Per Picar

- Tiropitas 10,00€
- Xips de Iuca 7,30€/ *8,20€
- Quesadilles Keik 8,00€
- Rotllets Thai 10,00€
- Tartare de Salmó 17,50€
- Nachos Keik 12,00€
- Llagostins Wanton 12,50€
- Empanades Argentines 8,00€
- Patates Salvatges 8,50€
- Patates Keik 5,20€
- Sopa del Dia 8,00€
- Tapa d´Olives 4,50€

De l´Hort

" Totes les nostres amanides s'elaboren al moment amb productes frescos i seleccionats diàriament pel nostre equip de cuiners "

- Amanida del Xef 15,50€
- Amanida Caesar 15,00€
- Amanida de Quinoa 15,50€
- Amanida Caprina 15,50€

Addicions

Pots demanar totes les nostres amanides amb addicions de:

- Pollastre al Forn +3,50€
- Pollastre Keik* +3,50€
- Llagostins Planxa +4,50€
- Llagostins Wanton +5,00€
- Tonyina +6,50€
- Seitan +4,00€
- Tofu +4,00€
- Formatge de Cabra +3,00€
- Salsa Extra +2,00€

Del Forn

- Pollastre Keik 16,50€
- Entranya 18,50€
- Pasta Fresca Farcida 16,00€
- Salmó Oriental 17,50€
- Yakisoba 16,00/17,50€
- Curri de Llagostins 18,00€
- Tuna Tataki 19,50€

Pa

Acabat de fornejar, demana-ho amb antelació.

- Pa de Curry +2,50€
- Pa de Cereales +2,50€
- Pa amb Tomaquet +2,50€
- Pa sense Gluten +2,50€

Addicions

- Tofu +4,00€
- Formatge de Cabra +3,00€
- Seitán +4,00€
- Puré de patates casolà +3,00€
- Verdura extra +3,50€

Burgers by Keik

" Totes les nostres hamburgueses estan elaborades a mà amb productes acuradament seleccionats. Totes són de 200 g de carn 100% vedella i vaca. Servides amb panet artesà. Excepte la Pulpo Burger i la Fresh Tuna SW (pregunta als nostres cambrers pel tipus de pa) Acompanyades de patates fregides casolanes tallades a mà "

- Hamburguesa Keik 15,70€
- Caprina Burger 15,50€
- New Yorker 15,50€
- Italian Burger 15,50€
- Mustang Burger 13,00€
- Chick&Keik 14,20€
- Fresh Tuna Sandwich 15,70€
- Veggie Burger 14,50€

Addicions

- Bacó +2,50€
- Tofu +4,00€
- Formatge Cheddar +2,60€
- Formatge de Cabra +3,00€
- Seitán +4,00€

Keiks y més...

" Totes les nostres pastes i postres són elaborats de manera casolana pels nostres pastissers i amb ingredients de la millor qualitat. Totes les varietats i classes de xocolata que utilitzem en la seva preparació són de la reconeguda casa Valrhona "

- Keik de Pastanaga 6,00€
- Cheesecake 6,00€
- Lemon Pie 6,00€
- Brownie amb Gelat 8,00€
- Tarta de Poma 6,00€
- Crumble 7,00€
- Tiramisú 6,00€
- Coulant de Xocolata 8,50€ — *Gluten Free - Sense Gluten*
- Keik de Arequipe 6,50€
- Panna Cotta 6,00€
- Glats (3 boles) 9,00€

Els nostres preus inclouen l'IVA del 10%

Keik Barcelona Tel. 93 414 55 36 www.keik.es

Keik brunch, food & cocktail

Para Picar

Tiropitas 10,00€
Triángulos de filo relleno de queso feta y gruyére, servidos con miel y nueces rotas.

Tartare de Salmón 17,50€
Salmón con mango, guacamole, cebollino y canónigos. Acompañado de chips de plátano.

Patatas Salvajes 8,50€
Nuestra version de "Patatas Bravas" con queso raclette y mozzarella fundidos, chile chipotle y cebolla tierna. Ligeramente picante.

Chips de Yuca 7,30€/ *8,20€
Con dip de queso a las finas hierbas, o con *Guacamole casero.

Nachos Keik 12,00€
Nachos con guacamole casero, pollo Keik, beicon, queso cheddar fundido y pico de gallo.

Patatas Keik 5,20€
Patatas fritas caseras, cortadas a mano con salsa de la casa.

Quesadillas Keik 8,00€
Pregunta a nuestros camareros por las quesadillas del día.

Langostinos Wanton 12,50€
Langostinos envueltos en pasta Wanton, aderezados con nuestra salsa pasión de maracuyá y coco.

Sopa del Día 8,00€
Pregunta a nuestros camareros por la sopa del día.

Rollitos Thai 10,00€
Original relleno de pollo, kikos y espinacas, servidos con una suave salsa de curry y manzana.

Empanadas Argentinas 8,00€
Servidas con pico de gallo. Pregunta por nuestra variedad de rellenos.

Tapa de Aceitunas 4,50€

Del Huerto

Ensalada del Chef 15,50€
Imponente combinación de pollo, tomate, beicon, huevo, aguacate, nueces y cebolla crujiente sobre lechuga francesa y canónigos. Aderezada con vinagreta de queso azul.

Ensalada de Quinoa 15,50€
Mix de quinoas andinas con fresas, frutos rojos y kumquats. Coronada con langostinos wanton y tamarindo culi, aderezada con vinagreta de maracuyá.

Ensalada Caesar 15,00€
La clásica americana, con lechuga francesa, beicon, croutons, queso parmesano y vinagreta caesar con un fino toque de ajo y anchoas. Pídela con pollo Keik* o pollo al horno.

Ensalada Caprina 15,50€
Queso de cabra rebozado en frutos secos, higos, orejones de melocotón, avellanas caramelizadas, flores de pensamientos, canónigos, rúcula, rábanitos, espinacas brotes de guisantes, vinagreta de aceite de nuez y miel de arce.

Adiciones

Puedes pedir todas nuestras ensaladas con adiciones de:

- Pollo al Horno +3,50€
- Pollo Keik* +3,50€
- Langostinos Plancha +4,50€
- Langostinos Wanton +5,00€
- Atún +6,50€
- Seitan +4,00€
- Tofu +4,00€
- Queso de Cabra +3,00€
- Salsa Extra +2,00€

*Pollo Keik: Pechuga de pollo, marinada en leche de coco y especias en pan japonés.

Del Horno

Pollo Keik 16,50€
Pechuga de pollo rebozada en pan japonés, marinada en leche de coco y especias, con salsa miel-mostaza. Acompañado de verduras salteadas y puré casero de patatas.

Salmón Oriental 19,00€
Salmón al horno con salsa miso, ajo y jengibre acompañado de puré de patatas y coco, setas shimeji, alga wakame, brócoli y brotes de guisantes.

Curry de Langostinos 18,00€
Suntuoso curry amarillo de langostinos acompañados de arroz salvaje, coliflor, champiñones, calabacín y bok choy. Ligeramente picante. Si los langostinos no son lo tuyo lo puedes pedir con pollo o tofu (17,50€), seitan o ternera (18.00€).

Entraña 18,50€
200grs de sabroso corte de carne argentino, acompañado de patatas canarias, chimichurri y salsa piripiri. Ligeramente picante

Yakisoba 17,50€
Deliciosos noodles con pimientos, calabacín, col china, cebolleta y piel de bonito, coronado con fideo frito de sepia. Lo puedes pedir con salteado de pollo o tofu (16,00€) o salteado de langostinos ternera o seitán (17,50€).

Tataki Tuna 19,50€
Lomo de atún fresco a la plancha rebozado en sésamo, servido con ensalada wakame, brotes y trigueros, con salsa de ajito blanco y teriyaki.

Pasta fresca 16,00€
Pasta fresca rellena. Pregunta por el relleno de temporada.

Pan

Recién horneado, pídelo con antelación.

- Pan de Curry 2,50€
- Panecillo Artesano 2,50€
- Pan con Tomate +2,50€
- Pan Sin Gluten 2,50€

Adiciones

- Tofu +4,00€
- Seitan +4,00€
- Queso de Cabra +3,00€
- Extra verduras +3,50€
- Puré de Patatas Casero +3,00€

Burgers by Keik

Hamburguesa Keik 17,00€
La mejor versión de hamburguesa, con champiñones y salsa de champiñones, cebolla caramelizada, queso emmental, lechuga, tomate y salsa keik.

Italian Burger 16,50€
Nuestra versión mediterránea con tomates secos, semillas de girasol, queso gorgonzola, mozarella, parmesano, pera marinada, rúcula y salsa Keik.

Chick&Keik 15,50€
Jugosos filetes de pechuga de pollo a la plancha, con salsa ligeramente picante, tomate, cebolla morada, rúcula y salsa keik. Con pollo keik +1€

Caprina Burger 17,00€
Con queso de cabra, avellanas caramelizadas, canónigos, confitura de arándanos, salsa de nuez y miel de arce y salsa keik.

Mustang Burger 15,00€
Un "Clasico" de las Burgers con cheddar fundido, coronada con virutas de baicon y cebolla crujiente, con salsa americana y salsa BBQ.

Fresh Tuna Sandwich 17,50€
Atún fresco a la plancha servido en pan de cristal con salsa tártara, guacamole, cebolla morada, rúcula y reducción de balsámico de módena.

New Yorker 16,50€
La clásica americana, con queso cheddar y salsa cheddar con mostaza, beicon, tomate, lechuga francesa, cebolla roja y salsa keik.

Veggie Burger 16,00€
Nuestra opción vegetariana de quinoa, avena, pipas de calabaza, esparragos verdes, guacamole, cebolla morada y soja texturizada en pan artesano de curry.

Adiciones

- Beicon +2,50€
- Tofu +4,00€
- Seitan +4,00€
- Queso Cheddar +2,60€
- Queso de Cabra +3,00€

Keiks y más...

Keik de Zanahoria 6,00€
Irresistible pastel con pasas y nueces cubierto con una deliciosa crema de queso.

Tarta de Manzana 6,00€
Clásica receta de la abuela, horneada con las más jugosas manzanas verdes.

Keik de Arequipe 6,50€
Imponente tarta de chocolate con dulce de leche y perlas de chocolate crujiente. (Valrhona).

Cheesecake 6,00€
Pregunta por nuestras recetas de cheesecake neoyorquino.

Crumble 7,00€
Trocitos de manzana al vapor servido con helado de canela y galleta rota.

Panna Cotta 6,00€
Flan italiano de nata.¡Pregunta por las panna cottas del día!

Lemon Pie 6,00€
El clásico americano con merengue, no puedes dejar de probarlo!!!

Tiramisú 6,00€
Acompañado con perlitas de chocolate crujiente (Valrhona).

Helados 9,00€
3 bolas de helado. Pregunta por nuestra selección de helados y sorbetes. (1 bola helado extra x 3,10 €).

Brownie con Helado 8,00€
Explosión de chocolate y avellanas, relleno de dulce de leche y perlitas crujientes (Valrhona). Con helado a escoger. Opción sin helado (6,00€).

Coulant de Chocolate 8,50€
Coulant de chocolate **Gluten Free**, acompañado de helado de vainilla con nueces de pecant, sobre tierra de chocolate. Opción sin helado (6,00 €).

Nuestros Menús

"Sólo al mediodía de lunes a viernes"
12:30h a 16:00h

Menú Operación Bikini 16,00€

Plato a escoger entre:

- Ensalada Caesar con Pollo Horno o Pollo Keik.
- Ensalada Caprina.
- Ensalada del Chef.
- Ensalada de Quinoa.
- Pollo Keik acompañado con patatas fritas caseras.
- Mustang Burger acompañada con patatas fritas caseras.

Bebida a escoger entre:
Agua, refresco, cerveza o copa de vino.

Café / Té o Postre

Quesadillas o Empanadas 15,50€

Elige ensalada Caesar o Caprina y combinala con nuestras quesadillas o empanadas del día.

Bebida a escoger entre:
Agua, refresco, cerveza o copa de vino.

Café / Té o Postre

Menú Burger 18,00€

Plato a escoger entre:
- Burger (Elige tu Burger preferida en nuestra carta). Acompañadas de patatas fritas caseras.

Bebida a escoger entre:
Agua, refresco, cerveza o copa de vino.

Café / Té o Postre

"Excepto Coulant de Chocolate y Helados."

- Todos los consumos en terraza tendrán un incremento del 10%.
- Nuestros precios incluyen IVA 10%.

- Nota: Si tienes alguna alergia o intolerancia coméntalo a nuestros camareros.

Brunch

De 10:00h a 12:45h

- Sandwich de jamón ibérico 6,00€
  Jamón ibérico, tomate y rúcula en pan de cristal.
- Sandwich de jamón de pavo 5,50€
  Jamón de pavo, queso emmental, philadelphia y canónigos en panecillo artesano.
- Huevos revueltos 8,00€
  Rúcula, beicon, jamón de pavo, queso emmental y champiñones
- Huevos benedict / Trufados 9,00€ / 9,50€
  2 huevos poche sobre panecillo artesano con jamón ibérico y rúcula salvaje con salsa holandesa y cebollino
- Tomates verdes fritos 10,00€
  Filetes de jugoso pollo campero, acompañados de tomates verdes marinados en mostaza y rebozados en pan japonés servidos con salsa de yogurt y eneldo.
- Tostada de aguacate 7,50€
  Aguacate sobre babaganoush, espinacas y rabanitos en pan de cristal.
- Tostada de salmón ahumado 8,80€
  Salmón ahumado, guacamole, rúcula, philadelphia y eneldo sobre tosta de pan de cristal.
- Tostadas francesas 6,00€
  Servidas con salsa de frutos rojos.
- Hola granola 6,00€
  Irresistible mezcla de granola casera con yogurt fresco y frutos secos.
- Plato de fruta 5,50€
- Bikini Trufado 7,00€
  Pan de tramezzini con trufa, iberico y queso brie.
- Mini Bocadillos 3,60€
  Jamón Ibérico, Jamón de Pavo o Queso.
- Croissant 2,20€
- Croissant queso o jamón 2,60€
- Croissant jamón y queso 2,95€
- Keiks, tartas y postres
- Smoothie 6,50€
  ¡Delicioso! Pregunta por el smoothie del día.
- Zumo Natural (naranja y piña) 4,00€ / 5,80€
- Zumos (melocotón, tomate) 3,50€
- Cafés y tés

Inseparables

- Café o Té + Croissant 3,90€ (Relleno +0,60€)
- Zumo o Smoothie + Croissant 6,60€ (Relleno +0,60€)
- Café o Té + Sandwich o Tarta 8,10€
- Zumo o Smoothie + Sandwich o Tarta 9,90€

Zumos, Smoothies & Más...

Zumos Cold Press

- Zumo de Naranja 4,00€
- Zumo de Piña 5,80€
  100% Natural.
- Green Detox 6,00€
  Limón, apio, espinacas, jengibre y piña.
- Multivitamínico 6,00€
  Limón, manzana, piña, naranja. Opcional con jengibre.
- Kids 5,75€
  Piña y manzana.

Zumos de Pulpa Natural 4,80€
Piña colada, Mango, Coco, Maracuya, Tropical Mix.

Zumos Bot 20cl 3,50€
Tomate, Melocotón.

*Energetiza tu zumo con **Ginseng** por 1€

Smoothies 6,50€
FRUIT PASSION (Leche de coco, Maracuya y Mango)
RED KEIK (Naranja, frutos rojos y plátano)
SMOOTHIE DEL DIA (Pregunta a nuestros camareros)

Batidos 6,50€
Fresa, Vainilla, Chocolate, Canela.

Limonadas y Granizados 4,50€
Limonada de jengibre, Limonada rosa.
Granizados de limón, naranja, melocotón, piña, frapuccino o café. ☼

Horchata ☼ 4,50€
100% Natural, hecha por nuestro equipo de cocineros.

☼ Solo en Verano

Refrescos / Cervezas

- Agua 50cl. 2,80€
- Agua "Vichy" 3,10€
- Coca-Cola / Fanta 3,10€
- Nestea / Aquarius 3,10€
- Batido de Chocolate 2,80€
- Bitter 3,00€
- Fever-Tree Indian 3,80€
- Fever-Tree Ginger Beer 3,90€
- Fever-Tree Ginger Ale 3,90€
- Fever-Tree Pomelo 3,80€
- Fever-Tree Lemonade 3,80€
- Alhambra Singular Barril 3,00€
- Radler Alhambra 3,00€
- Cerveza 0.0 3,00€
- Alhambra Gran Reserva 3,80€
- Alhambra Roja 3,90€
- Corona 4,00€
- Daura Gluten Free 4,00€
- Stella Artois 3,70€
- Tinto De Verano 5,50€

Cafés, Tés e Infusiones

Cafés

- Café 1,80€
- Café Americano 1,90€
- Café con leche 2,40€
- Cortado 1,90€
- Café Bombón (Dulche de leche) 2,50€
- Café Cigalo 3,20€
- Affogato al Café (helado a elegir) 5,00€
- Cappuccino 2,90€
- Café Irlandés 6,00€
- Café Shakerato 3,20€
- Latte Macchiato 2,90€
- Shakerato Baileys 4,50€
- Chocolate Caliente 5,20€
- Chocolate Suizo 5,50€

Tés e Infusiones

Chai "3 min" 3,50€
Té negro de assam & ceylan, para los amantes del té con leche.

Matcha Latte 5,20€
Té verde de la isla japonesa de kyushu altamente energizante, ideal para preparar con bebidas vegetales.

Verde "GunPowder" "2 min" 3,30€
Especialidad de la provincia de Guangdong. Dulce y brillante.

Mint Splash* "4 min" 3,60€
Infusion de hojas de zarzamora, toronjil, menta piperita, lemon grass, flor de manzanilla, pétalos de rosa, azahar, flor de lavanda y flor de brezo.

Saint James Breackfast "2 min" 3,50€
Té negro intenso y aromático con un punto de astringencia, ideal con leche o en agua con un toque de limón.

Mar de Tranquilidad* "4 min" 3,50€
Manzana, hierba, limón, menta, pétalos de rosa y manzanilla.

Carioca* "4 min" 3,30€
Con trozos de piña, coco y cereza.

Equilibrio* "3 min" 3,30€
Manzanilla, Rooibos, anís ginseng y aroma de miel.

Jengibre Limón* "4 min" 3,50€
Menta, jengibre, citronella, piel de limón.

Rooibos* "2 min" 3,30€
Infusión relajante y digestiva. Ideal para las noches.

Rooibos Tropical* "3 min" 3,50€
Rooibos digestivo con frutos rojos, piña, coco e hibiscus.

*Sin Teina
Opcion cafés y tés con hielo +0,10€

Vinos

Vino Tinto

Cueva de Lobos 4,60€ (copa) 17,50€ (botella)
Año: 2019 Tipo de Uva: Tempranillo
D.O: Rioja

Pinyeres Negre 5,25€ (copa) 20,00€ (botella)
Año: 2019 Tipo de Uva: Garnacha/Cariñena
D.O: Montsant

Pruno "Villacreces" 5,30€ (copa) 20,30€ (botella)
Año: 2020 Tipo de Uva: Tempranillo/Cabernet
D.O: Ribera del Duero

Les Brugueres "La Conreria d`Scala Dei" 30,00€ (botella)
Año: 2020 Tipo de Uva: Garnacha & Syrah
D.O: Priorat

Vino Blanco

Sotavento 5,20€ (copa) 20,00€ (botella)
Año: 2021 Tipo de Uva: Verdejo
D.O: Rueda

Mas Donis 4,25€ (copa) 16,50€ (botella)
Año: 2021 Tipo de Uva: Garnacha/Macabeo
D.O: Montsant

Entreflores 4,50€ (copa) 17,00€ (botella)
Año: 2021 Tipo de Uva: Verdejo
D.O: Rueda

Viña Cartin 5,30€ (copa) 20,50€ (botella)
Año: 2021 Tipo de Uva: Albariño
D.O: Rias Baixas

Vino Rosé, Cava y Champagne

Libalis Rose 3,80€ (copa) 14,50€ (botella)
Año: 2019 Tipo de Uva: Garnacha
D.O: Valles de Sadacia

Champagne Drappier 58,00€ (botella)
Champagne Brut Réserve. Tipo de Uva: Chardonnay y Pinot. D.O: Francia

Mercat Gran Reserva Cava Brut Nature 5,30€ (copa) 20,00€ (botella)
Año 2017 Tipo de Uva: Macabeo y Xarello
D.O: Cava

Gin&Tonics

Beefeater 9,50€
Inglaterra
Servida con rodajas de Limón.

Puerto de Indias 12,50€
España
Servida con Frutos Rojos.

Bombay Sapphire 10,00€
Inglaterra
Servida con rodajas de Limón

Mombasa 11,50€
Inglaterra
Servida con rodajas de Naranja y angostura.

Tanqueray 10,50€
Inglaterra
Servida con rodajas de Limón.

Seagram's 11,50€
Estados Unidos
Servida con Jengibre y twist de Limón.

Tanqueray nºTen 11,50€
Inglaterra
Servida con Twist de Lima.

Bulldog 12,50€
Inglaterra
Servida con zumo de Naranja.

London nº 1 11,50€
Inglaterra
Servida con Twist de Limön.

Hendrick's 12,50€
Escocia
Servida con rodajas de Pepino.

G'Vine 12,50€
Francia
Servida con Arándanos.

Martin Miller 12,50€
Inglaterra
Servida con rodajas de pomelo..

Gin Mare 12,50€
España
Servida con hojas de Albahaca.

Monkey 47 12,50€
Alemania
Servida con twist de Limón.

Copas y Cocktails

Cocktails

Mimosa 8,00€
Cava, Naranja.

Tequila Sunrise 8,00€
Tequila, Naranja, Granadina.

Mojito 8,00€
Ron, Lima, Menta.

Margarita 8,00€
Tequila, Triple Sec, Limón.

Piña Colada 8,00€
Ron, Piña, Coco.

Moscow Mule 9,50€
Vodka, Ginger Beer y Lima.

Bloody Mari 8,00€
Vodka, Tomate, Tabasco.

Keik Passion 9,50€
Vodka, Maracuyá, Lima.

Vodka

- Absolut 9,20€ (combinado)
- Belvedere 13,00€ (combinado)

Ron

- Zacapa 23 14,00€ (solo)
- Diplomatico 13,00€ (solo)
- Cacique 7,00€ (solo) 9,50€ (combinado)
- Ron Barceló 6,50€ (solo) 9,00€ (combinado)

Whisky

- Lagavulin 16 años 14,50€ (solo)
- The Glenrothes 12,50€ (solo)
- Glenfiddich 13,80€ (solo)
- Marker's Mark 9,50€ (solo)
- Jameson 8,00€ (solo)
- Johnnie Walker 8,50€ (solo)
- Jack Daniel's 8,00€ (solo) 10,50€ (combinado)
- Ballantines 7,00€ (solo) 9,50€ (combinado)
- Southern Comfort 6,50€ (solo) 9,00€ (combinado)