



laBotigadelCafè



laBotigadelCafè

www.labotigadelcafe.com

La Carta
Bon profit!





laBotigadelCafè

Cafès, Tes i Fruites seques

Cafè "espresso"	1,45 €
<i>Cafè "espresso" / Espresso</i>	
Cafès d'especialitat (Consultar carta "Cafès Gourmet")	1,80€ - 3,30€
<i>Cafés de especialidad / Specialty coffees</i>	
Cafè tallat	1,55 €
<i>Cafè cortado / Espresso macchiato</i>	
Cafè amb llet	1,75 €
<i>Cafè con leche / Coffee with milk</i>	
Cafè capuccino	2,35 €
<i>Cafè capuccino / Cappuccino</i>	
Cafè amb gel	1,70 €
<i>Cafè con hielo / Coffee with ice</i>	
Cacaolat	2,70 €
<i>Cacaolat / Chocolate milk</i>	
Nestea	2,35 €
<i>Nestea / Nestea</i>	
Suc de taronja natural	2,80 €
<i>Zumo de naranja natural / Fresh orange juice</i>	
Sucs variats "Pago"	2,60 - 2,80 €
<i>Zumos variados / Assorted fruit juices</i>	
Aigua Mineral	1,65 €
<i>Agua Mineral / Water</i>	
Refrescs 35 cl.	2,60 €
<i>Refrescos / Soft drinks</i>	
Tònica Schweppes	2,35 €
<i>Tónica Schweppes / Schweppes tonic water</i>	
Cervesa mitjana	2,55 €
<i>Cerveza mediana / Beer bottled</i>	
Pastes variades	1,60 €
<i>Pastas variadas / Assorted pastries</i>	
Mini pastes	1,00 €
<i>Mini Pastas / Small pastries</i>	
Magdalenes casolanes	1,30 €
<i>Madalenas caseras / Cupcakes</i>	
Vermut amb olives o patates	3,75 €
<i>Vermut con olivas o patatas / Vermouth with olives or crisps</i>	
Bossa patates	1,65 €
<i>Bolsa de patatas / Bag of crisps</i>	
Ració d'olives	2,90 €
<i>Ración de olivas / Olives</i>	
Escopinyes	8,45 €
<i>Berberechos / Cockles</i>	
Musclos	4,35 €
<i>Mejillones / Mussels</i>	

Cafès d'especialitat / Cafés de especialidad Specialty coffees

Consultar carta Cafès Gourmet / See Speciality coffees menu

Infusions i te en tetera / Infusiones y te en tetera Teas in teapot

Consultar carta de tes / See teas menu des de 2,15€



Entrepans freds i calents / Bocadillos fríos y calientes / Sandwiches

Pernil dolç - Pernil salat - Tonyina - Xoriço Ibèric - Sobrassada
Formatge - Fuet - Botifarra blanca - Pernil ibèric de Gla

*Jamón dulce - Jamón serrano - Atún - Chorizo Ibérico - Sobrasada - Queso -
Longaniza seca - Botifarra blanca - Jamón ibérico de Bellota*

*Ham - Cured ham - Tuna - Iberian "chorizo" sausage "Sobrasada" sausage
spread - Cheese - "Fuet" sausage - White 'botifarra' sausage - "Bellota"
Iberian ham*

Pernil ibèric de gla	7,80 €
<i>Jamón ibérico de bellota / "Bellota" Iberian Ham</i>	
Entrepà petit	2,25€ - 4,05€
<i>Bocadillo pequeño / Small sandwich</i>	
Entrepà integral	2,65€ - 4,45€
<i>Bocadillo integral / Wholemeal sandwich</i>	
Flauta	3,20€ - 5,90€
<i>Flute</i>	
Mitjanit	2,55€ - 4,35€
<i>Medias noches</i>	
Gluten Free	3,95€ - 5,75€
Bikini	2,95€
<i>Bikini / Cheese and ham toasty</i>	
Bikini Pernil Salat	3,95€
<i>Bikini Jamón Salado / Cheese and Iberian ham toasty</i>	
Truita de patata amb pa amb tomàquet	3,15 - 4,10€
<i>Tortilla de patata / Potato omelette</i>	



laBotigadelCafè



laBotigadelCafè

www.labotigadelcafe.com

Cafès Gourmet
captivant els sentits

“Cafès Gourmet” • Mono origen •

• Kenia AA

Un dels cafès africans més reconeguts. Cultivat als altiplans de les regions centrals de Kènia. Bon cos, suau i afruitat, delicadament aromàtic. Destaca per la seva elevada i fina acidesa. Anomenat el “*Champagne dels Cafès*”. No te'l perdís!

• Etiòpia Sidamo/Limu

Cafè aromàtic i dolç, amb lleugers matisos especiats i cítrics, alta acidesa i bon cos. Cafè amb baix contingut de cafeïna, ideal per prendre a la tarda o vespre. País considerat el “Bressol del Cafè”. Un cafè que cal conèixer!

• Guatemala SHB

Cafè centreamericà, cultivat entre 1600 i 2400 m. d'altura. Aroma peculiar, marcada acidesa i cos consistent. Et convidem a definir el seu sabor!

• Costa Rica Tarrazu

La combinació d'altitud, clima i varietats cultivades, imprimeix al cafè d'aquesta regió, característiques organolèptiques molt apreciades. Sabor intens, lleugerament axocolatat, cos mitjà, excel·lent aroma, alta i fina acidesa. Comparteix-lo amb els amics!

• Honduras “San José”

Cafè de finca, de la regió de Santa Bàrbara, cultivat a 1450 m. d'altura. Producció sostenible ecològicament. Aroma i sabor afruitat, amb dolçor persistent, bon cos, acidesa delicada i suau. Aposta per cafès de finca!

• Colòmbia “Huila”

Cafè molt equilibrat en tassa, lleuger de cos i acidesa. Gran aroma, perfumat i fruitós, fent honor al país on es cultiven cafès suaus de gran qualitat. És un clàssic!

• Jamaica Blue Mountain

Extraordinari cafè afruitat, suau i poc àcid. Cultivat a 2257 m d'altura d'aquest característic massís de l'illa de Jamaica. Escàs i internacionalment reconegut, el que el fa el cafè més car del món. Sempre és una bona opció!

• Papua Nueva Guinea

Cafè cultivat a l'illa del Pacífic que li dona el seu nom, a l'est d'Indonèsia. Cafè potent i exòtic. Bon equilibri d'aroma, cos i acidesa. Atreveix-te!

• Cafè Indonesia Sumatra

Cafè amb certificació de cafè orgànic. Aroma de caramel, canella i poma vermella. Sabor suau, elegant però potent, acidesa marcada, cos oliós i final molt dolç. Un cafè diferent!



“Cafès Gourmet” • Blends •

• Arabicas Gourmet

Acurada mescla de cafès aràbiques centreamericans i del Brasil. Obtenim així, un cafè equilibrat, rodó i persistent al paladar. Delecta els teus sentits amb aquest “*Blend*” exclusiu de La Botiga del Cafè.

• Prestige “Medalla de Oro”

Elaborat amb els millors cafès procedents d'Etiòpia i Brasil. Cafè molt equilibrat, aromàtic i de delicat sabor. El seu grau de torrat mitjà/alt aporta en tassa un cafè amb cos, paladar intens i retro gust a xocolata.

• Ecològic “Medalla de Oro”

Cafè d'origen Peruà, 100% aràbica, procedent de l'agricultura ecològica i certificat Rainforest Alliance. Perfil molt aromàtic, crema sedosa, caràcter àcid amb matisos cítrics, cafè de cos seductor i frescor en boca extraordinària.

• Sibaritas Sostenible “Medalla de Oro”

Blend 100% aràbica, d'origens Colòmbia i Brasil, cafè amb intenses notes aromàtiques, cos delicat. Cultivat en finques on es protegeix la terra i es respecta als treballadors amb salaris justos i equilibrats, certificat Rainforest Alliance.





laBotigadelCafè



laBotigadelCafè

www.labotigadelcafe.com

Refresca't!




Smoothies

4,95€

Strawberry Banana

Maduixa i Plàtan

Fresa y Platano / Strawberries and Banana

Mango & Pasion

Fruita de la Passió, Mango i Pinya

Fruta De La Pasión, Mango y Piña / Passionfruit, Mango and Pineapple

Berries & More

Gerd, Móra, Maduixa i Poma

Frambuesa, Mora, Fresa y Manzana / Raspberry, Blackberry, Strawberry and Apple

Coconut Colada

Coco i Pinya

Coco y Piña / Coconut and Pineapple

Melon splash

Maduixa, Mango i meló

Fresa, Mango y Melón / Strawberry, Mango and Melon

Frappés

4,75€

* Cafè

* Café / Coffee

* Vainilla

* Vainilla / Vanilla

* Xocolata

* Chocolate / Chocolate

* Caramel

* Caramelo / Caramel



Frappélatte Cafè

* Petit 2,50 €

* Pequeño / Small

* Gran 3,75 €

* Grande / Large

* Decorat suplement 0,25€

* Decorado / Decorated

Cafè amb gel 1,70€

Café con hielo / Coffee with ice

Granissats Naturals / Granizados naturales

3,70€

* Cafè

* Café / Coffee

* Taronja

* Naranja / Orange

* Síndria

* Sandía / Watermelon

* Kiwi

* Kiwi / Kiwi

* Llimona

* Limón / Lemon

Granissats Sucs Pago / Granizados Zumos Pago

3,15€

* Mango

* Mango / Mango

* Pinya

* Piña / Pineapple

* Maduixa

* Fresa / Strawberry

* Pera

* Pera / Pear

* Poma

* Manzana / Apple

* ACE

* ACE / ACE

Pastanaga / taronja / llimona

Zanahoria / naranja / limón - Carrot / Orange / Lemon

Te Fred / Te Frío

2,10€

* Menta

* Menta / Mint

* Llimona

* Limón / Lemon

* Préssec

* Melocotón / Peach

* Fruites del bosc

* Frutas del bosque / Wild Berries

* Cirera

* Cereza / Cherry

Orxata

Horchata / Tiger nut milk

Petita 2,50 € - Gran 3,75 €

Pequeña / Small - Grande / Large

Gelats / Helados

2,50€

"Noir", xocolata negra i nata

"Noir", chocolate negro y nata / "Noir", dark chocolate and cream

"Ametllat", xocolata amb llet i vainilla

"Almendrado", chocolate con leche y vainilla / "Ametllat", milk chocolate and vanilla

Xocolata blanca i vainilla

Chocolate blanco y vainilla / White chocolate and vanilla