











Els aperitius:

- Escopinyes  8,00
- Olives farcides 2,00
- Olives arbequines 2,00
- Patates chips 1,80
- Dauets de formatge amb oli i herbes aromàtiques  4,50

Per picar:

- "Platillo" de pernil ibèric 9,80
- Hummus amb torradetes  4,90
- "Nachos" amb guacamole 4,90
- "Nachos" amb cheddar 4,90
- Pa amb tomàquet  1,80
- Anxoves  5,90
- Seitons  5,50

Les amanides:

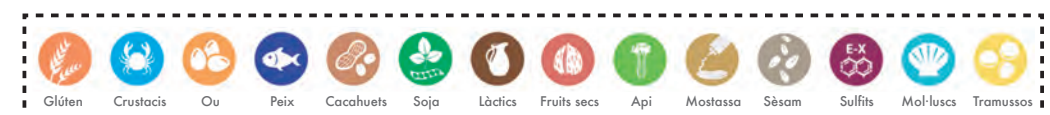
- Amanida verda: Fulla de roure, tomàquet, ceba tendra, olives i dauets de formatge.  4,60
- Amanida verda gourmet: enciams, tomàquet, ceba tendra, olives i formatge de cabra.  6,50
- Italiana: pasta, tomàquet xerri, mozzarella, olives negres, pebrot, alfàbrega i oli d'oliva.   6,50
- Llenties i seitons: llenties tèbies, ceba, seitons, tomàquet i cibulet. Amanida amb oli de mel.  6,50
- Grega: tomàquet, canonges, feta i olives negres.  6,50
- *Pregunta per la nostra crema del dia.* 4,60

Al Plat:

- Roast beef amb verdures 9,00
- Llom a la sal amb verdures 7,50

Menús Bikini:

- Menú Bikini: Amanida verda o crema + bikini + beguda 8,90
- Menú Bikini gourmet: Amanida verda o crema + bikini gourmet + beguda 9,50
- Suplement per amanida del dia o de la carta 1,50



Segueix-nos!

www.facebook.com/publiccafebarcelona






Per fer un mos

MEAL



Els nostres especials: 

- De roast beef: roast beef, mostassa, ruca i mel.  7,90
- De llom: llom a la sal, formatge cheddar, ceba confitada i ruca.  7,20
- De pernil ibèric amb formatge brie i melmelada de tomàquet.  7,20
- Focaccia vegetal: albergínia, pebrot vermell, carbassó, xampinyons i formatge de cabra.  6,90
- Focaccia de pollastre: pit de pollastre, espinacs, formatge i ceba confitada.  6,90
- Focaccia de tonyina amb pebrot escalivat, tomàquet, anxoves i olives  7,20

Els entrepans amb pa de motlle: 

- Bikini de pernil dolç i formatge manxec  3,50
- Bikini gourmet de gall d'indi, formatge manxec, ruca i tomàquet (pa de cereals)  4,50
- Bikini gourmet de sobrassada amb formatge de Maó i mel  4,50
- Bikini gourmet de salmó amb advocat, enciam, mozzarella, salsa iogurt (pa de cereals)   4,90

Postres i dolços:

- Fruita del dia 2,50
- Gelat  2,90
- Pastís casolà del dia    3,90
- Mató amb sucre, mel o melmelada  2,50
- Iogurt natural  2,00
- Iogurt natural amb mel o melmelada  2,50
- Croissant de mantega   1,50
- Croissant de xocolata   1,70
- Magdalena   1,50
- Magdalena d'espelta   1,60
- Magdalena de Xocolata   1,70
- Ensaïmada   1,60
- Torrades amb mantega i melmelada   2,20
- Xocolata desfeta amb melindros   3,50

PUBLIC
IS
THE
NEW
PRIVATEEls entrepans clàssics: 

- | | Baguette | Flautí | 1/2 Flautí |
|---|----------|--------|------------|
| - Pernil ibèric | 6,10 | 4,70 | 2,80 |
| - Formatge manxec  | 4,10 | 3,70 | 2,10 |
| - Botifarra blanca | 4,10 | 3,70 | 2,10 |
| - Llonganissa/fuet | 4,10 | 3,70 | 2,10 |
| - Pit de gall d'indi | 4,10 | 3,70 | 2,10 |

Suplement pa de cereals: 0,10 1/2 flautí i 0,20 flautí
Suplement pa sense gluten: 0,30



Pregunta'ns!
Tenim pa sense gluten

Els preus inclouen l'IVA

PUBLIC CAFÈ

coffee · bar · viandes & terrace

Per beure

DRINK

Els cafès:

El nostre cafè: cafè de cos, dolç, subratllat amb una lleugera amargor i acidesa que li donen complexitat i estructura. Aromàtic, amb sabors que recorden la xocolata i la fruita madura. Post gust llarg, franc, lleugerament especiat.

Tots els cafès poden ser descafeïnats i la llet desnatada, de soja o de civada

- Cafè espresso	1,30
- Macchiatto	1,35
- Tallat	1,40
- Cafè amb llet	1,60
- Cafè amb llet "Latte"	1,70
- Cafè amb llet "Flat White"	1,70
- Cappuccino	1,90
- Cafè americà	1,50
- Latte xoco o caramel	2,90
- Cafè amb gel (doble càrrega)	1,50
- Trifàsic	2,30
- "Cigaló"	2,20
- Cafè Vienès	2,90
- Cafè Irlandès	3,90

Suplement per la llet de soja o de civada, 0,10

La xocolata:

- Xocolata a la tassa	2,50
- Suís	2,90

Els tes: (de Sans & Sans)

Clàssics:

- Xina Mai Feng: te verd de la Xina. Antioxidant y aromàtic. Per prendre sol.	2,20
- Xina Pu-Erh: te vermell de la Xina	2,20
- Ceylon Breakfast: te negre de Sri Lanka. Amb cos i aroma penetrant. Ideal per prendre al matí.	2,20
- Earl Grey Luxus: te negre de la Xina i Darjeeling amb aroma de bergamota. El te anglès per excel·lència. Per qualsevol moment i ocasió.	2,20

Fantasies:

- Verd Menta: te verd Gunpowder de Xina amb menta arrissada (nanah). Antioxidant i molt refrescant. El te del desert.	2,20
- Te verd amb fruits del bosc: te verd de la Xina amb mores, maduixes, groselles i gerds.	2,20
- Te amb llet.	2,30

Les infusions: (de Sans & Sans)

- Te fred de la casa	2,90
- Infusió Equilibri: rooibos, honeybush, taronjil, camamilla, aroma de mel, fonoll, anís, fulles de esbarzer i arrel de ginseng. Relaxant i digestiva.	2,20
- Infusió gingebre llimona: menta arrissada, gingebre, lemon grass, pell de llimona i arrel de ragalèssia. Tonificant, digestiva y antioxidant.	2,20
- Mint Splash: fulles de esbarzer, toronjil, menta piperita, lemon grass, flor de camamilla, pètals de rosa, tarongina, flor de lavanda i flor de bruc. Un pas més enllà del menta poniol. Refrescant i digestiva.	2,00
- Til·la Night: til·la, melissa, citronela, pell de llimona, gingebre.	2,00
- Camamilla: Camamilla amb sabor floral, relaxant i digestiva.	2,00

Els nostres tes i infusions estan fets amb aigua mineral.

Els suc:

- Suc de taronja natural	2,80
- Suc natural Public: pastanaga, poma, taronja, llimona i gingebre	3,90
- Prèsec, Pinya	2,00

Els refrescs:

- CocaCola, Zero, Ligth	2,00
- Schweppes de taronja	2,00
- Schweppes de llimona	2,00
- Tònica Schweppes	2,00
- Nestea	2,00
- Bitter Kas	2,00
- Cacaolat	2,00
- Aigua mineral	1,50
- Aigua mineral amb gas	1,80

Les cerveces:

- Estrella Damm quinto	1,50	- Daura (per a celíacs) ☒	2,50
- Estrella Damm mitjana	2,00	- Cerveces artesanes:	3,40
- Voll Damm	2,20	Pregunta quines artesanes tenim	
- Damm Lemon	2,00		
- Free Damm	2,00		

Els nostres vins a copes:

Blanc:

- José Galo 2012: Verdejo 100% de Rueda. Vi blanc fresc, afruitat i sec. Un verdejo poc conegut però amb cos i ànima.	2,50 (Ampolla 12,50)
--	----------------------

Negres:

- Calvo Roble 2011: Cabernet Sauvignon 80% + Cabernet Franc 10% + Syrah 10%. Ribera del Duero. 6 mesos de fusta. Vi negre molt intens, amb molt de cos però sense astringència. Cos de Ribera però sense els tanins secants.	2,50 (Ampolla 13,00)
---	----------------------

Les copes:

Gin tònic:	
- Seagram's	6,00
- Hendrich's	8,00
Vodka tònic:	
- Absolut	6,00

Combinats i licors:

- Vermut	2,50
- Rom Barceló "Añejo" amb CocaCola	6,00
- Vodka amb taronja o llimona	6,00
- Whisky Ballantines	7,00
- Copa de brandy	3,50
- Copa de Baileys	3,30
- Xarrup de licor d'orujó	1,80

Els preus inclouen l'Iva