



BRUNCH

DISPONIBLE FINS LES 17.30h

TORRADES

AVOCADO TOAST

Alvocat aixafat, formatge feta, tomàquet cherry, alfàbrega fresca i edamame. 9,50€

SALMON TOAST

Salmó fumat amb formatge crema, làmines de cogombre marinat en llima i salsa d'anet. 9,90€

Extra ou poché. +2,5€

SANDWITXOS

CHICKENS

Sandwitx en pa de pagés amb pollastre marinat en herbes provençals, barrejat amb tomàquets secs i ou cuit, formatge parmesà i ruca. 10,50€

VERY GREEN

Veggie sandwitx fresc de alvocat, cogombre, poma, mozzarella de Búfala, espàrrecs verds i borts de alfas amb una salsa suau de curry verd. Acompanyar de tempura de alvocat. 9,90€

OUS

SHB EGGS BENEDICT

Ous poché ecològics sobre muffin anglès ligerament torrat amb bacò, salsa suau de chipotle i parmesà "on top." Acompanyat de patates de moniato amb parmesà rallat. 13,50€

BENEDICT PANCAKES

Torre de pancakes amb ous poché, bacò torrat i salsa suau de chipotle. Acompanyat de totopos amb guacamole. 13€

AFAGEIX JACKFRUIT EN COMPTES DE BACÒ! + 2,5€

BREAKFAST BURRITO

Ou remenet ecològic, formatge cheddar, guacamole, patates fregides tallades a mà, bacò cruixent i salsa mexicana. 9€



TORRADA DE PALETILLA

Pa de pagès de masa mare, pernil ibèric tomàquet Roseta ecològic, oli extraverge Fruit&Branca i sal Maldon. 9,50€

EXOTIC FRUIT BOWL

Mango, kiwi, pinya, plàtan, fruits vermells i fruita de temporada. 7,20€

Afageix supernutrients per 1€

+ YOGURT 2,5€

PANCAKES

Tortitas, maduixes, plàtan, xips de xocolata, nata casera i xarop d'auró. 8,90€

AÇAÍ BOWL

Açaí, plàtan, maduixes, granola, xips de xocolata i coco rallat. 9,40€

 = Extra Healthy

 = Vegà/Veggie

 = Poc picant



CAFÈS I SUCS

TE CAFÈS

LATTES

Matcha 3,95€
Te verd de matcha eco, canyella i sucre de coco eco amb llet d'avena.

Turmeric 3,95€
Cúrcuma eco, gingibre eco, canela, sucre de coco eco i pebre negre amb llet d'avena.

Beetroot 3,95€
Pols eco de remolatxa, gingibre eco, canyella, sucre eco de coco i pebre negre amb llet d'avena.

Chai Latte 2,70€

¡FES-HO SHAKEAT QUE FA CALOR!

CAFÈS

Espresso	1,60€
Cigaló	2,70€
Tallat	1,75€
Cafè amb llet	2,20€
Trifàsic	2,80€
Capuccino	2,35€
Capuccino XL	3,65€
Americà	1,80€
Iced Latte SHB (Bola de gelat de vainilla)	3,80€
Classic Iced Latte	2,90€

TÉS VARIATS

China Mai Feng (Te Verd)	2,60€
Earl Grey Luxus (Te Negre)	2,60€
Infusió Equilibri	2,60€
Mint Splash	2,60€
Rojo	2,60€
Tropical Infusion (Gingibre, llimona, mel, clau i menta)	2,60€

SUCS NATURALS

ÑOKI
Maduixa, plàtan i taronja. 5,30

TEMPOJUICE 
Suc amb fruites de temporada. Pregunta'ns!

LIME JUICE
Suc fresquet de llima, menta i un toc de mel. 4,50€

ROGER RABBIT
Pastanaga, poma, gingebre i llavors de lli. 5,90 €

LILA
Remolatxa, taronja, poma, gingebre, suc de llimona, mel i un toc de llet d'ametlla. 5,90 €

SHB DETOX
Maduixa, meló i llimona. 5,50€

KANDUI
Fruits vermells, coco i pinya. 5,90€

FIJI
Maduixa, mango, taronja i pinya. 6,20€

CURAGREEN
Kale, llima, api, cogombre, litxi, fonoll, espirulina i mel. 5,80€

POWER XOPETS

MACHADO Cúrcuma, mel, llimona i gingebre
FANNING Cogombre, poma, kale, llima i menta.

BATUTS

BANANA POWER 
Llet d'ametlla, mantega de cacauet, nous, plàtan, canyella, vainilla i nabius. 6€

OREO
Possiblement el millor batut de SHB: Oreo, vainilla i plàtan. 5,80€

SHBUENO
No fa falta dir de que està fet. Si t'agrada el xocolata Kinder, prova'li al·lucina. 6€

SÚPER NUTRIENTS +1€

· MACA · CHA · SPIRULINA · LLI
· SPIRULINA · POL·LEN · CURCUMA
BLAVA · D'ABELLA

LLET DE SOA, AMETLLA, COCO, SENSE LACTOSA O AVENA + 0,50



LUNCH & DINNER

FINS A LES 17.30h I DE 20h A 23H

COMPARTIM?

BEACH NACHITOS

Natxos amb dos formatges, fesols, salsa mexicana, jalapeños, crema agra, "pico de gallo" i guacamole. 13,50€

Afagaixxa carn Jackfruit + 2,80€

1/2 RACIÓ 7,5€

PUMPKIN DIP

Hummus de carbassa i chipotle amb pa de pita i cruditès de pastanaga i cogombre fresc. 8,90€

GUÉTHARY CROQUETTES

Sis cremosos croquetons de formatge gorgonzola amb xitorra 10€

RICE PAPER ROLLS

Rotllets de paper de arròs, amb espinacs, mango, cogombre, avocat, pebrot vermell col llombarda i pastanaga. Acompanyats d'una salsa de llima i maracuià, cacahuets, menta i sèsam. 9,90€.

DUCK BITES

"Taquitos" d'anec adobats en salsa Hoisin amb salsa de Tamarindo per sobre. 11,50€

BBQ RIBS

Costelles de porc marinades en salsa BBQ i bourbon acompanyades de patates fregides tallades a mà amb parmesà i un toc de tòfona. 15,50€

CRISPY CHICKEN FINGERS

Tires de pollastre arrebossades en panko, Kelloggs's i especíes acompanyats de dues salses; Mostassa dolça i Maionesa Thai. 8€

AMANIDES

ULUWATU

Quinoa i espelta, coriandre, avocat, pastanaga, tomàquet sec, sèsam, anacards, i edamame amb una vinagreta especial de soja 8,90€

ALICE MANGO

Llenties amb mango, ceba i coriandre amb salsa de gingebre i mandarina. 8,50€

TUNA TATAKI

Tataki de tonyina Blue Fin amb sèsam negre adobat en salsa de mandarina i xiles. 16€

CHICKEN JOE

Emciam roble verd, pit de pollastre cruixent, ou semidur, bacò cruixent, parmesà, avocat tomàquet cherry, picatostes de pa de pagès amb una vinagreta casera de llima, coriandre i jalapeños. 9,90€

 = Extra Healthy

 = Veggie/Vegà

 = Poc picant



LUNCH & DINNER

FINA A LES 17.30h I DE 20h A 23h

SHB YUMMY BURGERS

BEACH MAC

150gr de chuleton, enciam, formatge, bacò, ceba tendre de figueras i una salsa secreta de la casa.

10,50€

INFARTO

150gr de chuleton, formatge, bacò, ou fregit i patata palla ¡dins! Amb mayo de tòfona.

11,20€

YANKEE

150gr de chuleton, Mozzarella fumada, bacò cruixent, cogombrets, ceba crispy, mostassa anglesa, salsa bbq i un toc dolç.

10,90€

VEGGIE BURGER

Burger feta per nosaltres de quinoa, mongeta blanca, lleties gíngebre i curri amb cebolla adobada, chipotle mayo, enciam, tomàquet i formatge. Preguntau'ns per la opció vegana! 9.30€

CRUNCHY CHICK

Pollastre molt crunchy, 2 formatges ceba crispy, salsa chipotle, cibulet, espinacs i guacamole!

9,60€

BLUE FIN

Filet de tonyina Blue Fin al seu punt marinat en tòfona i ponzu amb ceba crispy, ou fregit, col llombarda i ruca i una salsa cítrica lleugerament picant..

14,90€

Opció Beyond +3€

EXTRAS: FORMATGE, CEBA, TOMÀQUET, BACÒ, ENCIAM I OU FREGIT

SHB FRIES 3,90€

Les fregides clàssiques allades a mà amb el seu toc òptim de sal.

¡Escull una salsa gratis!

FES-LES BRAVES + 1,50€

SALSES SHB 1€

1. KERAMAS

Malonesa i curri verd.

2. THAI

Maionesa i sriracha.

3. JAPO-NESA

Maionesa i wasabi.

JACK FRUIT ROLL

3 baos amb jackfruit marinat en hoisin i gíngebre amb cacahuets, pebrot i coriandre.

9,90€

SHRIMP TACOS 2.0

Dos tacos amb gambes a la planxa, firmatge fòs, guacamole, apionabo adobat i salsa mexicana en "tortita" de farina.

9,60€

IBERIAN TACOS

Tres tacos de blat amb Secret Ibèric al seu punt marinat en salsa teriyaki, guacamole i ceba fresca.

12,20€

JACK TACO

Tres tacos de blat amb jackfruit marinat en salsa hoisin amb pinya brasejada ceba adobada, guacamole fer a casa i un dash de llima

8,90€

SURFER'S BURRITO

Burrito de pollastre marinat en chimichurri amb arròs, formatge, crema agra, "pico de gallo" i una salseta mexicana poc picante. 9,50€ Opció vegetariana!

SHB POKE BOWLS

Bowls amb base d'arròs negre amb pinya brasejada, tirabecs, alvocat, cogombre, col llombarda, ceba japonesa i edamame. 3 opcions:

1. POKE TUNA

Tonyina Blue Fin amb salsa ponzu, sèsam i un toc de sriracha. 15,90€

2. NORWEIGAN

Salmó amb una salsa de soja, wasabi i llima. 15,50€

3. VEGAN

Seitan marinat i sandria amb una salsa cítrica de llima i maracuià amb un toc de sriracha. 13,40€

 = Extra Healthy

 = Veggie/Vegà

 = Poc picant



DRINKS

REFRESCS

GINGER BEER 2,95€

SHB ICETEA 2,80€

PINK/ GINGER LEMONADE 3€

+ VODKA/GIN 7€

AIGUA

Filtrada per Osmosis i embotellada per nosaltres. Més pura que cualsevol aigua comercial.

1/2 Llitre: 1,80€ - Amb gas: 2 €

VERMOUTH 3,80€

CERVESA

Moritz

Caña 2,50€

Gerra (500ml) 4,95€

Ampolla 2,80€/Ampolla Radler 2,95€

Gerra Llitre Moritz 9,80€

Ampolla 0,0 2,95€

Epidor 2,95€

Coronita 3,20€

Modelo Especial 3,30 €

Michelada 5,50€

OCEAN BEER

IPA 4,30€ SENSE ALCOHOL 3,95€

MOJTOS SHB

TROPICAL

Mango & pinya 9 €

MOJITO CLÀSSIC 8.5€

SHB SPECIAL MOJITO

Maracuyà & kiwi. 8,90€

MADUIXA 8,90€

RED

Fruits del bosc 9,0€

SANGRÍA

Copa 4,95€ - Gerra 1,3L. 19,50€

SANGRÍA CAVA

Copa 6,90€ - Gerra 1,3L. 22€

VI CALENT

4,50€



SHB BUCKET

Cubell
5 cerveses
12€

EPIDOR BUCKET

Cubell
5 cerveses
13€

CORONITA BUCKET

Cubell
5 cerveses
13,50€

VINS BLANCS

SHB WINE -17€

Garnacha. D.O. Penedés. Copa 3,65€

CALA MARQUESA -19,50€

Garnacha blanca. D.O Emporda. Copa 3,80€

EL VIGIA -18,50€

Verdejo. D.O Rueda. Copa 3,90€

LA SONRISA DE TARES 2019 -21€

Godello. D.O Bierzo

VINS ROSATS

PROTOS -18,90€

100% Garnacha. D.O Empordà. Copa 3,80€

VINS VERMELLS

SHB RED WINE -17,50€

Garnacha. Massís del Garraf. Copa 3,65€

TORRE DE OÑA 23€

Tempranillo y mazuelo. D.O Rioja. Copa 4,30€

DANSADA -19€

Garnacha. D.O Terra Alta

BANCAL DEL BOSC 21€

Garnacha y Syrah. D.O Montsant. Copa 3,95€

COCKTAILS

TAVARUA 9,90€
(ISLAS FIJI)

Amb base de **Ron anyenc** infusionat en Chai Tea, pinya, maracuyà i una mica de canyella. Top 3 de SHB!

MEXICAN BOMB 9,80€
(Puerto Escondido, México)

Còctel amb **tequila**, síndria, llima, pinya

FERNANDO DE NORONHA 9,50€
(Brasil)

Còctel amb **cachaça**, llima i mango. Fresc i potent!

GALÀCTICO SHB 2.0 9,50€
(La Barceloneta)

Base de síndria, **ginebra** i **vermouth** blanc.

.....
COCKTAILS CLÀSSICS

9€

.....



SWEET SPOT

DISPONIBLE TOT EL DIA!

TIRAMISU SHB 5,60€

Pa de pessic banyat en café i Baileys, mousse de mascarpone i cacao.

SURFER'S APPLE CRUMBLE 5,60€

Crumble de poma fet a casa amb nata semi líquida, fruits vermells i un toc de canyela. Afafeix gelat +2€

CENNINGAN'S YOGHURT

Tres paraules, grec, Oreo i Nutella.
Ja ens diràs que tal... 5,30€

DELIÇIA DE PISTATXO

Crema de mascarpone sobre gelat de pistatxo amb maduixes silvestres i pistatxos.
6,90€

CAKES 5,90€

- CARROT CAKE
- OREO CAKE
- CHEESECAKE
- BROWNIE VEGÀ

Amb bola de gelat de vainilla +2€

GELATS EN TARRINA

TARRINAS 120ml 4,20€

- Xocolata Vegà
- Vainilla mexicana
- Pistatxo
- Kefir i llma

GOFRES 3,80€

+ Nutella	2€
+ Nata	1,70€
+ Fruita	2,50€
+ Gelat	2,20€

PANCAKES 8,20€

Tortitas, maduixes, plàtan, xips de xocolata, nata i xarop d'auró.
Afageix Nutella +1€

EXOTIC FRUIT BOWL

Mango, kiwi, pinya, maduixes, fruita de temporada, plàtan i fruits vermells.
7,20€

Añade supernutrientes por 1€

AÇAÍ BOWL

Açaí, plàtan, maduixes, granola, xips de xocolata i coco rallat.
9,40€

 = Extra Healthy

 = Vegà/Veggie



ENTRE HORES

DISPONIBLE DE 17.30 A 20h

BEACH NACHITOS 🌶️

Natxos amb dos formatges, fesols, salsa mexicana, jalapeños, crema agra, "pico de gallo" i guacamole. 13,90€

Afagaiexa carn Jackfruit + 2,90€

1/2 RACIÓ 7,5€

AVOCADO TOAST

Alvocat aixafat, formatge feta, tomàquet cherry, alfàbrega fresca i edamame. 9,50€

CRISPY CHICKEN FINGERS

Tires de pollastre arrebossades en panko, Kelloggs's i especíes acompanyats de dues salses; Mostassa dolça i Maionesa Thai. 8€

🌱 PUMPKIN DIP

Hummus de carbassa i chipotle amb pa de pita i cruditès de pastanaga i cogombre fresc. 8,90€

ALICE MANGO 🌱🌱

Llenties amb mango, ceba i coriandre amb salsa de gingebre i mandarina. 8,50€

ULUWATU 🌱🌱

Quinoa l'espelta, coriandre, alvocat, pastanaga, tomàquet sec, sèsam, anacards, i edamame amb una vinagreta especial de soja 8,90€

SURFER'S BURRITO 🌶️

Burrito de pollastre marinat en chimichurri amb arròs, formatge, crema agra, "pico de gallo" i una salseta mexicana poc picante. 9,5€ Opció vegetariana!

INFARTO

150gr de vedella premium, formatge, bacò, ou fregit i patata palla ¡dins!
Amb mayo de tòfona. 11,20€

YANKEE

150gr de vedella, premium, Mozzarella fumada, bacò cruixent, cogombrets, ceba crispy, mostassa anglesa, salsa bbq i un toc dolç. 10,90€

BEACH MAC

150gr de vedella premium, enciam, formatge, bacò, ceba tendre de figueras i una salsa secreta de la casa. 10,50€

VEGGIE BURGER 🌱

Burger feta per nosaltres de quinoa, mongeta blanca, llenties, gingebre i curri amb cebolla adobada, chipotle mayo, enciam, tomàquet i formatge. Pregunta'ns per la opció vegana! 9,30€



SHB FRIES

3,90 €

+ CARTA POSTRES!

🌱 = Extra Healthy

🌱 = Vegà/Veggie

🌶️ = Poc picant