

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.



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

- Camamilla
- Fruits vermells
- Menta poliol
- Gingebre i llimona

BEGUDES FREDAS

- Refrescs

2
- Aigua

1,50
- Aigua amb gas

2

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

-  Vegetarià

 Vegà

 Peix

 Ous

 Gluten
-  Fruits Secs

 Làctics

 Soja

 Llavors

 Picant

CERVESA I APERITIU

- Canyeta

2
- Canya

3

Freedom 0% (Sense alcohol)

Daura (Sense gluten)

Damm Lemon

- Vermut roig

2,50

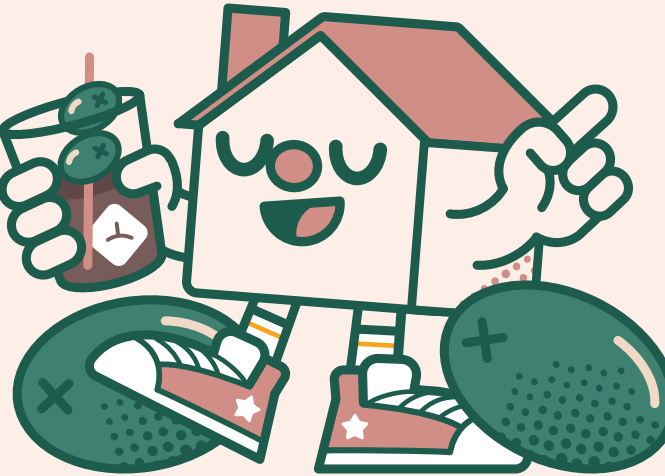
VINS

- 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. 🌿🥜🌿🥚

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
- Sparking water

2

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

- 🌿

Vegetarian
- 🐇

Vegan
- 🐟

Fish
- 🥚

Eggs
- 🌿

Gluten
- 🥜

Nuts
- 🥛

Lactose
- 🌿

Soy
- 🌿

Seeds
- 🌿

Spicy

BEER & APPERITIF

- Small beer

2
- Regular beer

3
- Freedom 0% (Alcohol free)
- Daura (Gluten free)
- Damm Lemon (Shandy)
- Red vermouth

2,50

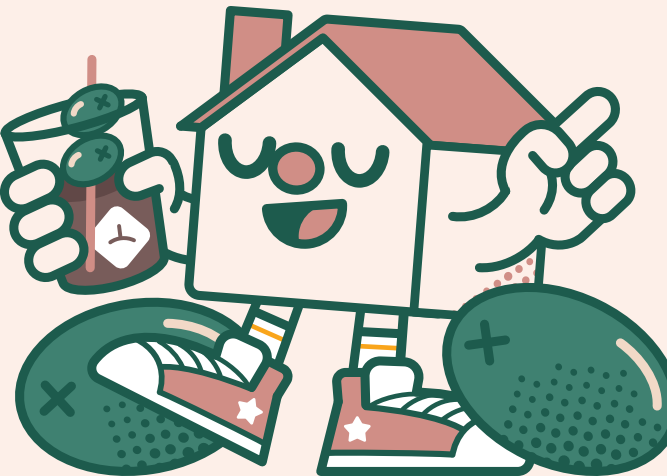
WINES

- 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 comerce :).

cafè de barri

BEJAUS

remasteritzat

PORCIONES

Gildas2,50

Boquerón, anchoa, oliva manzanilla y guindilla.🐟🌿

Cachitos3,90

Enrolladitos de jamón dulce.🥚🌿🥛

BAGELS

Bagel de huevos y bacon4,50

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

Bagel de salmón y queso crema6,50

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

TOSTADAS

Tostada de salmón y queso cabra8,70

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 ahumado7

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 aguacate3,50

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

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Hidden Coffee Roasters

Espresso doble2,50

Cortado

Filtrado (Refil ∞)3,50

Americano2,20

Café con leche M2,30

Café con leche L3,50

Flat White3,10

Suplemento bebida vegetal0,20

BEBIDAS CALENTES

Matcha latte4

Chai latte

TÉ2

Earl Gray (Té negro)

Sencha (Té verde)

INFUSIONES2

Camomila

Frutos rojos

Menta poleo

Jengibre y limón

BEBIDAS FRÍAS

Refrescos2

Agua1,50

Agua con gas2

BIKINIS Y FLAUTAS

Bikini de jamón dulce y queso3,50

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

Bikini ternera y queso4,50

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

Flauta de fuet2,50

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

Flauta de jamón Gran Reserva3,50

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

Pan con tomate2,50

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

POSTRES

iPregunta por nuestros postres!

Son todos artesanales y con rotación!

AOVE = Aceite de Oliva Virgen Extra

🌿 Vegetariano 🐰 Vegano 🐟 Pescado 🥚 Huevos 🌿 Gluten

🥜 Nueces 🥛 Lactosa 🌿 Soja 🌱 Semillas 🌿 Picante

CERVEZA Y APERITIVO

Cañita2

Caña3

Freedom 0% (Sin alcohol)

Daura (Sin gluten)

Damm Lemon

Vermut rojo2,50

VINOS

Vino tinto de la casa2,50

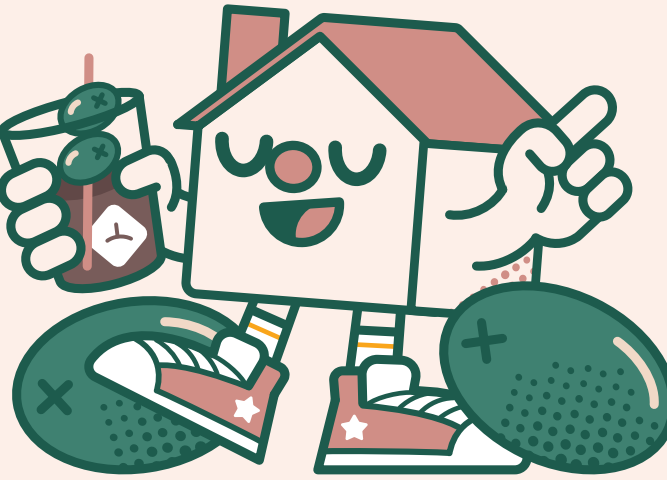
Vino blanco de la casa

Vinos por botella coming soon!

¡Síguenos!

@bejauscafe

Más info a bejaus.com



Todos nuestros ingredientes son de proximidad.

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