



LE BRUNCH

BON MENJAR, BON HUMOR



ESMORZARS MENÚ

*Bons matins, bons sabors,
bons moments.*



ESMORZARS
D'ARREU
DEL MÓN



TRIA
ELS TEUS
OUS



TORRADES
DELS NOSTRES
XEFS



CRÊPES
I CROISSANTS



ENTREPANS
I SNACKS



DOLÇOS
I POSTRES



ESMORZAR

DISPONIBLE DE 9:00 A 13:00 H

★ Brunch nòrdic 13,50€

Torrada brioix amb formatge cremós, alvocat, salmó fresc, ous tous, salsa holandesa i cibollí.

Gluten Làctics Ou Peix

★ Clàssic marroquí NEW 12,90€

Rghifa, pa tradicional, ous, una selecció de formatges, una selecció d'untables i oli d'oliva.

Gluten Làctics Ou Fruits secs

★ Esmorzar marroquí 13,90€

Rghifa, pa tradicional, harcha, baghrir, ous, amlou, Nutella i melmelada.

Gluten Làctics Ou Fruits secs Mel

★ Esmorzar lleuger 12,90€

Tres broquetes de pollastre a la planxa, amanida fresca amb tomàquets cherry, alvocat, acompanyada de dues llesques de pa de massa mare integral.

Gluten Làctics Ou

★ Brunch anglès 13,90€

Ous al gust, bacó cruixent, salsitxa, fesols al forn, xampinyons saltejats, tomàquets cherry, patates baby rostides i torrada artesana amb mantega.

Gluten Làctics Ou

★ Esmorzar turc 12,90€

Menemen, una barreja d'ous remenats amb tomàquet i pebrot vermell. Formatge feta, olives negres, cogombre i tomàquet, melmelada casolana, pa pla i formatge cremós.

Gluten Làctics Ou Sèsam

Afegeix gall dindi: +1,00 € / per unitat

★ Torrada francesa 10,90€

Brioix daurat a l'estil francès, amb fruita de temporada i un toc de sucre glas.

Triar: mel, Nutella® o pistatxo.

Pistatxo +1,00 €

Gluten Làctics Ou Fruits secs

★ Mediterrani 9,90€

Dues llesques de pa de massa mare integral amb formatge fresc, formatge curat Manchego, olives, oli d'oliva i ous al gust.

Només se serveix per separat per a cada client.

Gluten Làctics Ou

★ Bol d'energia proteica NEW 12,90€

Iogurt grec enriquit amb proteïna de sèrum, amb fruita fresca de temporada, maduixes, llavors de xia i granola casolana.

SABORS A TRIAR:

• OREO • VAINILLA • XOCOLATA

Làctics Fruits secs

INGREDIENTS
FRESCOS

PRODUCTES
DE QUALITAT

FET
PER ENCÀRREC

Preparacions artesanals i cuidades
que fan que cada esmorzar
sigui una experiència única.

Els nostres plats poden incloure preparacions casolanes i salses artesanals elaborades pel xef segons la temporada.

Gluten Làctics Ou Peix Fruits secs Crustacis Mol·luscos Mel

SI TENS ALGUNA AL·LÈRGIA O INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA, FES-NOS-HO SABER.



LE BRUNCH
SEMPRE ÉS UNA BONA IDEA

LA NOSTRA
MASSA MARE
ÉS ARTESANA
I ELABORADA

TORRADES

LA MANERA MÉS ARTESANA DE FER MASSA MARE



DISPONIBLE DE 9:00 A 13:00

ESPECIALITATS DE BRUNCH

- ★ **Torrada Burrata** 10,90€

Burrata cremosa, tomàquet cherry confitat,
pesto fresc de alfàbrega i rúcula.

Gluten Làctics Fruits secs
- ★ **Torrada Manchega** 11,90€

Torrada amb tomàquet ratllat, formatge manxec,
ou escalfat i cebollí.

Gluten Làctics Ou
- ★ **Torrada de Bacó i Cheddar** 10,90€

Bacó cruixent, formatge cheddar fos,
ou escalfat i cebollí sobre massa mare.

Gluten Làctics Ou
- ★ **Torrada de Truita** 11,50€

Ou remenat cremós, bolets saltejats portobello,
formatge parmesà i oli de tòfona negra.

Gluten Làctics Ou



CLÀSSIQUES

- ★ **Torrada Nòrdica** 11,50€

Formatge cremós amb herbes fines, salmó fumat,
ou escalfat i salsa holandesa.

Gluten Làctics Ou Peix
- ★ **Torrada Power** 9,50€

Alvocat aixafat, espinacs saltejats,
bolets i ou escalfat.

Gluten Làctics Ou



INGREDIENTS
FRESCOS



INGREDIENTS
DE QUALITAT



ELABORAT
SOTA COMANDA



Els nostres plats poden incloure elaboracions del xef
i salses artesanes fetes a casa, segons la temporada.



Gluten



Làctics



Ou



Peix



Fruits secs



Crustacis



Mol·luscs



Mel

SI TENIU ALGUNA AL·LÈRGIA O INTOLERÀNCIA, FEU-NOS-HO SABER.



LE BRUNCH

ÉS SEMPRE UNA BONA IDEA

INGREDIENTS
FRESCOS
I DE QUALITAT



BAGUETTES & ENTREPANS



DISPONIBLE DE 9:00 H A 13:00 H

BAGUETES

ESPECIALITATS DE BRUNCH

- ★ **Especial Mediterrània** 7,50€
Tonyina, anxoves, pebrot vermell rostit,
oli d'oliva verge extra.
- ★ **Pollastre Mediterrani** 7,50€
Pit de pollastre a la planxa, formatge cheddar,
pebrot vermell rostit i rúcula.

SELECCIÓ CLÀSSICA

- ★ **Truita Francesa** 5,20€
Truita francesa acabada de fer
en pa artesanal.
- ★ **Truita de Patata** 5,50€
Truita de patata a l'estil espanyol
en pa artesanal.
- ★ **Entrepà Vegetarià** 5,90€
Enciam fresc, tomàquet i maionesa.
Opció de: Pollastre ☐ Tonyina ☐
- ★ **Entrepà Manchego** 5,50€
Pa artesà amb formatge Manchego curat
i oli d'oliva verge extra.
- ★ **Entrepà de Tomàquet** 3,90€
4 llesques de pa de massa mare
torrat amb tomàquet natural,
oli d'oliva verge extra i una mica de sal.

ENTREPANS

ESPECIALITATS DE BRUNCH

- ★ **Entrepà de Pollastre Cruixent** 9,90€
Pit de pollastre cruixent a la planxa,
formatge cheddar,
bacó cruixent, ceba cruixent
i salsa especial de la casa.
- ★ **Entrepà Mediterrani** 8,50€
Formatge feta, tomàquet fresc, rúcula
i pesto suau.

SELECCIÓ CLÀSSICA

- ★ **Entrepà Nòrdic** 8,90€
Salmó fumat, formatge cremós
i rúcula.
- ★ **Entrepà de Gall dindi i Cheddar** .. 8,50€
Gall dindi, formatge cheddar fos,
tomàquet fresc i rúcula.
- ★ **Biquini de Gall dindi i Cheddar** .. 4,50€
Pa de motlle (premsat) torrat amb
formatge cheddar fos i gall dindi cuit.

INGREDIENTS
FRESCOS

PRODUCTES
DE QUALITAT

FET
AL MOMENT

Els nostres plats poden incloure productes
preparats pel xef i salses artesanes de temporada.

Gluten Làctics Ou Peix Fruits secs Crustacis Mol·luscos Mel

SI TENS ALGUNA AL·LÈRGIA O INTOLERÀNCIA, FES-NOS-HO SABER.



LE BRUNCH

ÉS SEMPRE UNA BONA IDEA

OUS & TRADICIÓ

Clàssics atemporals fets al moment

TRIA ELS TEUS OUS

(Tots els plats se serveixen amb 2 unitats)

- Truita francesa 5,90€
- Truita francesa amb formatge 6,90€
- Truita francesa amb gall dindi 6,90€
- Truita francesa amb verdures 6,50€
- Truita francesa amb tonyina 6,90€
- Ous remenats o ferrats 5,90€

COMPLEMENTS PER ALS TEUS OUS

- Alvocat 1,50€
- Formatge feta 1,50€
- Salmó fumat 2,50€
- Bacó cruixent 1,50€

★ ESPECIALITATS LE BRUNCH

Les nostres combinacions preferides inspirades en la tradició marroquina.

- Baghrir Le Brunch** TRIA EL TEU TOPPING 8,90€
4 panqueques tradicionals amb el topping de la teva elecció: ametlla, Nutella o mel.
- Rghifa Complete** 7,90€
Rghifa artesà, farcit amb formatge suau, gall dindi i ous remenats o ferrats.
- Traditional Msemen Complete** 7,90€
Msemen artesà tradicional farcit amb formatge crema, formatge, gall dindi i ous remenats o ferrats.

ESPECIALITATS CASOLANES

- Rghifa** 2,90€
Crêpe laminada marroquina tradicional, feta a mà.
- Harcha** 2,90€
Pa pla tradicional de sèmola de curri, cuit segons la recepta tradicional.
- Baghrir** 2,90€
Crêpes amb nius d'abella tradicionals, lleugeres i esponjoses.
- Traditional Msemen** 2,90€
Pa pla laminat tradicional, fet a mà amb cura.

Delicioses per si soles o personalitzades amb els nostres complements dolços o salats.

TORRADES

(pa torrat amb ou, formatge i/o pernil)

- Torrada amb formatge 7,90€
- Torrada amb formatge i pernil 8,90€

COMBINACIÓ DOLÇA

La combinació perfecta per començar el dia.

- Croissant de xocolata
- Croissant clàssic
- Croissant de crema (triar: festuc, lotus o avellana)
- Suc de taronja natural (20cl)
- 2 llesques de pa de massa mare amb mantega i melmelada

9,90€

AFEGEIX UN SABOR EXTRA A LA TEVA TRADICIÓ

Personalitza qualsevol dels nostres plats amb els nostres complements dolços o salats.

DOLÇOS

- Nutella 1,20€
- Ametlla 1,50€
- Lotus 1,50€
- Crema de lotus 1,50€
- Festuc 1,80€
- Crema de festuc 1,80€
- Mel 1,20€

SALATS

- Formatge 1,20€
- Pernil de gall dindi 1,20€
- Alvocat 1,50€
- 2 ous remenats o ferrats (2 unitats) 2,00€



INGREDIENTS FRESCOS



PRODUCTES DE QUALITAT



FET PER ENCÀRREC

Presentacions acuradament elaborades i detalls artesanals per a una experiència Le Brunch autèntica.

Els nostres plats poden incloure elaboracions casolanes i salses artesanals fetes pel nostre xef, segons la temporada.

- Gluten
- Làctics
- Ou
- Peix
- Fruita seca
- Crustacis
- Mol·luscs
- Mel

SI TENIU ALGUNA AL·LÈRGIA O INTOLERÀNCIA, FEU-NOS-HO SABER.



LE BRUNCH

ÉS SEMPRE UNA BONA IDEA

MASSA MADRE
FETA A CASA
ARTESANALMENT

INGREDIENTS
FRESCOS
I DE QUALITAT

CROISSANTS

-  **Croissant clàssic** 2,50€
Amb mantega.
-  **Croissant de Nutella** 4,90€
Amb Nutella i sucre llustre.
-  **Croissant de Lotus** 5,50€
Amb crema de Lotus i galeta Lotus triturada.
-  **Croissant de festuc** 5,90€
Amb crema de festuc i festuc triturat.
-  **Croissant Le Brunch** 6,90€
Amb festuc, Nutella, maduixes fresques i festuc triturat.

CREPS

Crep artesanal

Feta cada dia i cuinada per encàrrec. 4,90€

COMPLEMENTS DOLÇOS

	Nutella	+1,50€
	Xocolata blanca	+1,50€
	Lotus	+1,50€
	Festuc	+2,00€
	Mel	+1,00€

EXTRAS

	Maduixes	+1,20€
	Plàtan	+1,00€
	Oreo	+1,00€
	Fruits vermells	+1,50€
	Festuc triturat	+1,50€
	Nata muntada	+1,00€

BOLA DE GELAT

 Vainilla  Maduixa  Xocolata **+2,00€**

També disponible per a creps. 

PANCAKES

3 Pancakes
6,90€

5 Pancakes
7,90€

COMPLEMENTS DOLÇOS

	Nutella	+1,50€
	Xocolata blanca	+1,50€
	Lotus	+1,50€
	Festuc	+2,00€
	Mel	+1,00€

EXTRAS

	Maduixes	+1,20€
	Plàtan	+1,00€
	Oreo	+1,00€
	Fruits vermells	+1,50€
	Festuc triturat	+1,50€
	Nata muntada	+1,00€

BOLA DE GELAT

 Vainilla  Maduixa  Xocolata **+2,00€**

També disponible per a pancakes. 

AMANIDES

	Formatge txedar	+1,50€		Formatge manxec	+1,80€		Formatge cremós	+1,50€		Formatge La Vaca que Riu	+1,50€		Gall dindi	+2,00€		Salmó fumat	+3,50€		Alvocat	+2,00€		Ou (remenat)	+2,00€
---	-----------------	--------	---	-----------------	--------	---	-----------------	--------	---	--------------------------	--------	---	------------	--------	---	-------------	--------	---	---------	--------	---	--------------	--------



INGREDIENTS
FRESCOS



PRODUCTES
DE QUALITAT



FET AMB
CURA

Presentacions curosament elaborades
i detalls artesanals que fan
cada experiència Le Brunch única.



 Gluten  Làctics  Ou  Peix  Fruits secs  Crustacis  Mol·luscs  Mel

SI TENS ALGUNA AL·LÈRGIA O INTOLERÀNCIA, INFORMA'NS.





SENSE GLUTEN,
SENSE COMPROMISOS
EN EL SABOR

LE BRUNCH
ÉS SEMPRE UNA BONA IDEA

INGREDIENTS
SEGURS I DE
MÀXIMA QUALITAT

ESMORZARS SENSE GLUTEN

El mateix plaer deliciós, ara també sense gluten.

BRUNCHS

-  **Brunch nòrdic** (sense gluten) 12,90€
Pa sense gluten, formatge crema, salmó fumat, ous Benedict i salsa holandesa.
-  **Brunch mediterrani** (sense gluten) 11,90€
Pa sense gluten, tomàquet ratllat, formatge manxec, oli d'oliva i ous al gust.
-  **Bol de proteïna** 8,90€
Iogurt grec, proteïna de sèrum, fruita fresca, granola sense gluten i llavors.

TORRADES

-  Torrada nòrdica 7,90€
-  Torrada burrata 7,90€
-  Torrada manxec 7,50€
-  Torrada de bacó i cheddar 7,50€
-  Torrada de trufa 7,90€
-  *Totes les nostres torrades es serveixen amb pa sense gluten.* +1,20€

OUS

Totes les nostres opcions d'ou es serveixen amb pa sense gluten.

-  Truita francesa 5,90€
-  Truita francesa amb formatge  6,90€
-  Truita francesa amb gall dindi  6,90€
-  Truita francesa amb verdures  6,50€
-  Truita francesa amb tonyina  6,90€
-  Ous remenats o ferrats 5,90€

POSTRES

-  **Iogurt amb fruita** 6,50€
Iogurt natural amb fruita de temporada.
Sense granola.
-  **Bol de proteïna** 8,90€
Iogurt grec, proteïna de sèrum, fruita fresca, granola sense gluten i llavors.

 *Pregunta al nostre equip pels nostres sabors de proteïna disponibles.*

IMPORTANT



Utilitzem pa sense gluten i prenem mesures per minimitzar la contaminació creuada.

Això NO és un espai 100% lliure de contaminació.

Si tens cel·liaquia o una al·lèrgia greu, informa el nostre personal abans de fer la comanda.



INGREDIENTS
FRESCOS



PRODUCTES
DE MÀXIMA
QUALITAT



ELABORAT
AMB CURA

Presentacions acuradament elaborades i detalls que fan de cada Le Brunch una experiència veritablement única.



 Gluten  Lactis  Ou  Peix  Fruits secs  Crustacis  Mol·luscs  Mel

SI TENS CAP AL·LÈRGIA O INTOLERÀNCIA, INFORMA'NS. 



TARTES I POSTRES

La combinació *perfecta* per al teu brunch.



CHEESECAKES

★ Cheesecake Clàssic 6,50€

Cremós, suau i lleugerament al forn per a una textura perfectament melosa.

★ Cheesecake Lotus RECOMANAT 7,20€

Crema de Lotus i crumble de galeta caramel·litzada.

Cheesecake Oreo 7,20€

Crema amb base de galeta i Oreo triturades.



TARTES

♥ Red Velvet 6,90€

Pa de pessic de cacau red velvet amb crema de formatge suau.

🥕 Pastís de Pastanaga 6,90€

Pastís especial de pastanaga amb nous i crema de formatge.



POSTRES CALENTES

🍷 Coulant de Xocolata 7,50€

Pa de pessic de xocolata amb centre fos, servit calent.



GALETES

★ Galeta Kinder 4,00€

Amb trossos de xocolata Kinder i xocolata blanca.

★ Galeta de Festuc 4,50€

Amb festucs i xocolata blanca.

★ Galeta Oreo 4,00€

Amb trossos d'Oreo i xocolata blanca.

★ Galeta Lotus 4,00€

Amb trossos de galeta Lotus i xocolata blanca.



AFEGEIX UNA BOLA
DE GELAT
+2,00€



Vainilla



Xocolata



Lotus



Gluten



Làctics



Ou



Fruits secs



Fruits secs d'arbre



Soja



Vegetarià



LB

LE BRUNCH

MENJARS I ESMORZARS



Gràcies per visitar-nos

Cada plat està elaborat amb ingredients frescos,
receptes seleccionades amb cura
i l'amor que ens defineix.

Esperem donar-te la benvinguda molt aviat.



Carrer Caldes d'Estrac 26 · Mataró



Esmorzars de 9:00 a 13:30



Cuina ininterrompuda de 9:00 a 23:00



@lebrunch.mataro



*Gràcies per compartir
l'experiència de Le Brunch.*

