

PORCIONS

Gildes 2,50
Seitó, anxova, oliva manzanilla i bitxo.

Rollets de pernil 3,90

Enrotllats de pernil dolç en massa de blat.

BAGELS

Bagel d'ous i bacon 4,50

Bagel de salmó i formatge **6,50** crema

El clàssic bagel de salmó noruec amb formatge crema artesanal. 🗪 🗞 💆 🐉

TORRADAS

Torrada de salmó i 8,70 formatge de cabra

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 3,50 i formatge

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. 👑 🏖 🕏

Si necessites opcions sense gluten o veganes, pregunta'ns:)

AOVE = Aceite de Oliva Virgen Extra

POSTRES

Pregunta pels nostres postres!

Tot fet a mà i amb rotació!







Peix

















CAFÈ D'ESPECIALITAT

Hidden Coffee Roasters

Espresso doble	2,50
Tallat	2,50
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	4
TÈ	2
Earl Grey (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

CERVESA I APERITIU

Canyeta	2
Canya	3
Freedam 0% (Sense alcohol)	3
Daura (Sense gluten)	3
Damm Lemon	3
Vermut vermell	2,50

VINS

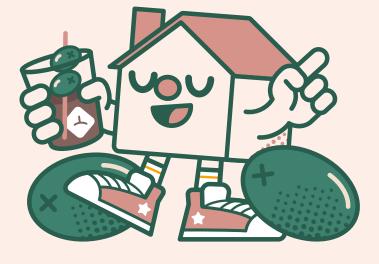
Vi negre de la casa	2,50
Vi blanc de la casa	2,50

Pregunta'ns per la nostra selecció d'ampolles de vi!

Tots els nostresingredients són de proximitat.

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

Segueix-nos!
@bejauscafe





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 brioche dough. \bigcirc $\begin{cases} \begin{cases} \begin{case$

BAGELS

Egg and bacon bagel 4,50

Smoked salmon and cream 6,50 cheese bagel

A classic bagel with Norwegian smoked salmon and artisan cream cheese. 🗪 🔌 🖯 🐉

TOAST

Smoked salmon and goat 8,70 cheese toast

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

Smoked cod toast

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. V & & &

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.

If you need gluten-free or vegan options, please check with us:)

EVOO = Extra Virgin Olive Oil

DESSERTS

Ask us about our dessert selection!

They are all handmade with regular rotation!











7











SPECIALTY COFFEE

Hidden Coffee Roasters

Espresso double	2,50
Cortado	2,50
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	4
TEA	2
Earl Grey (Black tea)	
Sencha (Green tea)	

Camomile

INFUSIONS

Red Fruits

Peppermint & Pennyroyal

Lemon Ginger

COLD DRINKS

Sparking water

Soft drinks	2
Water	1,50

BEER & APPERITIF

Small draft beer

Draft beer	3
Freedam 0% (Alcohol-Free)	3
Daura (Gluten-Free)	3
Damm Lemon (Lemon Radler)	3
Red vermouth	2,50

WINES

House red wine	2,50
House white wine	2,50

Ask us about our bottle selection!

All of our ingredients are locally sourced!

At Bejaus we really like to support local comerce :).

Follow us!
@bejauscafe



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 6,50 queso crema

Clásico bagel artesanal de salmón noruego con queso crema artesanal. 🗪 🗞 💆 🐉

TOSTADAS

Tostada de salmón y 8,70 queso cabra

Tostada de pan artesanal de masa madre con salmón noruego, queso de cabra, eneldo, alcaparras, chalotas y AOVE de Olivar de Quesada. 🖾 🗞 🖺 🐉

Tostada de bacalao ahumado

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

3,50 Bikini de jamón dulce y queso

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 pais, 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. 👸 🍇 🥻

Si necesitas opciones sin gluten o veganas, pregúntanos :)

AOVE = Aceite de Oliva Virgen Extra

POSTRES

¡Pregunta por nuestros postres!

¡Son todos artesanales y con rotación!















مشita

VINOS







CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Hidden Coffee Roasters

Espreso doble	2,50
Cortado	2,50
Filtrado (refill ∞)	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 CALIENTES

Matcha latte	4
Chai latte	4
TÉ	2
Earl Grey (Té negro)	
Sencha (Té verde)	

INFUSIONES

Camomila

Frutos rojos

Menta poleo

Agua con gas

Jengibre y limón

BEBIDAS FRÍAS

Refrescos	2
Agua	1,50

CERVEZA Y APERITIVO

Canita	
Caña	3
Freedam 0% (Sin alcohol)	3
Daura (Sin gluten)	3
Damm Lemon	3
Vermut rojo	2,50

Vino tinto de la casa 2,50

Vino blanco de la casa 2,50

¡Pregúntanos por nuestra selección de botellas de vino!

Todos nuestros ingredientes son de proximidad.

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

¡Síguenos! @bejauscafe

