



Abierto de 9h a 15h

Open from 9h to 15h

CARTA TAKE AWAY & DELIVERY

TAKE AWAY & DELIVERY MENU

HAZ TU PEDIDO / *MAKE YOUR ORDER*



IG DM:

@robothousebarcelona



WHATSAPP:

606 590 731



TELF:

93 342 90 62

Para entrega a domicilio, pide antes de las 12pm el mismo día.
Entregaremos tu orden en bici entre las 13:30h y las 14:30h.

*For delivery, order before 12pm the same day. We will deliver
your food by bike between 13:30h and 14:30h.*

**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

o

**Ensalada
a escoger**

*Robot Bowl or Salad
to choose*



COMIDA / LUNCH

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

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 ATÚN

Atún soasado, quinoa, aguacate, coliflor al horno, espárragos verdes, puerro asado, tomate al horno, olivas y salsa de soja, sésamo y jengibre (GF)

TUNA BOWL: seared tuna, quinoa, avocado, baked cauliflower, green asparagus, roasted leek, baked tomatoes, olives and soy, sesame and ginger sauce

BOL DE POLLO BRASEADO

pechuga de pollo braseada, mix de cereales, col asada, cebolla y pimiento escalivado, tomate al horno y mix de setas

BRAISED CHICKEN BOWL: braised chicken breast, roasted cabbage and onion, whole grain mix, baked tomato, roasted pepper and assorted mushrooms

BOL DE POLLO HOISIN

Muslo de pollo glaseado con salsa hoisin, arroz blanco, bimi, cebolla, kimchi, berenjena, cebollina y sésamo

9,90 €

HOISIN CHICKEN BOWL: Glazed hoisin chicken legs, white rice, baby broccoli, onion, kimchi, eggplant, chives and sesame

BOL DE ROSBIF

rosbif, boniato al horno, col asada, col encurtida, cebolla asada, tomate confitado, calabacín al horno y espárragos verdes (GF)

ROAST BEEF BOWL: roast beef, baked sweet potato, roasted cabbage, pickled cabbage, roasted onion, candied tomatoes, baked zucchini and green asparagus

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)

VEGETABLES CURRY: basmati rice, roasted pumpkin, roasted onion, tomato, zucchini, carrots, spinachs, coconut milk, madras curry and mollet egg



COMIDA / LUNCH

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

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.



ENSALADAS / SALADS

ENSALADA VEGETAL CON HUEVO Y AGUACATE

lechuga romana, cebolla roja, tomate cherry, zanahoria, pepino, portobello, oliva de Kalamata, aguacate, germinados y huevo duro con salsa vinagreta (l/o/v) (GF)

GREEN SALAD WITH AVOCADO AND HARD BOILED EGG: romaine lettuce, red onion, cherry tomato, carrot, cucumber, portobello mushrooms, Kalamata olives, avocado, sprouted seeds and hard boiled egg with vinaigrette sauce

6,50 €

ENSALADA DE MATÓ Y CALABAZA ASADA

mató, calabaza asada, cebolla escalivada, tomate seco, naranja, pipas de calabaza y rúcula (l/o/v) (GF)

SOFT CHEESE AND ROASTED PUMPKIN SALAD: herbed soft cheese, roasted onion, dried tomato, roasted pumpkin, orange, pumpkin seeds and arugula.

7,50 €

ENSALADA DE JUDÍAS VERDES Y ATÚN

judías verdes, atún en aceite, huevo duro, patata platillo, tomate cherry, mix de semillas, olivas arbequinas, alcaparras y vinagreta de mostaza (GF)

GREEN BEANS AND TUNA SALAD: green beans, tuna, hard boiled egg, baby potatoes, cherry tomato, seed mix, arbequina olives, capers and mustard vinaigrette

8,50 €



DULCES / SWEETS

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

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.

Galleta Vegana de Coco y Avena

Vegan Cookie (Coconut and Oatmeal)

2,00 €

Galleta de Chocolate

Chocolate Cookie

2,00 €

Bizcocho de Chocolate y Matcha

Chocolate and Matcha plumcake

2,20 €

Brownie

3,50 €

Rol de Canela

Cinamon Roll

3,50 €

Pastel de Queso

Cheesecake

4,50 €

Croissant

1,20 €

Pain au Chocolat

1,70 €



A CUALQUIER HORA / ALL-DAY FOOD

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

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 €
Cold Brew	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>	