










PANES Y TOSTADAS - BREADS AND TOASTS

Rebanada de pan masa madre con tomate de ramallet.    4,50
Slices of sourdough bread with ramallet tomatoes.




Pan de masa madre con queso de Mahón y tomate de ramallet.     6,50
Sourdough bread with Mahón cheese and ramallet tomato.





Pan de masa madre con paletilla ibérica y tomate de ramallet.   9,50
Sourdough bread with Iberian ham and ramallet tomato.





Tostada de pan integral con frutos secos, aguacate laminado, hummus de remolacha, lima y brotes.    8,50
Toast with nuts, sliced avocado, beetroot hummus, lime and sprouts.



Pan brioche con huevos revueltos y ensalada de brotes y dukha. 9,50
Brioche bread with scrambled eggs, sprouts and dukha salad.     

Bagel crema de aguacate, feta, huevos BT y salmón curado casero con berro rojo.      10,50
Toasted bagel with avocado cream, feta, low-temperature egg and cured salmon with red cress.

Brioche de frutos secos con brie fundido, pastrami, pepino encurtido y rúcula.    11,00
Brioche sandwich with melted brie, pastrami, pickled cucumber and rocket salad.

Brioche benedictino con huevo a baja temperatura, bacon tostado y salsa.     10,50
Brioche bread with poached egg, bacon and Hollandaise sauce.

Pancake de arándanos con frutos rojos, sirope de arce y nata semimontada.     8,50
Blueberry pancakes with whipped cream, maple sirup and berries.


Tostada de molde hojaldrado con mantequilla aireada y confitura de fresa casera.   5,50
Puff pastry toasts with whipped butter and strawberry jam.




PUEDES AÑADIR - YOU CAN ADD

Queso de Mahón 2€ - Queso feta 1,5€ - Paletilla Ibérica 4€ - Aguacate 2,5€ - Salmón marinado 3€ - Huevo poché 3€ - Revuelto 3€ - Hummus de remolacha 1,50€ - Tomate rallado 1€ - Mermelada 1€ - Mantequilla 1€ - Plátano 1€ - Miel 1€ - Nutella 1€ .

Mahon cheese 2€ - Feta cheese 1,5€ - Iberian ham 4€ - Avocado 2,5€ - Marinated salmon 3€ - Poached egg 3€ - Scramble eggs 3€ - Beetroot Hummus 1,5€ - Tomato 1€ - Jam 1€ - Butter 1€ - Banana 1€ - Honey 1€ - Nutella 1€.





CROISSANTS




Croissant de mantequilla.    2,75
Butter Croissant.




Croissant con dulce de leche, plátano, chocolate blanco y miel.    7,00
Croissant with dulce de leche, banana, white chocolate shavings and honey.

BOWLS

Fruta fresca. 7,00
Fresh fruit. 

Yogurt natural ecológico, muesli, fruta y miel. 8,00
Organic natural yoghurt, muesli, fruit and honey.    

Açaí, plátano y leche de almendras con granola, fruta y coco laminado. 9,50
Açaí, banana and almond milk with granola, fruit and flaked coconut.   

Pitaya, plátano y leche de almendra con granola, fruta y semillas de chía. 9,50
Pitaya, banana and almond milk with granola, fruit and chia seeds.   

ZUMOS NATURALES - FRESH JUICES

SÓLLER-Naranja. 5,00
SÓLLER-Orange.








ANTIOX- Naranja, fresa y kiwi. 6,50
ANTIOX-Orange, strawberry and kiwi.

ZEN-Zanahoria, naranja, manzana y jengibre. 5,50
ZEN-Carrot, orange, apple and ginger.

INDIE-Remolacha, manzana, zanahoria, limón y jengibre. 5,50
INDIE-Beetroot, apple, carrot, lemon and ginger.

GREEN SUNRISE-Espinacas, pepino, manzana y limón. 5,50
GREEN SUNRISE-Spinach, cucumber, apple and lemon.

TROPICANA DETOX-Piña, limón, agua de coco y fresa. 5,50
TROPICANA DETOX- Pineapple, lime, coconut water and strawberry.

 Gluten  Huevo · Egg  Frutos con cáscara · Nuts
 Lactosa · Lactose  Pescado · Fish  Vegetariano · Vegetarian  Vegano · Vegan