



UGOT

Bruncherie

EL BRIOCHE D'UGOT

El nostre brioche casolà es pasta a mà diàriament seguint la receta de la Rachel.

COMENCEM

OLIVES

Assortiment de arbequina, caspe i negra d'Aragó - 2.50

PA AMB TOMÀQUET

Pa de coca fet a la llenya de la casa Folgueroles - 2.80

FORMATGE TOMINO A LA PLANCHA

Amb ruca, ametlles garrapinyades, dàtils i cremós de moniato - 7.80

ALBERGÍNIA BALADI

Albergínia sencera, cremada al foc, crème fraîche, salsa tajin, cor de tomàquet, ceba tendra i julivert - 7.50

BRIOCHE MALLORQUÍ CASOLÀ

Fet amb sobrassada, formatge brie i mel, servit amb crème fraîche i picada verda - 4.90

CREMA DE REMOLATXA FUMADA

Amb làmines de coco torrat i api- nap confitat - 5.90

AMANIDES

AMANIDA D'ARRÒS NEGRE

Amb nap confitat, magrana, blat de moro, arròs salvatge fregit, menta, julivert, ruca, coriandre i vinagreta d'alfàbrega - 7.80

ENSALAIKA

Fulles d'espínacs, carbassa rostida, llavors de carbassa, ceba lila, formatge de cabra caramelitzat, tomàquet cherry i vinagreta de mel de dàtils - 7.80

ALERGIES I INTOLERÀNCIES

Sisplau comunicui amb el personal

ELS NOSTRES 'BENEDICTS'

Ous campers de Calaf, ofegats, sobre llesques del nostre brioche casolà, acompanyat amb patates al forn.

BENEDICT SALMÓ

Salmó fumat extra i salsa holandesa - 10.90

BENEDICT BACON

Bacó i salsa holandesa - 10.50

BENEDICT KOH

Pollastre entatxonat en llet de coco, curry vermell, llima Kaffir, coriandre i cacahuets - 10.90

BENEDICT YÁFFO

Formatge feta, tomàquet cherry groci, api- nap confitat, salsa holandesa de remolatxa i farigola - 10.50

BENEDICT FUNGI

Bolets de temporada saltejats al tamari amb salsa holandesa de ceps i sèsam negre - 10.90

BENEDICT PULLED PORK

Esquena de porc entatxonada i guisada lentament en el seu suc - 10.90

EGGS

ELS OUS D'UGOT

Ous campers de Calaf acompanyats de pa de pagès al teu gust:

Remenats / Fregits / Omelette - 4.50

TOPPINGS A ESCOLLIR

Espinacs 1.50 • Xampinyons 1.60
Salmó fumat 2.80 • Bacó 2.20
Alvocat 2.00 • Brie 1.80
Ceba caramelitzada 1.60

LA PAGESADA

Dos ous fregits amb xoriço galleg i pa de pagès, guarnits amb patates al forn - 9.00

SHAKSHUKA

SHAKSHUKA TRADICIONAL

Dos ous afegits en sofregit mediterrani de tomàquet, pebre i all - 8.00

SHAKSHUKA BALKAN

La recepta tradicional amb formatge de cabra i albergínia rostida - 9.50

SHAKSHUKA POPEYE

La recepta tradicional amb fulles d'espínacs i xoriço galleg - 10.50

FRENCH TOAST

Torrijas tendres del nostre brioche casolà banyades en nata, servides amb confitura casolana, fruita de temporada i formatge mascarpone - 6.90

HAMBURGUESES

Servides amb patates al forn i la nostra mahonesa.

CLÀSSICA

100% vedella amb ruca, tomàquet, ceba caramelitzada, cogombrets i formatge emmental - 9.50

VEGGIE

Hamburguesa de quinoa i tomàquet sec, ruca, ceba caramelitzada i tomàquet - 9.50

UGOT

100% vedella amb formatge brie, pera, ruca, ceba caramelitzada i oli de tòfona - 10.50

PASTISSOS CASOLANS

'Ugot' significa pastissos en hebreu que sempre han sigut la nostra passió. Cada dia elaborem pastissos i dolços casolans amb amor. Consulta en la nostra barra.