
The
BENEDICT
BARCELONA
Est. 2013
@benedictbcn

EGGS**BENEDICT**



DOS HUEVOS DE GRANJA POCHADOS SOBRE MUFFIN INGLÉS, CON SALSA HOLANDESA CASERA. ACOMPAÑADOS DE ENSALADA Y PATATAS RÚSTICAS.
TWO FREE-RANGE POACHED EGGS ON AN ENGLISH MUFFIN WITH HOMEMADE HOLLANDAISE SAUCE. SERVED WITH SALAD AND RUSTIC POTATOES.

TRABAJAMOS CON HUEVOS DE GALLINAS CRIADAS EN LIBERTAD EN GRANJAS DE CALAF Y FRUTAS Y VERDURAS DE PROXIMIDAD.
WE USE FREE-RANGE EGGS FROM FARMS IN CALAF AND LOCALLY SOURCED FRUIT AND VEGETABLES.



★ **EGGS BENEDICT** 14,40
CON BACON AHUMADO.
WITH SMOKED BACON.

EGGS BENEDICT BARCELONA 14,50 Ⓥ
CON TOMATE, MOZZARELLA FRESCA Y UN TOQUE DE PESTO.
WITH TOMATO, FRESH MOZZARELLA AND PESTO.

EGGS BENEDICT AVOCADO 14,50 Ⓥ
CON AGUACATE Y PESTO ROJO.
WITH AVOCADO AND RED PESTO.

EGGS BENEDICT RIOJANO 14,60
CON QUESO CHEDDAR Y CHORIZO.
WITH CHEDDAR CHEESE AND SPANISH CHORIZO.

EGGS BENEDICT FLORENTINE 14,00 Ⓥ
CON ESPINACAS SALTEADAS.
WITH SAUTÉED SPINACH.

EGGS BENEDICT SALMÓN 15,50
CON SALMÓN AHUMADO NORUEGO.
WITH NORWEGIAN SMOKED SALMON.

EGGS BENEDICT IBÉRICO 14,40
CON JAMÓN SERRANO RESERVA.
WITH SPANISH CURED HAM.

LOS CLÁSICOS
THE CLASSICS

★ **DESAYUNO INGLÉS** 15,50
FULL ENGLISH BREAKFAST
DOS HUEVOS FRITOS, BACON, SALCHICHA INGLESA, ALUBIAS GUISADAS EN DELICIOSA SALSA DE TOMATE, CHAMPIÑONES, TOMATE, PATATAS, CANASTA DE PAN CON MANTEQUILLA Y MERMELADA.
TWO FRIED EGGS, BACON, ENGLISH SAUSAGE, DELICIOUS BAKED BEANS IN TOMATO SAUCE, MUSHROOMS, TOMATO, POTATOES , TOAST WITH BUTTER AND JAM.



DESAYUNO AMERICANO
AMERICAN BREAKFAST 14,00
DOS HUEVOS FRITOS, TIRAS DE BACON, PATATAS "HASH BROWN" Y PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA Y MERMELADA.
TWO FRIED EGGS, CRISPY BACON, HASH BROWN AND TOAST WITH BUTTER AND JAM.

★ **HUEVOS RANCHEROS** 14,80
RANCH STYLE EGGS
DOS TORTILLAS ARTESANALES DE MAÍZ CON FRIJOLES NEGROS REFRITOS, CHILI CON CARNE, DOS HUEVOS FRITOS Y PICO DE GALLO. ACOMPAÑADOS DE GUACAMOLE, CREMA AGRIA Y PATATAS RÚSTICAS.
TWO HOMEMADE CORN TORTILLAS WITH BLACK BEANS, MEXICAN STYLE BEEF CHILI, TWO FRIED EGGS AND PICO DE GALLO SERVED WITH GUACAMOLE, SOUR CREAM AND RUSTIC POTATOES.

PANCAKE BREAKFAST 14,20
DOS TORTITAS AMERICANAS CON MANTEQUILLA, SIROPE DE ARCE, DOS HUEVOS FRITOS Y BACON CRUJIENTE.
TWO PANCAKES TOPPED WITH BUTTER, MAPLE SYRUP , TWO FRIED EGGS AND CRISPY BACON.

OMELETTES



TODAS NUESTRAS OMELETTES SE PREPARAN CON TRES HUEVOS DE GRANJA.
ALL OUR OMELETTES ARE MADE WITH THREE FREE-RANGE EGGS.

IBÉRICA / *IBERIAN* 14,20
JAMÓN DE RESERVA Y CEBOLLA CARAMELIZADA. ACOMPAÑADA DE QUESO SEMICURADO Y PAN CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA.
SPANISH CURED HAM AND CARAMELIZED ONION. SERVED WITH SEMI-CURED CHEESE AND TOMATO BREAD WITH OLIVE OIL.

HOLANDESA / *HOLLANDAISE* 13,80 V
CALABACÍN, CHAMPIÑONES Y ESPINACAS SALTEADAS CON QUESO MOZZARELLA, BAÑADA POR NUESTRA SALSA HOLANDESA Y ACOMPAÑADA DE PAN TOSTADO.
ZUCCHINI, MUSHROOMS AND SAUTÉED SPINACH WITH MOZZARELLA CHEESE, COVERED WITH OUR DELICIOUS HOLLANDAISE SAUCE AND TOAST ON THE SIDE.

COCHINITA PIBIL 14,60
CERDO DESMECHADO COCINADO LENTAMENTE CON ESPECIAS Y ACHIOTE. ACOMPAÑADA DE CEBOLLA MORADA MARINADA, CREMA AGRIA Y PATATAS RÚSTICAS.
SLOW-COOKED SHREDDED PORK SEASONED WITH SPICES AND ANNATTO. SERVED WITH PICKLED RED ONION, SOUR CREAM AND RUSTIC POTATOES.

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR STARTERS AND TO SHARE

★ **TOMATES VERDES FRITOS** 8,50
FRIED GREEN TOMATOES
CON QUESO FETA, GUACAMOLE Y MERMELADA DE FRESA.
WITH FETA CHEESE, GUACAMOLE AND STRAWBERRY JAM.



PATACONES CON POLLO O COCHINITA PIBIL 11,50
TRES PATACONES CRUJIENTES CON POLLO DESMECHADO O COCHINITA PIBIL, SALSA DE AGUACATE, CEBOLLA MORADA MARINADA Y CREMA AGRIA.
THREE CRISPY FRIED GREEN PLANTAINS TOPPED WITH SHREDDED CHICKEN OR COCHINITA PIBIL (SLOW-COOKED PORK), AVOCADO SAUCE, PICKLED RED ONION AND SOUR CREAM.

TEQUEÑOS 8,50 V
PALITOS CRUJIENTES DE MASA DE TRIGO RELLENOS DE QUESO LATINO Y ACOMPAÑADOS DE MERMELADA DE FRESA Y GUASACACA.
CRISPY WHEAT DOUGH STICKS FILLED WITH LATIN AMERICAN CHEESE AND SERVED WITH STRAWBERRY JAM AND GUASACACA.

★ **PATACONES** 8,50
DEEP-FRIED PLANTAINS
PLÁTANO VERDE FRITO Y CRUJIENTE CON GUACAMOLE, QUESO FETA Y SOFRITO LATINO DE TOMATE Y CEBOLLA.
CRISPY FRIED GREEN PLANTAINS WITH GUACAMOLE, FETA CHEESE AND LATIN-STYLE TOMATO AND ONION SOFRITO.

EXTRAS

LOS EXTRAS SOLO PUEDEN AÑADIRSE A UN PLATO PRINCIPAL
EXTRAS ARE ONLY AVAILABLE WITH A MAIN DISH

BACON 2,80

BONIATO FRITO 4,00
SWEET POTATO FRIES

GUACAMOLE 3,00

AGUACATE 3,00
AVOCADO

PATATAS RÚSTICAS 3,00
RUSTIC POTATOES

ALUBIAS HEINZ 2,50
HEINZ BAKED BEANS

SALMÓN AHUMADO 3,50
SMOKED SALMON

CANASTA DE PAN CON 3,50
MANTEQUILLA Y MERMELADA DE FRESA
BREAD BASKET WITH BUTTER AND STRAWBERRY JAM

SIROPE DE MAPLE 1,50
MAPLE SYRUP

HUEVO / *EGG* 1,80

PAN / *BREAD* 1,50

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS
DISPONEMOS DE INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS, CONSULTA CON NUESTRO PERSONAL.

ALLERGEN INFORMATION
ALLERGEN INFORMATION IS AVAILABLE, PLEASE ASK OUR STAFF.

HOMEMADE **PANCAKES**

1/2 RACIÓN 8,50 • RACIÓN 12,20



★ **PANCAKES MAPLE SYRUP**
CON SIROPE DE ARCE, FRESAS, FRUTOS DEL BOSQUE, YOGUR GRIEGO Y NATA MONTADA.
WITH MAPLE SYRUP, STRAWBERRIES, MIXED BERRIES, GREEK YOGURT AND WHIPPED CREAM.

PANCAKES DULCE DE LECHE
CON DULCE DE LECHE, PLÁTANO, FRESAS Y NATA MONTADA.
WITH DULCE DE LECHE, BANANA, STRAWBERRIES AND WHIPPED CREAM.

PANCAKES NUTELLA
CON NUTELLA, FRUTOS DEL BOSQUE, FRESAS, PLÁTANO Y NATA MONTADA.
WITH NUTELLA, MIXED BERRIES, STRAWBERRIES, BANANA AND WHIPPED CREAM.



Magic Pancake 12,80
DESCUBRE LA MAGIA: UNA IRRESISTIBLE CASCADA DE CHOCOLATE QUE SE DERRAMA SOBRE NUESTROS PANCAKES CON PLÁTANO, FRESAS Y FRUTOS ROJOS.
DISCOVER THE MAGIC: AN IRRESISTIBLE CASCADE OF CHOCOLATE SAUCE FLOWING OVER OUR PANCAKES WITH BANANA, STRAWBERRIES AND MIXED BERRIES.

PANCAKES DUBAI 12,20
CON CREMA DE PISTACHO, CHOCOLATE, FRESAS, KATAIFI CRUJIENTE Y PISTACHOS PICADOS.
WITH PISTACHIO CREAM, CHOCOLATE, STRAWBERRIES, CRISPY KATAIFI AND CHOPPED PISTACHIOS.

TOSTADAS FRANCESAS / *FRENCH TOAST*
1/2 RACIÓN 8,60 • RACIÓN 12,40
SERVIDAS CON YOGUR GRIEGO, FRESAS, FRUTOS DEL BOSQUE, PLÁTANO Y SIROPE DE ARCE.
SERVED WITH GREEK YOGURT, STRAWBERRIES, MIXED BERRIES, BANANA AND MAPLE SYRUP.

BREAKFAST BOWLS

AÇAI ORGANIC BOWL 11,80
AÇAÍ ORGÁNICO CON GUARANÁ, PLÁTANO, MANZANA VERDE, FRESAS, CHÍA, GRANOLA Y COCO RALLADO.
ORGANIC AÇAÍ WITH GUARANÁ, BANANA, GREEN APPLE, STRAWBERRIES, CHIA SEEDS, GRANOLA AND SHREDDED COCONUT.

MUESLI 7,80
MUESLI CON FRESAS, PLÁTANO, FRUTOS ROJOS Y SEMILLAS DE CHÍA. CON YOGUR GRIEGO O LECHE.
MUESLI WITH STRAWBERRIES, BANANA, MIXED BERRIES AND CHIA SEEDS. SERVED WITH GREEK YOGURT OR MILK.



BURGERS AND MORE



BENEDICT BURGER 15,80
TERNERA O PECHUGA DE POLLO, BACON, HUEVO FRITO, CHEDDAR, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y MAYONESA EN PAN BRIOCHE. ACOMPAÑADA DE PATATAS RÚSTICAS.
BEEF OR CHICKEN BREAST, BACON, FRIED EGG, CHEDDAR, LETTUCE, TOMATO, ONION AND MAYONNAISE IN A BRIOCHE BUN. SERVED WITH RUSTIC POTATOES.

★ **TOSCANA BURGER** 16,00
TERNERA, CEBOLLA CARAMELIZADA, BACON, LASCAS DE PARMESANO, LECHUGA, TOMATE Y SALSA TÁRTARA EN PAN BRIOCHE. ACOMPAÑADA DE PATATAS RÚSTICAS.
BEEF, CARAMELIZED ONION, BACON, SHAVED PARMESAN, LETTUCE, TOMATO AND TARTAR SAUCE IN A BRIOCHE BUN. SERVED WITH RUSTIC POTATOES.

BAGEL NEW YORK 15,00
BAGEL CON SALMÓN AHUMADO NORUEGO, HUEVOS REVUELTOS, QUESO CREMA Y GUACAMOLE. ACOMPAÑADO DE ENSALADA.
BAGEL WITH NORWEGIAN SMOKED SALMON, SCRAMBLED EGGS, CREAM CHEESE, AND GUACAMOLE. SERVED WITH SALAD.

DURANGO SANDWICH 15,00
DELICIOSO POLLO DESMECHADO CON SALSA DE CHIPOTLE DULCE SOBRE PAN BRIOCHE Y GUACAMOLE. SERVIDO CON BASTONES DE BONIATO
DELICIOUS SHREDDED CHICKEN WITH SWEET CHIPOTLE SAUCE ON BRIOCHE BREAD AND GUACAMOLE. SERVED WITH SWEET POTATO FRIES.

TRÍO DE TACOS 14,50
TRES TORTILLAS ARTESANALES DE MAÍZ CON POLLO DESMECHADO O COCHINITA PIBIL, CEBOLLA MARINADA, SALSA CHIPOTLE, GUASACACA Y PICO DE GALLO.
THREE ARTISAN CORN TORTILLAS WITH MEXICAN STYLE SHREDDED PORK OR CHICKEN, ONION, CHIPOTLE SAUCE, AVOCADO SAUCE AND PICO DE GALLO.

VEGETARIAN BRUNCH

DESAYUNO VEGETARIANO 15,50 (V)
VEGGIE FULL ENGLISH BREAKFAST
DOS HUEVOS FRITOS, SALCHICHA VEGANA, ALUBIAS GUISADAS EN SALSA DE TOMATE, CHAMPIÑONES, ESPINACAS SALTEADAS, TOMATE Y PATATAS. ACOMPAÑADO DE PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA Y MERMELADA.
TWO FRIED EGGS, VEGAN SAUSAGE, BAKED BEANS, MUSHROOMS, SAUTÉED SPINACH, TOMATO AND POTATOES. SERVED WITH TOAST, BUTTER AND JAM.

GREEN TACOS 11,50 (VG)
TRES TORTILLAS ARTESANALES DE MAÍZ CON VERDURAS SALTEADAS AL WOK, UN TOQUE DE SALSA DE SOJA Y GUACAMOLE. SERVIDOS CON ENSALADA Y AGUACATE.
THREE HANDMADE CORN TORTILLAS WITH WOK-SAUTÉED VEGETABLES, A TOUCH OF SOY SAUCE AND GUACAMOLE. SERVED WITH SALAD AND AVOCADO.



VEGGIE BURGER 15,40 (V)
HAMBURGUESA CASERA DE TOFU Y VERDURAS, SERVIDA EN PAN BRIOCHE CON LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CARAMELIZADA. ACOMPAÑADA DE PATATAS RÚSTICAS.
HOMEMADE TOFU AND VEGETABLE BURGER, SERVED IN A BRIOCHE BUN WITH LETTUCE, TOMATO AND CARAMELIZED ONIONS. SERVED WITH RUSTIC POTATOES.

CAMBIA LAS PATATAS POR BONIATO FRITO SUPL. 1,50
SWAP POTATOES FOR SWEET POTATO FRIES 1,50

TOSTADA DE AGUACATE / *AVOCADO TOAST*
12,50 (V)
AGUACATE MACHACADO SOBRE PAN DE MASA MADRE, CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, TOMATES CHERRY Y GRANADA.
ELIGE UN ACOMPAÑAMIENTO INCLUIDO: HUEVO POCHÉ, QUESO FETA O CHAMPIÑONES SALTEADOS.
SMASHED AVOCADO ON SOURDOUGH BREAD WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL,
CHERRY TOMATOES AND POMEGRANATE SEEDS.
CHOOSE ONE INCLUDED TOPPING: POACHED EGG, FETA CHEESE OR SAUTÉED MUSHROOMS.

OMELETTE GARDEN 13,80 (V)
CEBOLLA, TOMATE FRESCO, CHAMPIÑONES SALTEADOS Y ESCAMAS DE QUESO PARMESANO ACOMPAÑADA DE PATATAS RÚSTICAS Y ENSALADA.
ONION, FRESH TOMATOES, MUSHROOMS AND PARMESAN CHEESE SERVED WITH RUSTIC POTATOES AND SALAD.

(V) VEGETARIANO – *VEGETARIAN* | (VG) VEGANO – *VEGAN*

MIMOSAS

COPA 4,80
JARRA 19,00
COCKTAIL CON CAVA Y ZUMO DE NARANJA
A COCKTAIL MADE WITH SPANISH CAVA AND ORANGE JUICE

CON FRUTA

FRESA · MANGO · MARACUYÁ
STRAWBERRY · MANGO · PASSION FRUIT
COPA 5,30
JARRA 21,00

BELLINI COPA 4,50 / JARRA 21,00

COPA CAVA 4,20



SMOOTHIES



01 **SUNRISE SMOOTHIE** 6,80
FRESA + PLÁTANO + ZUMO DE MELOCOTÓN.
STRAWBERRY + BANANA + PEACH JUICE.

02 **TROPICAL SMOOTHIE** 6,80
ZUMO DE NARANJA + PLÁTANO + FRESA.
ORANGE JUICE + BANANA + STRAWBERRY.

03 **MANGO SMOOTHIE** 6,90
MANGO + PLÁTANO + ZUMO DE MELOCOTÓN.
MANGO + BANANA + PEACH JUICE.

04 **PASSION FRUIT SMOOTHIE** 6,90
MARACUYÁ + PLÁTANO + ZUMO DE NARANJA.
PASSION FRUIT + BANANA + ORANGE JUICE.

05 **GREEN DETOX SMOOTHIE** 6,90
ZUMO DE NARANJA + JENGIBRE + APIO + MANZANA VERDE + ESPINACA + PLÁTANO + ALBAHACA + MANGO.
ORANGE JUICE + GINGER + CELERY + GREEN APPLE + SPINACH + BANANA + BASIL + MANGO.

06 **RED BERRY SMOOTHIE** 6,90
FRUTOS ROJOS + PLÁTANO + LECHE DE AVENA
BERRIES + BANANA + OAT MILK

COCKTAILS



BLOODY MARY 8,50
SIN ALCOHOL/VIRGIN 7,00

APEROL SPRITZ 8,50

ESPRESSO MARTINI 8,00
CAFÉ, VODKA Y KAHLUA.

MOJITO 8,00
CON FRESA, MANGO O MARACUYÁ 8,30
WITH STRAWBERRY, MANGO OR PASSION FRUIT

SANGRÍA COPA 8,50 / JARRA 24,00
CON VINO TINTO O CAVA
SANGRIA WITH RED WINE OR CAVA

MEXICAN MICHELADA 7,50
WORCESTERSHIRE, CERVEZA, TABASCO, LIMÓN Y SAL.

MARGARITA FROZEN 8,00
TEQUILA, COINTREAU, LIMÓN Y AZÚCAR

SEX ON THE BEACH 9,00

VERMOUTH 4,50

IVA INCLUIDO – *VAT INCLUDED*

SPECIALTY COFFEE

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

CAFÉ 1,90
ESPRESSO

CAFÉ AMERICANO 2,40
AMERICANO COFFEE

CAFÉ CON LECHE 2,60
COFFEE WITH MILK

CAPPUCCINO 2,90

DOBLE ESPRESSO 2,80
DOUBLE ESPRESSO

CORTADO 2,10
MACCHIATO

CAFÉ FLAT WHITE 3,40
FLAT WHITE COFFEE

CAPPUCCINO CON CANELA 3,10
CAPPUCCINO WITH CINNAMON

CAPUCCINO CON DULCE DE LECHE 3,10
CAPUCCINO WITH MILK CARAMEL

CHOCOLATE CALIENTE 2,80
HOT CHOCOLATE

TÉ E INFUSIONES 2,80
TÉ NEGRO, EARLY GREY, TÉ VERDE, TÉ VERDE CON MENTA, FRUTOS DEL BOSQUE, ROOIBOS
BLACK TEA, EARL GREY, GREEN TEA, GREEN TEA WITH MINT, BERRIES, ROOIBOS

CARGA EXTRA DE CAFÉ / *EXTRA SHOT OF COFFEE* 1,00

MATCHA & UBE

MATCHA LATTE 4,20
MATCHA CON LECHE DE AVENA
MATCHA WITH OAT MILK

ICED STRAWBERRY MATCHA LATTE 6,50
MATCHA CON LECHE Y FRESA
MATCHA WITH MILK AND STRAWBERRIES

ICED MANGO MATCHA LATTE 6,50
MATCHA CON LECHE Y MANGO
MATCHA WITH MILK AND MANGO

ICED UBE MATCHA LATTE 6,50
MATCHA CON LECHE Y UBE
MATCHA WITH MILK AND UBE

ICED UBE COFFEE LATTE 6,50
CAFÉ ESPRESSO CON LECHE Y UBE
ESPRESSO WITH MILK AND UBE

UBE LATTE 4,50
LECHE CALIENTE CON UBE
HOT MILK WITH UBE



SPECIAL LATTES

HAZLO FRÍO POR 0.30€ MÁS
MAKE IT ICED FOR AN EXTRA 0.30€

CARAMEL LATTE 3,70

CAFÉ LATTE GRANDE 3,40
LARGE COFFEE LATTE

VAINILLA LATTE 3,70
VANILLA COFFEE LATTE

AVELLANA LATTE 3,70
HAZELNUT LATTE

CHAI LATTE 3,90

BEBIDAS

DRINKS

ZUMO DE NARANJA NATURAL 4,90
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE

COCA-COLA 2,90

FANTA LIMÓN O NARANJA 2,90
LEMON OR ORANGE FANTA

ZUMO DE MANZANA 2,20
APPLE JUICE

AGUA 2,80
WATER

AGUA CON GAS 2,80
SPARKLING WATER

CERVEZA 3,50
LOCAL BEER

VINO TINTO O BLANCO 4,00
WINE RED OR WHITE / BOTELLA 16,00

LIMONADAS

LIMONADA 5,00
LEMONADE

LIMONADA DE MANGO 5,80
MANGO LEMONADE

LIMONADA DE MARACUYA 5,80
PASSION FRUIT LEMONADE

LIMONADA DE PEPINO CON MENTA 5,80
CUCUMBER AND MINT LEMONADE

LIMONADA DE FRUTOS ROJOS 5,80
MIXED BERRY LEMONADE

TÉ FRÍO 5,80
ICED TEA

TÉ FRÍO DE FRAMBUESA 5,80
RASPBERRY ICED TEA



The BENEDICT

BARCELONA

Est. 2013



ESP. | ING.

@benedictbcn