



ROBOT MENÚ

Lunes a viernes de 8:30 a 16:30h
Sábado y Domingo cerrado

Monday to Friday from 8:30 to 16:30h
Saturday to Sunday closed

Horario de cocina de 12 a 15:30h

Kitchen open from 12h to 15:30h



IG DM:

@robothousebarcelona



WHATSAPP:

606 590 731



TELF:

93 342 90 62

**R O B O T
H O U S E**



FÓRMULA ROBOT

12,90 €

Elaboraciones 100% artesanales con producto de proximidad y de temporada y verduras, frutas y huevos ecológicos
100% artisanal kitchen based on proximity and seasonal products and ecological vegetables, fruits and eggs.



Crema del día

Soup of the day

+



Robot Bol a escoger

*Robot Bowl
to choose*



COMIDA / LUNCH

COCINA DE 12H A 15:30H / Kitchen from 12h to 15:30h

Elaboraciones 100% artesanales con producto de proximidad y de temporada y verduras, frutas y huevos ecológicos
100% artisanal kitchen based on proximity and seasonal products and ecological vegetables, fruits and eggs.



CREMA O SOPA DEL DÍA / SOUP OF THE DAY

5,00 €



ROBOT BOLS / ROBOT BOWLS

BOL DE POLLO BRASEADO

pechuga de pollo braseada, quinoa, cebolla escalivada, tomate cherry asado, pimiento escalivado, chirivia asada, judía verde, oliva de kalamata, hierbas aromáticas frescas (GF)

BRAISED CHICKEN BOWL: braised chicken breast, quinoa, roasted onion, roasted cherry tomato, roasted pepper, roasted parsnip, green beans, kalamata olive, fresh aromatic herbs

BOL DE ESTOFADO JAPONÉS DE POLLO

arroz, pollo estofado con sake, soja y jengibre, daikon estofado, cebolla, shiitake, col china, calabaza

JAPANESE CHICKEN STEW BOWL: rice, chicken stewed with sake, soy and ginger, stewed daikon, onion, shiitake, Chinese cabbage, pumpkin

BOL DE GARBANZOS CON BACALAO

bacalao, garbanzos, jamón ibérico, espinacas, cebolla escalibada, zanahoria (GF)

9,90 €

COD BOWL WITH CHICKPEAS: cod, chickpea, Iberian Ham, spinach, roasted onion, carrot

CURRI DE VERDURAS

arroz basmati, calabaza asada, cebolla escalivada, tomate, calabacín, zanahoria, espinacas, leche de coco, curri de madrás y huevo mollet (l/o/v) (GF)

CURRY BOWL: rice, spinach, cauliflower, onion, tomatoes, pumpkin, mollet egg, coconut and curry

BOL DE MELOSO DE TERNERA

patata al horno, meloso de ternera, cebolla asada, tomate asado, pimiento asado, Portobello marinado, queso curado de cabra, encurtidos y rúcula (GF)

PULLED VEAL BOWL: baked potato, pulled veal, roasted onion, roasted tomato, roasted pepper, marinated Portobello, cured goat cheese, pickles and arugula

(l/o/v): Lacto-ovo-vegetariano / Lacto-ovo-vegetarian (V): Vegano / Vegan (GF): Gluten Free

COMIDA / LUNCH

COCINA DE 12H A 15:30H / Kitchen from 12h to 15:30h

Elaboraciones 100% artesanales con producto de proximidad y de temporada y verduras, frutas y huevos ecológicos
100% artisanal kitchen based on proximity and seasonal products and ecological vegetables, fruits and eggs.



BOLS FRÍOS / COLD BOWLS

BOL DE ATÚN

atún rojo soasado, arroz blanco, aguacate, sunomono de pepino, sunomono de daikon, sunomono de col china, edamame, judía verde, alga wakame, huevas de salmón, sésamo, vinagreta de mostaza y miso dulce (karashi sumiso)

TUNA BOWL: seared red tuna, white rice, avocado, cucumber sunomono, daikon sunomono, Chinese cabbage sunomono, edamame, green beans, wakame seaweed, salmon roe, sesame, mustard and sweet miso vinaigrette (karashi sumiso)

9,90 €

BOL VERDE

mezcla de lechugas (kale, mizuna, cogollos y espinacas), aguacate, espárrago, bimi, judía verde, apio, manzana granny smith, vinagreta de pipas de calabaza y pistacho (V) (GF)

GREEN BOWL: mix of greens (kale, mizuna, lettuce hearts, spinach), avocado, asparagus, bimi, green beans, celery, granny smith apple, pumpkin and pistachio seed vinaigrette

7,50 €

BOL DE VERDURAS ASADAS

patata platillo al horno, cebolla roja asada, tomate cherry asado, berenjena asada, pimiento escalivado, chirivía asada, coliflor asada, calabaza al horno, espárragos, olivas de kalamata (V) (GF)

ROASTED VEGETABLE BOWL: baked potato, roasted red onion, roasted cherry tomato, roasted eggplant, roasted pepper, roasted parsnip, roasted cauliflower, baked pumpkin, asparagus, kalamata olives

8,50 €



CREMA O SOPA DEL DÍA / SOUP OF THE DAY

5,00 €



A CUALQUIER HORA / ALL-DAY FOOD

DE 9H A 15:30H / From 9h to 15:30h

Elaboraciones 100% artesanales con producto de proximidad y de temporada y verduras, frutas y huevos ecológicos
100% artisanal kitchen based on proximity and seasonal products and ecological vegetables, fruits and eggs.



BOLS / BOWLS

Bol de yogur con fruta de temporada y granola casera
(l/o/v) (GF)

Yogurt bowl with seasonal fruit and homemade granola

4,50 €

Pudding de coco y chía con miel, lima y jengibre (V) (GF)

Coconut and chia pudding with honey, lime and ginger

5,50 €



TOSTADAS DULCES / SWEET TOASTS

Tostada con mermelada casera y mantequilla (l/o/v)

Toast with homemade jam and butter

4,00 €



TOSTADAS Y BOCADILLOS / TOASTS AND SANDWICH

Tostada con tomate y aceite de oliva virgen (V)

Toast with tomato and virgin olive oil

2,90 €

Tostada de aguacate con mató de hierbas, tomates confitados y huevo mollet (l/o/v)

Avocado toast with herbed soft cheese, candied tomatoes and mollet egg

8,00 €

Bikini de pan de leche con jamón cocido ibérico y queso artesano

Cooked iberian ham and artisanal cheese sandwich

5,00 €

Bocadillo caliente de rosbif con queso artesano

Roast Beef Sandwich with artisanal cheese.

6,00 €



PARA PICAR / SNACKS

Patatas chips - Bonilla

Bonilla potato chips

2,00 €

Aceitunas del Gordal

Gordal olives

2,90 €

(l/o/v): Lacto-ovo-vegetariano / Lacto-ovo-vegetarian (V): Vegano / Vegan (GF): Gluten Free



BEBIDAS CASERAS

HOMEMADE DRINKS



REFRESCOS CASEROS / HOMEMADE DRINKS

Limonada / Lemonade

Naranja sanguina con gas / Blood orange soda 2,50 €

Limón con gas / Lemon soda



ZUMOS NATURALES / NATURAL JUICES

Naranja / Orange 2,50 €

Shot de limón y jengibre / Ginger-lemon shot 1,50 €

Robot Rojo: pera, remolacha, zanahoria, naranja y limón

Red robot: pear, beetroot, carrot, orange and lemon

Robot Verde: manzana, apio, pepino, limón y jengibre

Green Robot: apple, celery, cucumber, lemon and ginger

4,00 €

Robot Naranja: manzana, zanahoria y naranja

Orange Robot: apple, carrot and orange

Robot Amarillo: uva, manzana y limón

Yellow Robot: grape, apple and lemon



CHOCOLATE / CHOCOLATE

Chocolate deshecho / Hot chocolate 3,00 €



HELADOS ARTESANOS / ARTISANAL ICE CREAM

Chocolate con virutas / Vainilla Mexicana /
Frambuesa silvestre / Limón y albahaca

3,50 €

Chocolate with chocolate chips / Mexican Vanilla / Wild Raspberry / Lemon and basil

CAFÉ / TÉ COFFEE / TEA

ESPRESSO

Espresso	1,50 €
Espresso x2	2,50 €
Americano	2,50 €
Cortado	1,80 €
Café con leche / Cappuccino	2,10 €
Flat white	2,80 €
Latte	3,00 €
Iced latte	3,50 €

DE FILTRO / FILTERED

Batch Brew	2,50 €
Chemex (500 ml)	5,50 €
Aeropress	3,50 €

+ 0,20 €

Leche de avena / Leche sin lactosa / Hielo
Oatmilk / Lactose-free milk / Ice

TÉ / TEA

Verde / Green tea <i>Zhe Jiang Long Jing (China)</i>	
Verde / Green tea <i>Genmaicha (Japón)</i>	2,80 €
Negro / Black tea <i>Yunnan Dian Hong (China)</i>	
Rojo / Red tea <i>Pu erh Sancha (China)</i>	
Chai Latte	3,50 €
Matcha Latte	

INFUSIONES / INFUSIONS

Poleo Menta <i>Mint Tea</i>	
Rooibos con especias <i>Rooibos with spices</i>	2,20 €
Mezcla de especias (Cardamomo, clavo, canela, jengibre, pimienta negra) <i>Mix of spices (Cardamom, clove, cinnamon, ginger, black pepper)</i>	

BRUNCH

FINES DE SEMANA DE 10H A 14H / Weekend from 10h to 14h

Elaboraciones 100% artesanales con producto de proximidad y de temporada y verduras, frutas y huevos ecológicos
100% artisanal kitchen based on proximity and seasonal products and ecological vegetables, fruits and eggs.

HUEVOS / EGGS

Tostada de huevos poché con sobrasada, rúcula y queso artesano

Toast with poached eggs and sobrassada, arugula and artisanal cheese

8,00 €

Tostada de huevos poché con salmón ahumado, mantequilla de encurtidos y mató de hierbas

Smoked salmon toast with poached eggs, pickled vegetables butter and herbed soft cheese

9,00 €

Huevos revueltos con patata, tomate confitado, jamón ibérico y tostadas de masa madre

Scrambled eggs with potatoes, candied tomatoes, iberian ham and sourdough toast

10,00 €

Tortilla francesa con ensalada y tostada de pan con tomate y aceite de oliva virgen (l/o/v)

Omelette with a side salad and toast with tomato and virgin olive oil

7,00 €



BOCADILLOS CALIENTES / HOT SANDWICHES

Bikini de pan de leche con jamón cocido ibérico y queso artesano

Cooked iberian ham and artisanal cheese sandwich

5,00 €

Bocadillo caliente de rosbif con queso artesano, crema de cebolla y pepinillos. Guarnición de patatas chips

Roast Beef Sandwich with pickles, onion cream and artisanal cheese. Potato chips on the side

9,00 €

Bocadillo de pulled pork con pico de gallo, mayonesa y salsa picante. Guarnición de patatas chips

Pulled Pork sandwich with pico de gallo (green pepper, red pepper, spring onion, grated tomato, parsley and coriander), mayonnaise and hot sauce. Potato chips on the side

BRUNCH

FINES DE SEMANA DE 10H A 14H / *Weekend from 10h to 14h*

Elaboraciones 100% artesanales con producto de proximidad y de temporada y verduras, frutas y huevos ecológicos
100% artisanal kitchen based on proximity and seasonal products and ecological vegetables, fruits and eggs.



BOLS / *BOWLS*

Bol de yogur con fruta de temporada y granola casera (GF) (l/o/v)

Yogurt bowl with seasonal fruit and homemade granola

4,50 €

Pudding de coco y chía con miel, lima y jengibre (V) (GF)

Coconut and chia pudding with honey, lime and ginger

5,50 €



TOSTADAS / *TOASTS*

DULCE / *SWEET*

Tostada con mantequilla y mermelada casera (l/o/v)

Toast with butter and homemade jam

4,00 €

Tostadas de Santa Teresa (l/o/v)

French Toasts

8,00 €

SALADO / *SALTY*

Tostada con tomate y aceite de oliva virgen (V)

Toast with tomato and virgin olive oil

2,90 €

Tostada de aguacate con mató de hierbas, tomates confitados y huevo mollet (l/o/v)

Avocado toast with herbed soft cheese, candied tomatoes and mollet egg

8,00 €

Tostada vegana con calabacín, berenjena, olivada, tomate seco y espinacas (V)

Vegan toast with zucchini, eggplant, olives, dried tomatoes and spinachs

6,50 €