

PUBLIC CAFÈ

coffee · bar · viandes & terrace

Per fer un mos

MEAL

Els aperitius:

- Escopinyes	8,00
- Olives farcides	2,00
- Olives arsequines	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 amb pa amb tomàquet	5,90
- Seitons amb pa amb tomàquet	5,50

Les amanides:

- Amanida verda gourmet: enciams, tomàquet, ceba tendra, olives i formatge de cabra.	5,90
- Italiana: pasta, tomàquet xerri, mozzarella, olives negres, pebrot, alfàbrega i oli d'oliva.	6,20
- Llenties i seitons: llenties tèbies, ceba, seitons, tomàquet i cibulet. Amanida amb oli de mel.	6,20
- Grega: tomàquet, canonges, feta i olives negres	6,20
- Amanida del dia	6,20
- <i>Pregunta per la nostra crema del dia</i>	4,60

Al Plat:

- Roast beef amb verdures	7,50
- Llom a la sal amb verdures	6,50

Segueix-nos!

www.facebook.com/publiccafebarcelona

Menús migdia:

- Menú Flautí: Amanida verda o crema + flautí + beguda (suplement per flautí de pernil Ibèric: 1,50€)	8,90
- Menú Baguette: Amanida verda o crema + baguette + beguda (suplement per baguette de pernil ibèric: 2€)	9,50
- Menú Bikini: Amanida verda o crema + bikini + beguda	8,90
- Menú Bikini gourmet: Amanida verda o crema + bikini gourmet + beguda	9,50
- Menú Especial: Amanida verda o crema + foccacia o entrepà especial + beguda (suplement per entrepà de Roast Beef: 1,50€)	11,50
Suplement a tots el menús per amanida del dia o de la carta. 1,20€	

Per fer un mos

MEAL

Els nostres especials:

- De roast beef: roast beef, mostassa, ruca tomàquet 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	2,00
- Gelat	2,90
- Pastís casolà del dia	3,60
- Mató amb sucre, mel o melmelada	2,50
- Iogurt natural	2,00
- Iogurt natural amb mel o melmelada	2,50
- Iogurt amb fruita	3,10
- Croissant de mantega	1,50
- Croissant de xocolata	1,70
- Magdalenes	1,50
- Torrades amb mantega i melmelada	2,50
- Torrades amb Nutella	2,50
- Muesli amb iogurt o llet	2,50
- Xocolata desfeta amb melindros	3,50

**PUBLIC
IS
THE
NEW
PRIVATE**

Els entrepans clàssics:

	Baguette	Flautí	1/2 Flautí
- Pernil ibèric	6,10	4,60	2,70
- Formatge manxec	4,10	3,50	2,10
- Botifarra blanca	4,10	3,50	2,10
- Llonganissa/fuet	4,10	3,50	2,10
- Pit de gall d'indi	4,10	3,50	2,10



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	2,20
- 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 morens, maduixes, groselles i gerds.	2,20
- Te amb llet.	2,30

Les infusions: (de Sans & Sans)

- Te fred de la casa	2,80
- 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 orgànica 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
- Préssec, Pinya	2,00
- Suc natural de fruites	3,90

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	- Montseny de malta	3,20
- Voll Damm	2,20	- Almogàvers de blat, ecològica	3,20
- 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.

2,30 (Ampolla 11,50)

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.

2,40 (Ampolla 13,00)

Les copes:

Gin tònic:

- Seagram's	6,00
- Bulldog	7,00
- Mombasa	8,00
- Hendrich's	8,00
- G'Vine	8,50

Vodka tònic:

- Absolut	6,00
- Vertical	7,00

Combinats i licors:

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

Els preus inclouen l'Iva