

CAFÈS CLÀSSICS + CAFÈS CLÁSICOS

ESPRESSO DEL SUIZO 1.80€
Espresso del Suizo

CAFÈ D'ESPECIALITAT 2.30€
Café de especialidad

CAFÈ AMERICÀ 1.90€
Café americano

TALLAT TRADICIONAL ^(M) 2.00€
Cortado tradicional

CAFÈ AMB LLET CLÀSSIC ^(M) 2.10€
Café con leche clásico

CAFÈ AMB NATA ^(M) 3.50€
Café con nata

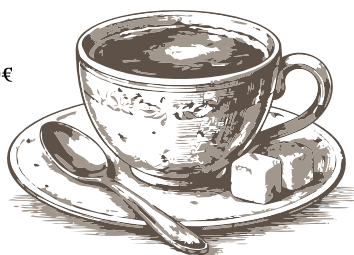
CAPPUCCINO CLÀSSIC ^(M) 3.30€
Cappuccino clásico

CIGALÓ DEL SUIZO ⁽¹²⁾ 2.60€
Carajillo del Suizo

CIGALÓ SUAU AMB LICOR DE VAINILLA ^(5,11,12) 2.60€
Carajillo suave con licor de vainilla

AFFOGATO I GELAT DE VAINILLA ^(4,5,11,13) 3.90€
Affogato con helado de vainilla

AFFOGATO AMB XOCOLATA CALENTA ^(4,5,11,13) 4.20€
Affogato con chocolate caliente



PETITA REPOSTERIA + PEQUEÑA REPOSTERÍA



x5u

PETIT FOURS
^(4,5,11)
8.50€



x4u

MACARONS
^(4,5,11)
8.90€



MADELEINE
^(3,4,5,11)
1.40€



COOKIE
^(3,4,5,11)
2.80€

CAFÈS CONTEMPORANIS + CAFÈS CONTEMPORÁNEOS

ESPRESSO MARTINI ⁽¹²⁾ 8.00€
Espresso, vodka premium i licor de café
Espresso, vodka premium y licor de café

COLD BREW 1866 2.40€
Infusionat en fred, suau i de baixa acidesa
Infusionado en frío, suave y de baja acidez

CAFÈ TÒNICA 4.50€
Espresso curt, sobre tònica neutra i cítrica
Espresso corto sobre tónica neutra y cítrica

CAFÈ FRED 2.60€
Amb un toc de pell de taronja
Con un toque de piel de naranja

XOCOLATES + CHOCOLATES

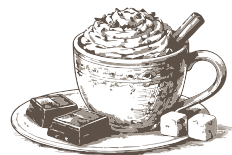
CLÀSSIC DEL SUIZO ^(M) 3.90€
Amb nata muntada acabada de fer · Clásico con nata montada recién hecha

SUAU A LA TASSA 3.50€
Més lleugera i delicada · Suave a la taza, más ligero y delicado

AMB SAL MARINA 3.70€
Contrast elegant entre dolçor i salinitat
Con sal marina, contraste elegante entre dulzor y salinidad

AMB AVELLANA ^(5,11,13) 4.10€
Creмосa amb sabor rodó i torrat · Con avellana, cremoso con sabor redondo y tostado

AMB NATA AROMATITZADA ^(M) 4.10€
Espècies mediterrànies, canyella i pell de taronja natural
Con nata aromatizada: especias mediterráneas, canela y piel de naranja natural



SUC + ZUMO

TARONJA NATURAL 3.50€
Naranja natural

BRIOXERIA + BOLLERÍA ARTESANA

ENSAÏMADA TRADICIONAL ^(4,5,11) 2.70€
Ensaïmada tradicional

XURROS x4u ^(3,4,5,11,13) 3.50€
Churros



PAIN AU CHOCOLAT ^(4,5,11) 2.80€
Napolitana de chocolate

XUIXO FARCIT DE CREMA ^(4,5,11) 3.10€
Xuixo relleno de crema

CROISSANT DE MANTEGA ^(4,5,11) 1.80€
Croissant de mantequilla

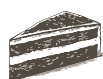
CROISSANT INTEGRAL DE MANTEGA ^(4,5,11) 2.10€
Croissant integral de mantequilla

CROISSANT FARCIT DE FESTUC ^(3,4,5,8,10,11) 3.90€
Croissant relleno de pistacho

PASTISSOS + PASTELERÍA



CARROT
CAKE
^(4,5,11,13)
4.90€



RED
VELVET
^(4,5,11,13)
4.90€



CHEESE-
CAKE
^(3,4,5,11,12,13)
4.90€



CLASSIC
SACHER
^(4,5,11,13)
4.90€



LEMON
PIE
^(3,4,5,11,12,13)
4.90€

ENTREPANS EN FLAUTA FINA + BOCADILLOS EN FLAUTA FINA

PERNIL IBÈRIC ^(2,3,4,11,12) 4.95€
Jamón ibérico

LLOM IBÈRIC ^(2,3,4,11,12) 3.90€
Lomo ibérico

FORMATGE COMTÉ ^(2,3,4,11,12) 3.90€
Queso Comté

XORIÇO IBÈRIC ^(2,3,4,11,12) 3.90€
Chorizo ibérico

MANXEGO CURAT ^(2,3,4,11,12) 3.70€
Manchego curado

SANDVITXOS + SÁNDWICHES

BIKINI ^(2,3,4,5,11,13) 2.90€
Pernil dolç, formatge, pa de motlle lacti
Jamón dulce, queso, pan de molde lácteo

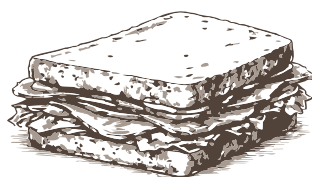
SALMÓN ^(1,2,3,4,5,6,8,11,12) 3.60€
Salmó fumat, crema fresca, pa briox
Salmón ahumado, crema fresca, pan brioche

MALLORQUÍN ^(2,3,4,5,11,12,13) 3.60€
Sobrassada, formatge Maó, mel, pa de motlle lacti
Sobrasada, queso Mahón, miel, pan de molde lácteo

ROAST BEEF ^(2,3,4,5,8,9,11,12,13) 4.50€
Roast beef, pepinet, maionesa, mostassa, Viandox, pa briox
Roast beef, pepinillo, mahonesa, mostaza, Viandox, pan brioche

VEGETAL ^(2,3,4,5,11,13) 2.90€
Enciam, tomàquet, alfàbrega, cogombre, hummus, pa de motlle de sègol
Lechuga, tomate, albahaca, pepino, hummus, pan de molde de centeno

SUIZO 1866 ^(2,3,4,5,6,11,12,13) 4.90€
Pernil ibèric, formatge Comté, tòfona negra, pa de motlle de pasta de full
Jamón ibérico, queso Comté, trufa negra, pan de molde hojaldrado



+

IVA inclòs en tots els preus · IVA incluido en todos los precios

(1) Crustacis
Crustáceos

(2) Sèsam
Sésamo

(3) F. Closca
F. Cáscara

(4) Gluten
Gluten

(5) Ous
Huevos

(6) Peix
Pescado

(7) Mol·luscs
Moluscos

(8) Mostassa
Mostaza

(9) Api
Apio

(10) Cacauets
Cacahuetes

(11) Làctics
Lácteos

(12) Sulfit
Sulfitos

(13) Soja
Soja

(14) Tramussos
Altramucos

CLASSIC COFFEES + CAFÉS CLASSIQUES

SUIZO ESPRESSO 1.80€
Espresso du Suizo

SPECIALTY COFFEE 2.30€
Café de spécialité

AMERICANO 1.90€
Café américain

CORTADO ^(M) 2.00€
Cortado traditionnel

LATTE ^(M) 2.10€
Café au lait classique

CAPPUCCINO ^(M) 3.30€
Cappuccino classique

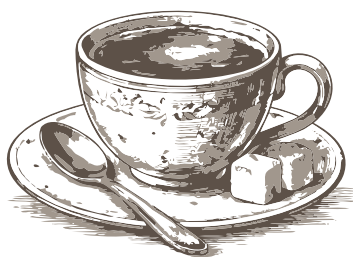
WITH WHIPPED CREAM ^(M) 3.50€
Café viennois

SUIZO CARAJILLO (COFFEE WITH LIQUOR) ⁽¹²⁾ 2.60€
Carajillo du Suizo (café avec alcool)

MILD CARAJILLO WITH VANILLA LIQUEUR ⁽¹²⁾ 2.60€
Carajillo doux à la liqueur de vanille

AFFOGATO WITH VANILLA ICE CREAM ^(4,5,11,13) 3.90€
Affogato classique à la glace vanille

AFFOGATO WITH VANILLA ICE CREAM AND HOT CHOCOLATE ^(4,5,11,13) 4.20€
Affogato classique à la glace vanille et chocolat chaud



SMALL PASTRIES + PETITE PÂTISSERIE

x5u



PETIT FOURS (4,5,11)
8.50€

x4u



MACARONS (4,5,11)
8.90€



MADELEINE (3,4,5,11)
1.40€



COOKIE (3,4,5,11)
2.80€

CONTEMPORARY COFFEES + CAFÉS CONTEMPORAINS

ESPRESSO MARTINI ⁽¹²⁾ 8.00€
Espresso, premium vodka and coffee liqueur
Espresso, vodka premium et liqueur de café

COLD BREW 1866 2.40€
Cold-brewed coffee, smooth, low in acidity
Café infusé à froid, doux et peu acide

ESPRESSO TONIC 4.50€
Espresso served over tonic water with citrus
Espresso court servi sur tonic aux agrumes

ICED COFFEE 2.60€
With a twist of orange peel
Café glacé et une pointe de zeste d'orange

CHOCOLATES + CHOCOLATS

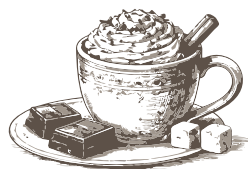
SUIZO CLASSIC ^(M) 3.90€
With freshly whipped cream · Avec de la crème fouettée maison

SMOOTH 3.50€
Lighter and more delicate · Plus léger et délicat

WITH SEA SALT 3.70€
Elegant contrast between sweetness and salinity
Contraste élégant entre douceur et salinité

HAZELNUT ^(3,11,13) 4.10€
With a rounded toasted flavor · À la noisette : crémeux au goût rond et torréfié

WITH FLAVORED WHIPPED CREAM ^(M) 4.10€
Mediterranean spices, cinnamon and natural orange peel
À la crème fouettée aromatisée : épices méditerranéennes, cannelle et zeste d'orange



SUC + ZUMO

FRESH ORANGE JUICE 3.50€
Orange pressée

ARTISAN PASTRIES + VIENNOISERIE

TRADITIONAL ENSAIMADA ^(4,5,11) 2.70€
Ensaïmada traditionnelle

CHURROS x4U ^(3,4,5,11,13) 3.50€
Churros

PAIN AU CHOCOLAT ^(4,5,11) 2.80€
Pain au chocolat

CREAM-FILLED PASTRY ^(4,5,11) 3.10€
Xuïxo fourré à la crème

BUTTER CROISSANT ^(4,5,11) 1.80€
Croissant au beurre

WHOLEMEAL BUTTER CROISSANT ^(4,5,11) 2.10€
Croissant complet au beurre

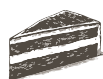
PISTACHIO-FILLED CROISSANT ^(3,4,5,8,10,11) 3.90€
Croissant fourré aux pistaches



CAKES + PÂTISSERIE



CARROT
CAKE
^(4,5,11,13)
4.90€



RED
VELVET
^(4,5,11,13)
4.90€



CHEESE-
CAKE
^(3,4,5,11,12,13)
4.90€



CLASSIC
SACHER
^(4,5,11,13)
4.90€



LEMON
PIE
^(3,4,5,11,12,13)
4.90€

BAGUETTE SANDWICHES + SANDWICHS BAGUETTE

IBERIAN CURED
PORK LOIN ^(2,3,4,11,12) 4.95€
Lomo ibérique

IBERIAN HAM ^(2,3,4,11,12) 3.90€
Jambon ibérique

IBERIAN CHORIZO ^(2,3,4,11,12) 3.70€
Chorizo ibérique

COMTÉ CHEESE ^(2,3,4,11,12) 3.90€
Fromage Comté

AGED MANCHEGO
CHEESE ^(2,3,4,11,12) 3.90€
Manchego affiné

SANDWICHES + SANDWICHES

BIKINI ^(2,3,4,5,11,13) 2.90€
Toasted ham and cheese sandwich on milk bread
Croque-monsieur : jambon blanc et fromage sur pain de mie au lait

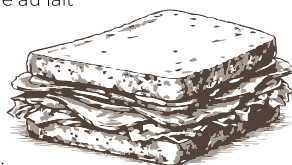
SALMON ^(1,2,3,4,5,6,8,11,12) 3.60€
Smoked salmon and crème fraîche on brioche bread
Saumon fumé et crème fraîche sur pain brioché

MALLORQUÍN ^(2,3,4,5,11,12,13) 3.60€
Sobrasada, Mahón cheese and honey on milk bread
Sobrasada, fromage de Mahón et miel sur pain de mie au lait

ROAST BEEF ^(2,3,4,5,8,9,11,12,13) 4.50€
Roast beef, pickle, mayonnaise, mustard and Viandox on brioche bread
Roast-beef, cornichon, mayonnaise, moutarde et Viandox sur pain brioché

VEGETABLE ^(2,3,4,5,11,13) 2.90€
Classic vegetable on rye bread: lettuce, tomato, basil, cucumber and hummus
Végétal classique sur pain de seigle : laitue, tomate, basilic, concombre et houmous

SUIZO 1866 ^(2,3,4,5,6,11,12,13) 4.90€
Iberian ham, Comté cheese and black truffle on puff pastry bread
Jambon ibérique, Comté et truffe noire sur pain feuilleté



+

All prices include VAT - TVA incluse dans tous les prix

(1)
Crustaceans
Crustacés

(2)
Sesame
Sésame

(3)
Tree nuts
F. à coque

(4)
Gluten
Gluten

(5)
Eggs
Œufs

(6)
Fish
Poisson

(7)
Molluscs
Mollusque

(8)
Mustard
Moutarde

(9)
Celery
Céleri

(10)
Peanuts
Arachides

(11)
Dairy
P. laitiers

(12)
Sulphites
Sulfites

(13)
Soy
Soja

(14)
Lupin
Lupins