

ESMORZARS

DE 9:00 A 12:00



ESMORZARS FRANCÉS

- € 3.8 **XOCOLATA MELMELADA**
- € 4.5 **PERNIL I FORMATGE**
- € 12.5 Croissant amb melmelada, iogurt amb fruits vermells, suc de taronja, cafè o te

PANCAKE

- € 9 Amb nutella i plàtan



- € 11.5 Açaí i guaranà amb plàtan, granola i fruita fresca

BON INICI del Dia

- € 11.9 2 ous ferrats de corral o en truita servits amb torrades amb guacamole, tomàquet i AOVE

AFEGEIXES

salmó + alvocat + ruca + salsa holandesa +2	bacon + tomàquet + ceba + formatge +2	xampinyons + ceba + pebrot + cibulet +2
--	--	--

PICA Pica

- OLIVES VERDES** • 5.2
- PATATES XIPS** • 4.9
- PA I ALLIOLI** • 4.5
- PA TORRADA** • 4.5
- PANET** • 3
Sense glúten

TAPEO

- € 23.5 **PERNIL IBÈRIC**
100gr. de plaer gourmet
- € 8.9 **PATATES BRAVES**
Amb salsa picant i alioli
- € 9.9 **AMANIDA RUSSA**
amb cruixents de pa
- € 8.2 **TRUITA**
De patata i ceba
- € 8.9 **CROQUETES CREMOSES**
Pollastre rostit
- € 10.9 **GYOZAS**
De pollastre i verdures amb maionesa japonesa
- € 11 **HUMMUS**
De cigrons servit amb autèntic pa de pita
- € 11.9 **FORMATGE FETA**
Tomàquet i orenga
- € 18.5 **GAMBES A L'ALL**
Amb cítrics
- € 18 **CALAMARS A L'ANDALUSA**
Amb maionesa de llima
- € 24 **POP ROSTIT**
Amb parmentier de patata
- € 16.5 **MUSCLOS**
Estil belga
- € 12 **XORICETS A LA SIDRA**
- € 14.5 **ALADROCS FREGITS**
- € 12.5 **ALETS DE POLLASTRE**



- € 16.5 **AMANIDA CÉSAR**
Pollastre, parmesà i cruixent de pa
- € 18 **AMANIDA DE BURRATA**
Amb tomàquet confitat i oli d'alfabrega
- € 16 **AMANIDA DE PASTA**
Amb salsa de pesto, tomàquet cherry i parmesà
- € 15.5 **FALAFEL BOWL**
Falàfel, formatge feta, hummus, olives kalamata, quinoa i verdures

IVA inclòs. Suplement del 10% pel servei en terrassa.

BURGERS Friends



- € 17.5 **HAMBURGUESA CHAMBAO**
100% Vedella 200 gr, burrata, pernil ibèric, tomàquet confitat i enciam
- € 17.5 **MISS VEGGY**
Famosa vegan Beyond Meat burger amb verdures rostides, formatge i ceba caramel·litzada
- € 17.9 **HAMBURGUESA DE SALMÓ**
Amb suprema de salmó, provola fumada, ceba caramel·litzat, ruca i salsa teriyaki



- € 14 **NACHOS**
Amb formatge i guacamole
AFEGEIX-LI JACKFRUIT O PULLED PORK PER +3€
- € 9.5 **JALAPEÑOS VERDS**
Farciments de formatge Philadelphia
- € 16.5 **TACS PULLED PORK**
Amb ceba adobada i coriandre
- € 16.5 **TACS DE LLAGOSTÍ**
Amb llima i alvocat
- € 16.5 **TACS JACKFRUIT**
De Jackfruit amb mango i alvocat

POSTRES

- € 8 **PASTÍS DE FORMATGE**
- COULANT DE XOCOLATA**
Amb gelat de vainilla
- GELAT SANDRO DESII**
Demana sabors



nou porc vegetarià vegà picant



SUCS *naturals*

M G

6 8.7 **SUC DE TARONJA NATURAL**

6 8.7 **LLIMONADA** (llimona, màneg o maracuià)

8 **DETOX FLOWER POWER**
Espinacs, api, poma, llima i gingebre

8 **DETOX BE STRONG**
Pastanaga, taronja, poma i gingebre

CERVESES

CERVESA BARRIL
Gerra • 8.5

CLARA BARRIL
Gerra • 8.5

FREE DAM
Sense alcohol • 5.9

SOL • 6.9
Basket Sol (6 u.) • 32

DESPERADOS • 6.9
Basket Desperados (6 u.) • 32

APERITIUS

CINZANO Blanco / negre • 6.9

CAMPARI Amb taronja / soda • 8.9

NEGRONI • 9

APEROL SPRITZ • 8.9

HUGO SPRITZ • 8.9



REFRESCS

AIGUA SOUL
Natural • 3.50

AIGUA SOUL
Amb gas • 3.50

REFRESCOS • 4.2

- Coca Cola
- Coca Cola Zero
- Fanta de llimona
- Fanta de taronja

NESTEA • 4.5

RED BULL • 5.9



COFFEE *corner*

NOMES
ESMORZAR
FINS A 12H

FRAPPÉ CLÀSSIC • 8
Espresso, llet, sucre i nata

BAILEYS FRAPÉ • 8.2

CAFÈ • 3

TALLAT • 3.50

CAFÈ AMB LLET • 4.50

CAPUTXÍ • 5.50

CIGALÓ • 4.90

TE (Demana sabors) • 4

Extra
gel o llet
+0.30€

COCKTAILS



*
FRUITS VERMELLS,
MARACUIÀ
O MANGO

MOJITO

Ron fosc, menta,
llima i sucre

* DEMANA MÉS SABORS

CAIPIRINHA

Cachaça, llima i sucre

* DEMANA MÉS SABORS

MARGARITA

Tequila, triple sec i llima

PINYA COLADA

Pinya, coco i rom

FROZEN DAIQUIRY

Ron infusionado
amb maduixes, fruits
vermells i llima

MICHELADA

Salsa secreta, tomàquet,
cervesa i Tajin

12.9

12.9

12.9

12.9

12.9

12.9

12.9

12.9

12.9

13.5

12.5

13.5

BLOODY MARY

Vodka, salsa picant secreta,
suc de tomàquet

ZOMBIE

Barreja de roms, xarop de
gingebre, maracuià i llima

CHAMBAO MULE

Gin, cogombre, llima, gingebre,
citronel·la i ginger beer

ESPRESSO MARTINI

3 perfectes: vodka,
espresso i licor de cafè

PORN STAR MARTINI

Vodka Sky, llima, fruita
de la passió i cava

DARK STORMY

Ron especiat, suc de llima
i cervesa de gingebre

GIN TONICS

HENDRICK

Servit amb rodanxa
de cogombre i tònica
Fever Tree

BEEFEATER

Amb twist de llima
i tònica Fever Tree

16,5

15,5

15,5

15,5

SEAGRAMS

Servit amb pell de
taronja i tònica
Fever Tree

BULLDOG

Servit amb taronja,
canyella i tònica Fever Tree

NO USEM
PALLETES
DE PLÀSTIC!

IVA inclòs.

CHAMBAO

SANGRÍA

SANGRÍA DE VI Got • 9.90 / gerra • 26

SANGRÍA DE CAVA DE FRUITS VERMELLS
Amb taronja i menta / Got • 34

SANGRÍA DE CAVA DE MÀNEC Gerra • 34
Amb taronja, pinya i menta

SANGRÍA DE CAVA DE MARACUIÀ Gerra • 34
Amb aranja i menta



VINS & espumosos

Vi blanc

**ALCORTA
ALTREVIDO**
Copa • 6.5 / ampolla • 23
D.O. Sauvignon-viognier

3404
Copa • 6.5 / ampolla • 23
Somontano (Espanya)
Chardonnay i Gewürztraminer

Vi rosat

3404
Copa • 6.5 / ampolla • 23
Tempranillo, Cabernet Sauvignon

**STUDIO
BY MIRAVAL**
Ampolla • 40
D.O. Sauvignon-viognier

Vi negre

3404
Copa • 6.5 / ampolla • 23
Somontano (Espanya)
Cabernet Sauvignon, Garnacha
i Moristel

Cava

**MONT PARAL
VINTAGE**
Copa • 6.5 / ampolla • 23
D.O. Penedes, Xarel·lo,
Macabeu, Perellada i Garnacha

Champán

MOËT CHANDON
Ampolla • 95
Grand Brut francès.
D.O. Champagne. Pinot noir,
Meunier, Chardonnay

Suplement del 10% pel servei en terrassa.

