30

Cafè amb llet L 3,50

Flat White 3,10

Suplement beguda vegetal 0,20

## BEGUDES CALENTES

Matcha latte 4

Chai latte

**TÈ 2**

Earl Gray (Tè Negre)

Sencha (Tè Verd)

**INFUSIONS 2**

Camamilla

Fruits vermells

Menta poliol

Gingebre i llimona

## BEGUDES FREDAS

Refrescs 2

Aigua 1,50

Aigua amb gas 2

## CERVENSA I APERITIU

Canyeta 2

Canya 3

Freedom 0% (Sense alcohol)

Daura (Sense gluten)

Damm Lemon

Vermut roig 2,50

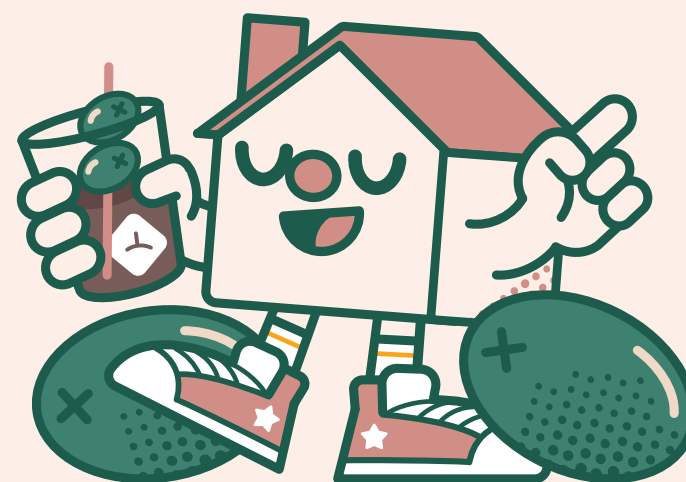
## VINS

Vi negre de la casa 2,50

Vi blanc de la casa

*Vins per ampolla coming soon!*

Segueix-nos!  
@bejauscafe  
Més info a bejaus.com



Tots els nostres ingredients són de proximitat.

A Bejaus ens importa donar suport al comerç local :).

café de barri

# BEJAUS

remasteritzat

## SMALL BITES

**Gildas 2,50**

Anchovy, white anchovy, manzanilla olive and pickled chili. 🐟🌿

**Cachitos / Ham rolls 3,90**

Rolled pastry filled with sweet ham and wheat dough. 🥞🌿🥛

## BAGELS

**Egg and bacon bagel 4,50**

Artisanal bagel with natural butter, free range eggs, cream cheese, and smoked bacon.

🥞🌿🥛🥚

**Smoked salmon and cream cheese bagel 6,50**

A classic bagel with Norwegian smoked salmon and artisan cream cheese. 🐟🌿🥛

## TOAST

**Smoked salmon and goat cheese toast 8,70**

Rustic toast with Norwegian smoked salmon, creamy goat cheese, dill, capers, shallots, and EVOO from Olivar de Quesada.

🐟🌿🥛

**Smoked cod toast 7**

Pagès-style bread with natural butter, smoked cod, Pimentón de la Vera, EVOO from Olivar de Quesada, and house aperitif sauce.

🐟🌿🥛

**Avocado toast 3,50**

Artisanal payés bread with thinly sliced avocado, dukkah (a mix of nuts and spices), pomegranate seeds, EVOO from Olivar de Quesada. 🌿🥥🌿🥚

## BIKINIS & FLUTES

**Ham and cheese toastie 3,50**

Grilled sandwich with artisan sourdough bread, natural butter, sweet ham, and Havarti cheese. 🌿🥛

**Beef and cheese toastie 4,50**

Grilled sandwich with artisan sourdough bread, natural butter, slow-cooked shredded beef, and double Havarti cheese. 🌿🥛

**Fuet flute 2,50**

Crunchy artisan seed bread with local fuet and Penjar tomato. 🌿🥛🥚

**Gran Reserva ham flute 3,50**

Crunchy artisan seed bread with Gran Reserva ham and Penjar tomato.

🌿🥚

**Tomato bread 2,50**

Crispy sourdough crystal bread with Penjar tomato, EVOO from Olivar de Quesada, and sea salt flakes. 🐰🌿🥚

## DESSERT

Ask us for  
our desserts!  
All artisan  
made with  
rotation!

EVOO = Extra Virgin Olive Oil



## SPECIALTY COFFEE

*Hidden Coffee Roasters*

**Espresso double 2,50**

Cortado

**Drip Coffee (Refill ∞) 3,50**

**Americano 2,20**

**Latte M 2,30**

**Latte L 3,50**

**Flat White 3,10**

**Suplement vegetable drink 0,20**

## HOT BEVERAGES

**Matcha latte 4**

Chai latte

**TEA 2**

Earl Gray (Black Tea)

Sencha (Green Tea)

**INFUSIONS 2**

Camomile

Forest Fruits

Mint Pennyroyal

Ginger and lemon

## COLD DRINKS

**Soft drinks 2**

**Water 1,50**

**Sparkling water 2**

## BEER & APPERITIF

**Small beer 2**

**Regular beer 3**

Freedom 0% (Alcohol free)

Daura (Gluten free)

Damm Lemon (Shandy)

**Red vermouth 2,50**

## WINES

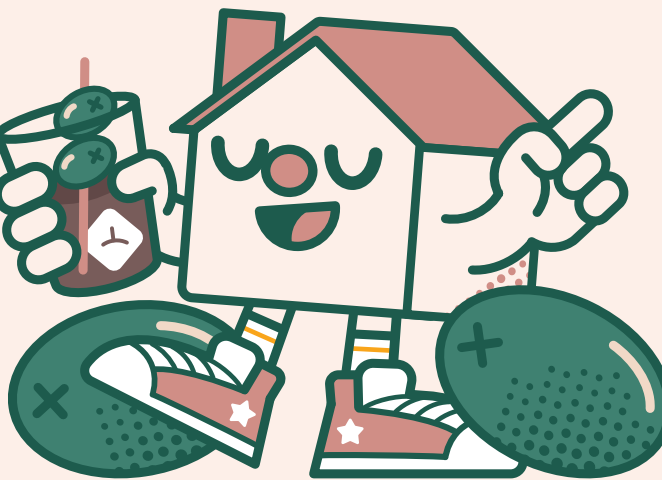
**House red wine 2,50**

House white wine

*Bottles of wine coming very soon!*

Follow us!  
@bejauscafe

More info at bejaus.com



**All our ingredients are locally sourced!**

*At Bejaus we really like to support local commerce :).*

café de barri

# BEJAUS

remasteritzat

PORCIONES

Gildas 2,50

Boquerón, anchoa, oliva manzanilla y guindilla. 🐟🍷

Cachitos 3,90

Enrolladitos de jamón dulce. 🥞🍷🥛

BAGELS

Bagel de huevos y bacon 4,50

Bagel artesanal con mantequilla natural, huevos de gallinas camperas, queso crema y bacon ahumado. 🥞🍷🥛🌱

Bagel de salmón y queso crema 6,50

Clásico bagel artesanal de salmón noruego con queso crema artesanal. 🐟🍷🥛🌱

TOSTADAS

Tostada de salmón y queso cabra 8,70

Tostada de pan artesanal de masa madre con salmón noruego, queso de cabra, eneldo, alcaparras y AOVE de Olivar de Quesada. 🐟🍷🥛🌱

Tostada de bacalao ahumado 7

Pan de payès artesanal de masa madre con mantequilla natural, bacalao ahumado, Pimentón de la Vera, AOVE de Olivar de Quesada y salsa aperitivo de la casa. 🐟🍷🥛🌱

Tostada de aguacate 3,50

Pan de payés artesanal de masa madre con aguacate laminado, dukkah (frutos secos y especias), semillas de granada y AOVE de Olivar de Quesada. 🌱🥞🍷🌱

BIKINIS Y FLAUTAS

Bikini de jamón dulce y queso 3,50

Pan de molde de masa madre artesanal con mantequilla natural, jamón dulce y queso Havarti artesanal. 🍷🥛

Bikini ternera y queso 4,50

Pan de molde de masa madre artesanal con mantequilla natural, ternera deshilachada cocinada a baja temperatura y doble queso Havarti artesanal. 🍷🥛

Flauta de fuet 2,50

Pan de semilla de masa madre artesanal con fuet del país, tomate de penjar y AOVE de Olivar de Quesada. 🍷🥛🌱

Flauta de jamón Gran Reserva 3,50

Pan de semilla de masa madre artesanal con jamón Gran Reserva, tomate de penjar y AOVE de Olivar de Quesada. 🍷🌱

Pan con tomate 2,50

Pan de cristal de masa madre artesanal con tomate de penjar, AOVE de Olivar de Quesada y sal en escamas. 🐰🍷🌱

POSTRES

¡Pregunta por nuestros postres, todos artesanales y con rotación!

AOVE = Aceite de Oliva Virgen Extra



CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Hidden Coffee Roasters

Espresso doble 2,50

Cortado

Filtrado (Refil ∞) 3,50

Americano 2,20

Café con leche M 2,30

Café con leche L 3,50

Flat White 3,10

Suplemento bebida vegetal 0,20

BEBIDAS CALENTES

Matcha latte 4

Chai latte

TÉ 2

Earl Gray (Té negro)

Sencha (Té verde)

INFUSIONES 2

Camomila

Frutos rojos

Menta poleo

Jengibre y limón

BEBIDAS FRÍAS

Refrescos 2

Agua 1,50

Agua con gas 2

CERVEZA Y APERITIVO

Cañita 2

Caña 3

Freedom 0% (Sin alcohol)

Daura (Sin gluten)

Damm Lemon

Vermut rojo 2,50

VINOS

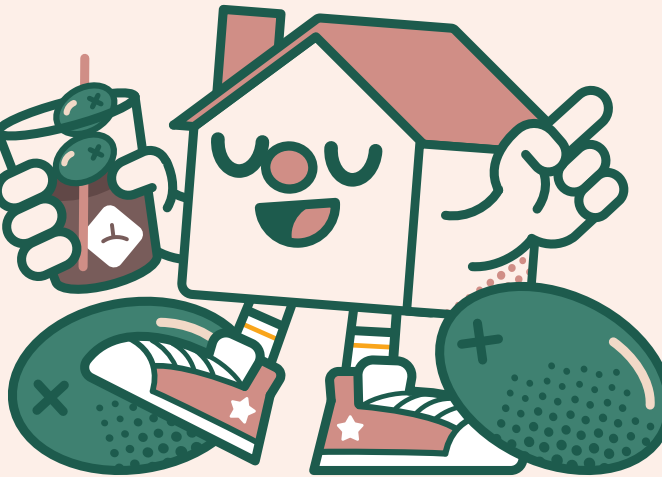
Vino tinto de la casa 2,50

Vino blanco de la casa

Vinos por botella coming soon!

¡Síguenos!  
@bejauscafe

Más info a bejaus.com



Todos nuestros ingredientes son de proximidad.

En Bejaus nos es importantate dar apoyo al comercio local :).