Smoothies

° Súper detox..... 7€
Grüne Blätter, Ananas, Sellerie, Apfel, Kokosmilch, Minze und gemahlener Flachs *V, SG, SL*

° Cacao maravillao..... 6,50€
Banane, Kakao, Erdnussbutter, Pflanzenmilch, Agavensirup, Flachs und Chia *V, SG, SL*

° Caperucita..... 6,50€
Rote Früchte, Banane, Mandelcreme, Pflanzenmilch, Flachs und gemahlener Chia *V, SG, SL*

Extra-toppings
Bio-Pflanzenprotein .....0,75€
Bio-Erdnussbutter ..... 1€
Hausgemachte Mandelcreme ..... 2€
Agavensirup ..... 0,75€

Kaltgezogene Mischungen

° Rojo & Antioxidante..... 6,50€
Rote Beete, Apfel, Karotte und Zitrone *V, SG*

° Ambar Energético..... 6,50€
Karotte, Apfel, Ingwer und Zitrone *V, SG*

° Bio-Orangensaft vom Obstgarten Biniaraix *V, SG*
.....4,50€

OPV: Wir können dieses Gericht vegan machen
OOG: Wir können dieses Gericht glutenfrei zubereiten
SG: enthält kein Gluten
V: vegan
SL: enthält keine Milch

Bowls

10:00 bis 12:30 Uhr

° Wake up Granola .....9€
Hausgemachtes "miga de nube" Granola Müsli, Banane, Obst der Saison, Kokosjoghurt u Mohn *V, SG SL*

° Brasil bowl..... 9,50€
Bio-Açaí-Fruchtfleisch aus Brasilien, rote Beeren, Banane, Kokosraspeln und Granola Müsli hausgemachter "miga de nube" *V, SG, SL*

Zusatz-toppings
Hanfsamen..... 0,75€
Hausgemachtes Granola Müsli "miga de nube"
..... 3€
Kakaonibs..... 0,80€

HIMMLISCHE SÜSSIGKEITEN/LECKEREIEN

10:00 bis 16:30 Uhr

° El David..... 9,50€
Bananenbrot mit Erdnussbutter, Banane, Honig und gerösteten Kokosflocken OO*G, OPV, SL*

° La Carmen..... 9,50€
Gewürzter Süßkartoffelpfannkuchen, hausgemachte Orangenmarmelade, mazerierte Orangen, Mallorquimische Mandeln und Kakaonibs *SG, SL*

° La Lola..... 10€
Süßkartoffel-Kakao-Pfannkuchen mit Frischkäse, roten Beeren, Honig und Pistazien *SG*

“miga de nube“-Toasts

Unser Brot wird aus mallorquinischem, Bio- und Sauerteigmehl hergestellt
Option: glutenfreies Brot aus „miga de nube“

° El Sebas..... 10,50€
Toast mit Tomate, Avocado und Ei, dazu Feldsalat, Radieschen und Sprossen
Wählen Sie das Ei nach Ihrem Geschmack: Rührei, gebraten, pochiert oder Omelett *OOG, OPV*

° El Alfonso..... 12€
Toast mit Dillkäse und Wildlachs, dazu Gurke, Kapern, Feldsalat u Sprossen *OOG*

° El Javi..... 11€
Toast mit trockenem Tomaten-Hummus, Spinat, Champignons, pochiertem Ei, Feldsalat, Sprossen und Samen OOG, OPV

° La Catina..... 12€
Toast mit traditionellem Hummus, mit Safran gewürzten Birnen, Blauschimmelkäse, Grünkohl, Haselnüssen u Sprossen *OOG, OPV, SL*

° Sa Neus..... 12€
Toast mit Baba Ganoush, Rucola, Feta-Käse, Kirschtomaten-Confit, Pesto und Walnüssen *OOG, OPV*

OPV: Wir können dieses Gericht vegan machen
OOG: Wir können dieses Gericht glutenfrei zubereiten
SG: enthält kein Gluten
V: vegan
SL: enthält keine Milch

Fügen Sie Ihrem Toast hinzu:

° Bio-Ei..... 2€
° Bio-Speck..... 3,80€
° Avocado..... 3,20€
° Geräucherter Wild Lachs..... 4,50€
° Feta..... 3,50€
° Bio-Huhn..... 4,50€
° Mallorquinischer Bio-Schafskäse..... 4€
° Tofu..... 3,50€

Kleine Leckereien

° Käseplatte a la “miga de nube“ ..... 16€
Mahon-Käse, mallorquinischer Bio-Schafskäse und Blauschimmelkäse, begleitet von hausgemachte Quitten, Safranbirnen und Grissini *OOG*

° Pa amb oli Mallorqui .....15€
Brot, Sobrassada, Camaiot, mallorquinischer Bio-Schafskäse und Pastete aus Sóller mit Essiggurken *OOG*

° Baba Ganoush..... 12€
Auberginenpastete mit konfitierten Kirschtomaten, Haselnüssen und Fladenbrot *V, OOG*

° Guacamole..... 12€
Miga de nube Style mit Räucherlachs, eingelegten Zwiebeln und Maistortillachips *SG, SL, OPV*

Unser Hummus

° Kürbis-Hummus .....11€
mit Karottenstiften, Kürbiskernen, Erdnüssen u Pita *SL, V, OOG*

° Getrockneter Tomaten-Hummus..... 11,50€
mit Kirschtomaten, Oliven, Pesto und Pita *SL, V, OOG*

° Klassischer Hummus..... 10,50€
mit Zitronen-Dill-Vinaigrette und Fladenbrot *SL, V, OOG*

Für die ganz Kleinen

° Reis nach kubanischer Art..... 8,50€
mit Ei und Tomate bio *LF, GF, VO*

° Hähnchen "Pirata" ..... 9,50€
sautiertem Hähnchen bio mit Süßkartoffelpüree *LF, GF, VO*

Beilagen

° Sauerteigbrot..... 2€
° Hausgemachtes glutenfreies Brot "miga de nube"..... 2,50€
° Brot mit Tomate..... 4€
° Oliven..... 2,50€
° Vegane Aioli..... 2,50€

OPV: Wir können dieses Gericht vegan machen
OOG: Wir können dieses Gericht glutenfrei zubereiten
SG: enthält kein Gluten
V: vegan
SL: enthält keine Milch

Salate und Wraps

12:30 bis 16:30 Uhr

° Geräucherter Wildlachs Salat .....17,50€
Quinoa, grüne Blätter, Feldsalat, Gurken, Radieschen und Kapern, Wildlachs, Feta mit Zitronenvinaigrette und Dill *OV, SG*

° Vegetarischer Salat..... 15,50€
Gewürzreis, marinierte Kichererbsen, grüne Blätter, Avocado, Tofu mit Karotte, Süßkartoffel u Gerösteter Butternusskürbis mit Erdnuss-Ingwer-Vinaigrette *V, SG*

° Hühnchensalat..... 16,50€
Rotkohl, grüne Blätter, Avocado, marinierte Linsen, Bio-Huhn, Karotten, Oliven u Cashewnüsse mit Orangen-Minz-Vinaigrette *SL, SG, OPV*

° Birnensalat mit Safran..... 14,50€
Radicchio, sautierter Fenchel, grüne Blätter, rote Bete, eingelegte Zwiebel, Sauerkraut, Safranbirmen und Blauschimmelkäse mit Essigvinagrette und gemahlenen Walnüssen *SG, OPV*

° Salat mit Avocado und eingelegten Eiern.....15,50€
Feldsalat, Feldsalat, Grünkohl, Avocado, Karotte, Rote Beete, Radieschen, Gurke, Sauerkraut, Kirschtomaten und eingelegtes Ei mit Zitronen-Dill-Vinaigrette *SL, SG, OPV*

° Tomatensalat /nur in der Saison.....14,50€
Gartentomaten, Schafskäse und Oliven, gewürzt mit nativem Olivenöl extra und Oregano *SG*

° Wrap "Nela"..... 15,50€
Kürbis-Hummus, Spinat, Grünkohl, Bio-Huhn, Feta-Käse, gemahlene Erdnüsse und Pesto Koriander, begleitet von grünem Salat *OPV*

Nachspeisen/Süsse Leckereien

° Bananenbrot *V*..... 5,50€

° Johannisbrot- und Pistazienkuchen *LF* .....5,50€

° Zitronen- und Mohnkuchen .....5,50€

° Karottenkuchen..... 5,50€

° Himbeer-Apfel-Crumble..... 6€

° Zitronenkuchen..... 5,50€

° Schokoladenkuchen *V*.....6€

° Käsekuchen und Kompott aus roten Früchten.....6€

° Schale mit Obst der Saison und roten Beeren*V,LF*..... 5€

Unsere köstlichen Desserts sind hausgemacht, glutenfrei und mit lokalem Bio-Mehl hergestellt

..

Alle Gerinchte Können eines der 14 Allergene enthalten. Bitte erkundigen Sie sich bei uns!

Wifi: migadenube Passport: migadenubec&c

Bestellen sie einen Tish: 971 63 10 38 / contactanos@migadenube.com

Kaffeespezialitäten & Heißgetränke

aus frisch gerösteten Arabica-Bohnen aus Palma

- Espresso..... 1,75€
- Doppelter espresso..... 2,50€
- Cortado..... 1,95€
- Milchkaffee..... 2,60€
- Milchkaffee XL..... 3,30€
- Flat White..... 3,20€
- Cappucino..... 3,50€
- Mocha..... 3,50€
- Amerikanischer Kaffee..... 2,20€
- Keto Kaffee ..... 3,25€

Kaffee mit Butter

- Brew café V60..... 4,50€
- V60 Kaffee .....4,80€
- Spezial Kaffee Miga de nube:.....5€

Ginger Bier, Eis und Kaffee

Frappe

- Klassischer Frappe..... 3,50€
- Schokoladen Frappe..... 3,50€
- Chai Frappe..... 3,80€

Unsere frische Milch kommt von Menorca und die Pflanzendrinks sind Bio

Extra Soja 0,30€/Haferflocken 0,40€/Mandel 0,50€

Latte

- Kaffee Latte .....3,40€
- Ice latte..... 3,40€
- Johannisbrot Latte..... 3,40€
- Schokoladen Latte..... 3,40€
- Latte Macchiato mit Eis.....3,50€
- Macha latte..... .3,60€
- Kurkuma Latte..... 3,60€
- selbstgemachter Chai.....3,80€

Teespezialitäten

Alle unsere angebotenen Teesorten stammen aus ökologischen Anbau

- Luz del alba..... 2,95€

Grüner sencha tee, weißer Tee mit Ringelblumen und Rosenblätter

- Sencha especial..... 2,95€

Grüner Tee

- Earl Grey .....2,95€
- Genmaicha..... 2,95€

Grüner Bancha-Tee

- Jazmín..... 2,95€

Jazmin Tee

- Kukicha tostado..... 3€

Gerösteter grüner tee

- Darjeeling..... 2,95€
- Ceylon..... 2,95€
- English Breakfast Tee..... 2,95€
- Roobios Tee..... 2,95€
- Vanille Rooibos..... 2,95€

Rooibostee mit Datteln, Kokosnuss und Vanile

- Kamillentee .....2,70€

Weinkarte

Weißwein

° Veritas Blanc Mallorca.....Glass 5€ /
.....Flasche 23€
D.O. Binissalem. 2021 Weißwein drei Monate im Fass gerieft, aus Trauben von Moll und Chardonnay
° Albaflor .....22,50€
D.O. Binissalem. 2022 Prensal, Parellada y Moscatel
° Brezo..... 23€
D.O. Bierzo. Carraceledo, Leon. 2022 Godello, Dona Blanca
° Martivilli..... 20€
D.O. Rueda. Pozaldez, Valladolid. 2022 Sauvignon Blanc

Roséwein

° Veritas Roig Mallorca..... Glass 5€ /
.....Flasche 23€
D.O. Binissalem. 2022 Mantonegro
° Albaflor .....22,50€
D.O. Binissalem. 2022 Cabernet Sauvignon, Mantonegro, Merlot, Syrah y Monastrell
° Charlatán..... 21€
D.O. Cigales. Fuensaldaña, Valladolid. 2022 Garnacha negra
° AA GX Rosé..... 22€
D.O. Alella, Alta Alella, Barcelona. 2022 Garnatxa. Eco

Rotwein

° Veritas Vinyes Velles Mallorca..... Glass 5€ /
.....Flasche 23€
D.O. Binissalem. 2019 Einjähriger Rotwein mit Trauben aus Montenegro, Carbernet Sauvignon, Callet und Sirah
° BUC .....28,50€
D.O. Binisalem. Jaume de Puntiró. 2017 Mantonegro, Cabernet. Bio
° Gamonal.....26€
D.O.Tierra de León. Valdevimbre, León. Prieto picudo 2018/20. 12 monate im Fass
° Mestizaje..... 26€
D.O.P. El Terrerazo. Utiel Valencia. 2020 Bobal, Merlot, Cabernet, Garnacha, Tempranillo zehn Monate im Fass gelagert, aus ökologischem Anbau

Schaumwein, Cavas

° Veritas Brut Nature Mallorca..... Glass 5,50€ /
.....Flasche 26€
Aus Binissalem, Mallorca

° Veritas Brut Nature Rosat Mallorca....Glass 5,50€ /
.....Flasche 26€
Aus biologischem Anbau

Biere

Cerveza artesanal Sullerica

° Original. Golden ALE krautig, gold-blond. Frisches, blumiges und zitrusartiges Aroma. Gebraut mit
Gerste und Weizen..... 3,80€

° Valenta. Sesión IPA, klare Farbe und weißer Schaum, mit Rosenblättern versetzt
weiß, mit Rosenblüten aufgegossen..... 4€

° Fosca. Porter dunkel-schwarz, mit Aromen von Röst- und Kakaoaromen..... 4€

° Alkoholfreies Bier..... 3,50€

° Glutenfreies Bier..... 4€

Erfrischungsgetränke

° Stilles Wasser Km0 / 500ml..... 2€

° Wasser mit Kohlensäure Km0 / 500ml..... 2,10€

° Kombucha aus Mallorca..... 4,50€
wahlweise mit Zitrone
Olive und Grapefruit

° Bio-Erfrischungsgetränk NOW.....4€
Geschmacksrichtungen Zitrone
Cola
Oder rote Früchte

° Bio-Ingwer-Bier..... 4€

° Bio-Apfelsaft..... 3€

° Bio-Pfirsich- und Traubensaft..... 3€

° Kokoswasser..... 5€

Aperitife und Cocktails

° Vermut de Puntiró..... 6€
Mallorquinischer Aperitif

° Gin tonic solleric..... 8,50€
Bio-Gin aus Sóller

° Atardecer en miga..... 9€
Wodka, natürlicher Orangensaft, Erdbeere, Grenadine, Pfirsichlikör und Pfirsichsaft
Auch alkoholfreie Variante möglich..... 8€

° Aperol spritz..... 9€
Aperol, Sekt und Soda

° Frozen Daikiri..... 9€
Rum, Erdbeeren und Zitronensaft
Auch alkoholfreie Variante möglich.....8€

° Mojito..... 9€
Rum, Limette, Minze und Sodawasser
Auch alkoholfreie Variante möglich..... 8€

° Piña Colada..... 9€
Rum, Ananas und Kokosnussmilch
Auch alkoholfreie Variante möglich.....8€

° Campari tonic ..... 9€