

HALLO | HOLA | HELLO

Servei de cafè | Servicio de café | *Coffee as you wish* 4€

Aigua mineral sense gas Numen 50cl 4€

Agua mineral sin gas Numen 50cl | *Numen still mineral water 50cl*

Aigua amb gas Vichy Catalan 50cl 4€

Agua con gas Vichy Catalan 50cl | *Vichy Catalan sparkling water 50cl*

Aigua amb gas San Pellegrino 50cl 5€

Agua con gas San Pellegrino 50cl | *San Pellegrino sparkling water 50cl*

Sucs de fruita | Zumos de fruta | *Fruit juices* 5€

Suc de taronja natural | Zumo de naranja natural | *Freshly squeezed orange juice* 6€

MOMEN.TEA

Infusions | Infusiones | *Herbal tea* 5€

Ginger Lemon 7min · 95°

Menta arrissada, gíngebre, lemon grass, pell de llimona i arrel de regalèssia

Menta rizada, jengibre, lemon grass, piel de limón y raíz de regaliz

Spearmint, ginger, lemongrass, lemon peel and licorice root

Equilibrio 7min · 95°

Rooibos, melisa, camamilla, anís, ginseng, fonoll i aroma de mel

Rooibos, melisa, manzanilla, anís, ginseng, hinojo y aroma de miel

Rooibos, lemon balm, chamomile, anise, ginseng, fennel and honey flavour

Cosmic 7min · 95°

Hibisc, poma, grosellas, papaia, pell de taronja i fulles de zarcamora

Hibisco, manzana, grosellas, papaya, piel de naranja y hojas de zarcamora

Hibiscus, apple, red currant, papaya, orange peel and blackberry leaves

Choco Chai 7min · 95°

Chai barrejat amb pell de cacau i pal de regalèssia

Chai mezclado con piel de cacao y palo de regaliz

Mixed chai with cocoa and licorine stick

Rooibos Orient Express 7min · 95°

Rooibos, rosa, gessamí, lavanda, aroma de poma verd i fruits exòtics

Rooibos, rosa, jazmín, lavanda, aroma de manzana verde y frutas exóticas

Rooibos, rose, jasmine, lavender, green apple and exotic fruit

Horari: de 12:30h a 24:00h. Divendres i Dissabtes fins a la 1:00h

Horario: de 12:30h a 24:00h. Viernes y Sábados hasta la 1:00h

Opening hours: from 12:30pm to 12:00am. Friday and Saturday until 1:00am

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included

Naturals & Classics

8€

Negres | Negros | Blacks

Té Ceilan Kenilworth - Sri Lanka, Darjeeling Risheehat, Bengala Occidental

4min · 95°

Verd | Verde | Green

Sencha Tokujou - Shizuoka, Japón

China Mai Feng - Yunnan, China

1min · 75°

3min · 85°

Vermell | Rojo | Red

Pu-Erh Golden - China

4min · 90°

Blanc | Blanco | White

Paklum Tips - Guadong, China

6min · 85°

Oolong

China Milky - Fujian, China

6min · 85°

Fantasies de tes aromatitzats

Fantasías de tés aromatizados | *Fantasy flavored teas*

8€

Luxus Darjeeling, Ceilan i bergamota

Luxus Darjeeling, Ceilán y bergamota

Luxus Darjeeling, Ceylon and bergamot

5min · 95°

Sakura, te verd amb cirera japonesa

Sakura, té verde con cereza japonesa

Sakura, green tea with Japanese cherry

3min · 85°

Te White Satin, aranja, rosa i maracujà

Té White Satin, pomelo, rosa y maracuyá

White tea Satin, grapefruit, rose and passion fruit

6min · 85°

Tots els serveis d'infusió i te van acompanyats d'una selecció de petits dolços artesans amb els quals volem completar l'experiència del Momen.Tea.

Todos los servicios de infusión y té van acompanyados de una selecció de pequeños dulces artesanos con los que completamos la experiencia del Momen.Tea.

Tea and herbal tea come with an artisan selection of little sweets to complete the Momen.Tea experience.

BON DIA | BUENOS DÍAS | *GOOD MORNING*

Pa i Brioixeria

Pan y Bollería | *Bakery*

Pa de coca amb tomàquet, oli d'oliva i embotit a escollir 9€

“Pa amb tomàquet”, pan de coca tostado con tomate, aceite de oliva y embutido a escoger

“Pa amb tomàquet”, crispy tomato-rubbed bread with olive oil and cured meat on top

Cistella de brioixeria i pans artesanals amb mantega i confitures 10€

Cesta de bollería y panes artesanales con mantequilla y confituras

Homemade pastry and bread basket with butter and jams

Esmorzar Exprés

Desayuno Express | *Fast Breakfast*

18€

Servei de cafè o te i suc de taronja natural

Servicio de café o té y zumo de naranja natural

Coffee or tea and freshly squeezed orange juice

Cistella de brioixeria artesanal

Cesta de bollería artesanal

Homemade pastry selection

o | *or*

Pa de coca amb tomàquet, oli d'oliva i embotit a escollir

“Pa amb tomàquet”, pan de coca tostado con tomate, aceite de oliva y embutido a escoger

“Pa amb tomàquet”, crispy tomato-rubbed bread with olive oil and cured meat on top

Pecats...

Pecados... | *Temptations...*

Amanida assortida d'enciams, canonges, endívies, alvocat i cogombre Ensalada con mezcla de lechugas, canónigos, endívias, aguacate y pepino <i>Salad with lettuce, mâche, endives, avocado and cucumber</i>	14€
Amanida Cèsar Ensalada César <i>Cesar Salad</i> amb mescla d'enciams, salsa Cèsar, crostons i làmines de parmesà con mezcla de lechugas, salsa César, picatostes y láminas de parmesano <i>with a mix of lettuce, Caesar sauce, croutons and parmesan cheese</i>	
· Amb pollastre Con pollo <i>With chicken</i>	18€
· Amb llagostins Con langostinos <i>With king prawns</i>	21€
Pernil ibèric i coca de pa amb tomàquet amb oli d'oliva AOE Jamón ibérico y coca de pan con tomate con aceite de oliva AOE <i>Iberian ham and crispy tomato-rubbed bread with olive oil AOE</i>	27€
Brandada de bacallà casolana amb torrades Brandada de bacalao casera con tostadas <i>Home made cod brandade with toasts</i>	10€
El nostre steak tartar amb ou de codorniu Nuestro steak tartar con huevo de codorniz <i>Our steak tartar with quail egg</i>	22€

Petits fregits & tempura

Pequeñas frituras & tempura | *Fried bites & tempura*

Croquetes de pernil ibèric Croquetas de jamón ibérico <i>Iberian ham croquettes</i>	10€
Tempura de botifarró amb puré de poma Tempura de morcilla con puré de manzana <i>Black pudding tempura with apple purée</i>	10€
Aletes de pollastre cruixents amb marinat cítric Alitas de pollo crujientes con marinado cítrico <i>Crunchy chicken wings with citrus marinade</i>	14€

Sandvitxos

Sándwiches | Sandwiches

Bokata Martintxo by Martín Berasategui 20€
Vedella melosa, crema de sardineta i brots verds
Ternera jugosa, crema de sardinilla y brotes verdes
Juicy veal with sardine sauce and green sprouts

“Hot dog” de llamàntol amb maionesa del seu corall 24€
“Hot dog” de bogavante con mayonesa de su coral
Lobster “hot dog” with its coral mayonnaise

Club Sandwich 18€
Pollastre, tomàquet, enciam, ou, bacó, ceba i formatge manxec
Pollo, tomate, lechuga, huevo, bacon, cebolla y queso manchego
Chicken, tomato, lettuce, egg, bacon, onion and Manchego cheese

Hamburguesa MB | MB Burger 20€
en pa de coca, carn de vedella al punt, salsa Cèsar, salsa brava Chipotle,
tomàquet, ceba vermella i toc cítric
en pan de coca, carne de ternera al punto, salsa César, salsa brava Chipotle,
tomate, cebolla roja y toque cítrico
*with “coca” bread, veal beef, Cesar sauce, Chipotle sauce,
tomato, red onion and a citric touch*

Sandvitx amb pa de motllo cruixent, formatges, cansalada fumada i tòfona negra 18€
Sándwich con pan de molde crujiente, quesos, tocineta ahumada y trufa negra
Crispy cheese and black truffle sandwich with smoked bacon

Sandvitx vegetal amb pesto, mozzarella, carbassó, carxofa i salsa trufada d'encurtits 16€
Sándwich vegetal con pesto, mozzarella, calabacín, alcachofa y salsa trufada de encurtidos
Vegetable sandwich with pesto, mozzarella, zucchini, artichoke and truffled pickle sauce

Tots els nostres entrepans vénen acompanyats d'amanida verda o patates fregides
Todos los bocadillos van acompañados de ensalada verde o patatas fritas
All sandwiches are accompanied by green salad or Frech Fries

Els plats calents

Los platos calientes | *Main courses*

Fish & Chips Lluç d'ham curixent amb les seves patates fregides i salsa Ghibriche (cogombre, cogombrets, ceba i trufa) Merluza de anzuelo crujiente con sus patatas fritas y salsa Ghibriche (pepino, pepinillo, cebolla y trufa) <i>Crispy wild hake with French fries and Ghibriche sauce</i> (cucumber, pickle, onion and truffle)	20€
Pasta Penne amb Burrata fresca, tomàquet cherry i alfàbrega Pasta Penne con Burrata fresca, tomate cherry y albahaca <i>Penne pasta with fresh Burrata, cherry tomato and basil</i>	18€
Daus d'entrecot al carbó amb les seves guarnicions Tacos de entrecot al carbón con sus guarniciones <i>Charcoal-grilled entrecote slices with garnish</i>	26€
Picantó marinat al "Piment d'Espelette" i llimona Picantón marinado al "Piment d'Espelette" y limón <i>Marinated baby chicken at "Piment d'Espelette" and lemon</i>	22€

Guarnicions

Guarniciones | *Sides dishes*

Amanida verda: brots d'enciam, ceba i olives Ensalada verde: brotes de lechuga, cebolla i aceitunas <i>Green salad: lettuce, onions and olives</i>	6€
Patates fregides Patatas fritas <i>French Fries</i>	6€
Patates especiades Patatas especiadas <i>Spiced potatoes</i>	6€
Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva AOE Pan de coca con tomate y aceite de oliva AOE <i>Crispy tomato-rubbed bread with olive oil AOE</i>	4€

Postres

Postres | *Desserts*

Dolces bogeries Dulces locuras <i>Sweet madness</i>	8€
Pastís artesanal Tarta artesanal <i>Homemade cake</i>	8€
Els nostres gelats casolans Nuestros helados caseros <i>Our homemade ice creams</i>	4€