

## Smoothies

° Cacao maravillao..... 6,80€

Banane, Kakao, Erdnussbutter, Bio Sojagetränk,  
Agavensirup, Flachs und Chia *v, sg, sl*

° Caperucita..... 6,80€

Rote Früchte, Banane, Mandelcreme, Bio Sojagetränk,  
Flachs und gemahlener Chia *v, sg, sl*

° Baby.....6€

Frische Milch, Banane und Erdbeere

### Extra-toppings

Karamellsirup.....0,40€

Schokoladensirup.....0,40€

Bio-Pflanzenprotein .....0,75€

Bio-Erdnussbutter ..... 1,50€

Hausgemachte Mandelcreme ..... 2€

Agavensirup ..... 0,75€

Frische Milch 0,40€/Haferflocken 0,40€/Mandel 0,50€/  
kokosnuss 0,50€

## 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*

° Verde & Detox..... 6,50€

Gurke, Birne, Sellerie, Ingwer und Zitrone *v, sg*

° Bio-Orangensaft vom Obstgarten Biniaraix *v, sg*  
.....4,50€

## Bowls

° Wake up Granola .....10€

Hausgemachtes "miga de nube" Granola Müsli, Banane,  
abwechslungreiche Frut, Kokosjoghurt u  
Mohn *v, sg sl*

° Brasil bowl..... 10,50€

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"  
..... 3,75€

Kakaonibs..... 0,80€

## HIMMLISCHE SÜSSIGKEITEN/LECKEREIEN

° El David..... 9,50€

Bananenbrot mit Erdnussbutter, Banane, Agavensirup  
und gerösteten Kokosflocken *sg, v, sl*

° La Carmen.....10,50€

Gewürzter Süßkartoffelpfannkuchen, hausgemachte  
Orangenmarmelade, mazerierte Orangen,  
Mallorquimische Mandeln und Kakaonibs *sg, sl, v*

° La Lola..... 11,50€

Süßkartoffel-Kakao-Pfannkuchen mit Frischkäse, roten  
Beeren, Agavensirup und Pistazien *sg*

## "miga de nube"-Toasts

Unser Brot wird aus mallorquinischem, Bio- und Sauerteigmehl hergestellt

Option: glutenfreies Brot aus „miga de nube“

° La Sol..... 11,60€

Toast mit Tomate, Avocado und Ei, dazu Feldsalat, Radieschen und Sprossen  
Wählen Sie das Ei nach Ihrem Geschmack: Rührei, gebraten, pochiert oder Omelett

° El Alfonso..... 14,50€

Toast mit Dillkäse und Wildlachs, dazu Gurke, Kapern, Feldsalat u eingelegte Radieschen

° El Javi..... 12,50€

Toast mit trockenem kurbis-Hummus, Spinat, Champignons, pochiertem Ei, Feldsalat, Sprossen und Samen

° La Catina..... 13€

Toast mit traditionellem Hummus, mit Safran gewürzten Birnen, Blauschimmelkäse, Grünkohl, Haselnüssen u Sprossen *sl*

° Sa Neus..... 12,50€

Toast mit Baba Ganoush, Rucola, Feta-Käse, Kirschtomaten-Confit, Pesto und Walnüssen

## Fügen Sie Ihrem Toast hinzu:

- ° Bio-Ei..... 2,50€
- ° Avocado..... 3,75€
- ° Geräucherter Wild Lachs..... 4,50€
- ° Bio-Huhn..... 4,50€
- ° Feta..... 4€
- ° Handwerklich hergestellter Ziegenkäse..... 4,50€
- ° Bio-Mahones-Käse..... 4,50€
- ° Rühr Tofu..... 3,50€



*OPV: Wir können dieses Gericht vegan machen*  
*OOG: Wir können dieses Gericht glutenfrei zubereiten*

*SG: enthält kein Gluten*

*V: vegan*

*SL: enthält keine Milch*

*Wegbringen 0,30€*

## Nachspeisen/Süsse Leckereien

- Bananenbrot choco chia mit Schokoladenstückchen und Sirup Süßigkeiten *ve,sg,sl*..... 6€
- Zitronen- und Mohn-kuchen mit Zitronengelee Royale, hergestellt in Miga de Nube *sfs*.....6€
- Karotten-Rosinen-kuchen mit Frischkäse und geröstete Mandeln *sa, sg, osl*..... 6,50€
- Apfel-Zimt-Kuchen, mit hausgemachter Sahne und Walnüssen *osl, osfs* ..... 6,50€
- Zitronenkuchen..... 6,50€
- "Unvergessliche" Schokolade und Orange Mit Orangen-Gelée Royale *vg, sg, sfs* .....6,50€
- Käsekuchen und Kompott aus roten Früchten *gf*.....6,50€
- "Tiramisu" *sg, sfs*.....6,50€
- Früchte der Saison *v, lf*..... 5,50€
- Mehrfrucht-Stangensorbet *v, sg, sfs*.....4€

*V: vegan*

*OPV: Wir können dieses Gericht vegan machen*

*SG: enthält kein Gluten*

*OOG: Wir können dieses Gericht glutenfrei zubereiten*

*SL: laktose freies*

*OSL: laktosefreie Option*

*SA: zuckerfrei*

*Wegbringen 0,30 €*

Alle unsere Zubereitungen können Spuren enthalten

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

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

## Teller von miga

12:30 bis

° Tramontana .....21,50€

Frischer Lachs mit Dill und Pistazien, auf Quinoa, Grünkohl, Mango, Mais und Gemüsewürfeln. Vegane Variante mit speziellem Eintopf mit Apfel und Tofu *SG*

° Mistral..... 18,80€

Gewurzter Reis, marinierte Azukibohnen, Rucola, Grünkohl, Avocado, Apfel und Tofu. Mit Karotte, Süßkartoffel und geröstetem Kürbis mit Erdnuss-Ingwer-Vinaigrette *v, se*

° Levante..... 19,50€

Marinierte Linsen, Brokkoli, Grünkohl, Rügen, Sóller-Orange und gewürztes Hähnchen mit Harissa, Cashewnüssen und Orangenvinaigrette. Vegane Variante mit speziellem Eintopf mit Apfel und Tofu, *SG*

° Poniente..... 18,50€

Rucola, Grünkohl, Rügen und gerösteter Sellerie. Dazu gibt es Safranbirnen und Blauschimmelkäse mit Ei, Zwiebeln und eingelegten Radieschen. Tahini-Walnuss-Vinaigrette *SG*, Vegane Variante mit speziellem Eintopf mit Apfel und Tofu

° Siroco.....17,90€

Burrata-Salat mit Rucola, Kirschtomaten-Confit und Erdbeeren, mit Pesto

° Wrap "Lolo" .....17,90€

Traditioneller Hummus und Salat, Makrelenthunfisch, Muhammara, Makrele und vegane Aioli. Dazu grüner Salat *OV Tofu*

° Wrap "Nela"..... 17,90€

Kürbis-Hummus, Spinat, Grünkohl, Bio-Huhn, Feta-Käse, gemahlene Erdnüsse und Pesto  
Koriander, begleitet von grünem Salat *OV Tofu*

## Kleine Leckereien

° Käseplatte a la "miga de nube" ..... 16,50€

Mahon-Käse, handwerklich hergestellter Ziegenkäse und Blauschimmelkäse, begleitet von hausgemachte Quitten, Safranbirnen und Grissini

° Pa amb oli Mallorqui ..... 16,50€

Brot, Sobrassada, Camaiot, handwerklich hergestellter Ziegenkäse und Pastete aus Sóller mit Essiggurken

° Baba Ganoush..... 12,50€

Auberginenpastete mit konfitierten Kirschtomaten, Haselnüssen und Fladenbrot v

° Guacamole..... 12€

Miga de nube Style mit Räucherlachs, eingelegten Zwiebeln und Maistortillachips *sg, sl*

## Unser Hummus

° Kürbis-Hummus ..... 11,50€

mit Karottenstiften, Kürbiskernen, Erdnüssen u Pita *sl, v*

° Klassischer Hummus..... 10,50€

mit Zitronen-Dill-Vinaigrette und Fladenbrot *sl, v*

## Beilagen

° Sauerteigbrot..... 2,50€

° Hausgemachtes glutenfreies Brot "miga de nube" ..... 2,90€

° Tags Brot mit Tomate..... 4€

° Oliven "miga de nube" ..... 2,80€

° Vegane Aioli..... 2,50€

° Butter..... 1,90€

## Für die ganz Kleinen

12:30 bis

° Mafalda..... 9,50€

Schinken-Käse-Wrap mit Mayonnaise und Karottenstiften

° Peter pan..... 9,50€

Omelett mit Käse Kürbis, Süßkartoffel und gerösteten Karotten, dazu geröstetes Brot

*OPV: Wir können dieses Gericht vegan machen*

*OOG: Wir können dieses Gericht glutenfrei zubereiten*

*SG: enthält kein Gluten*












*V: vegan*

*SL: enthält keine Milch*

*Wegbringen 0,30€*

## Kaffeespezialitäten & Heißgetränke

aus frisch gerösteten Arabica-Bohnen aus Palma

- Espresso 1  ..... 1,80€
- Doppelter espresso 2   ..... 2,50€
- Cortado 1  ..... 1,95€
- Milchkaffee 1  200ml..... 2,80€
- Milchkaffee XL 2   260ml..... 3,50€
- Flat White 2   200ml..... 3,40€
- Cappucino 2   260ml..... 3,60€
- Mocha 1  200ml..... 3,50€  
Und kakao 100%
- Amerikanischer Kaffee 2   ..... 2,70€
- Keto Kaffee 2   ..... 4€  
mit butter und Kokosnussöl
- Kaffeeprozess Kaffeeprozess V60 400ml.....5,80€
- Cold Brew Kaffee 200ml..... 4,80€  
langsamer Kaffeeaufguss
- Spezial Kaffee Miga de nube 2   360ml.....5,50€  
Ginger Bier, Eis und Kaffee

## Frappe

- Klassischer Frappe 2   360ml..... 6,50€  
Milch, hausgemachte Sahne
- Schokoladen Frappe 360ml..... 6,50€  
Milch, hausgemachte Sahne, kakao

Unsere frische Milch kommt von Menorca und die Pflanzendrinks sind  
Bio

Extra Soja 0,40€/Haferflocken 0,40€/Mandel 0,50€/ kokosnuss 0,50€  
Karamellosirup 0,40€ /Schokoladensirup 0,40€

## Latte

- Kaffee Latte 1  360ml.....4,40€
- Ice latte 1  360ml..... 4,50€
- Johannisbrot Latte 360ml..... 4,40€
- Schokoladen Latte 360ml..... 4,40€
- Latte Macchiato mit Eis 2   360ml.....4,40€
- Macha latte 260ml.....3,80€
- Kurkuma Latte 260ml..... 3,80€
- Chai Latte, rooibos und vegan 260ml .....4,50€

## Teespezialitäten

Alle unsere angebotenen Teesorten stammen aus ökologischen  
Anbau

- Luz del Alba..... 2,95 €  
Grüner Sencha-Tee, weisser Tee, Ringelblumen und Rosenblüte
- Sencha especial..... 2,95€  
Grüner Tee
- Earl Grey .....2,95€
- Genmaicha..... 2,95€  
Grüner Bancha-Tee
- Jazmín..... 2,95€  
Jazmin Tee
- English Breakfast Tee..... 2,95€
- Rooibos Tee..... 2,95€
- Vanille Rooibos..... 2,95€  
Rooibostee mit Datteln, Kokosnuss und Vanile
- Kamillentee .....2,70€
- Pennyroyal-Minze.....2,70€



## Biere

### Sóller Craft-Bier

- ° Original..... 3,80€  
Golden ALE krautig, gold-blond.  
Frisches, blumiges und zitrusartiges Aroma. Gebraut mit Gerste und Weizen
- ° Valenta. .... 4€  
Sesión IPA, klare Farbe und weißer Schaum, mit Rosenblättern versetzt weiß, mit Rosenblüten aufgegossen
- ° Fosca..... 4€  
Porter dunkel-schwarz, mit Aromen von Röst- und Kakaoaromen
- ° Alkoholfreies Bier Bio..... 3,75€
- ° Glutenfreies Bier..... 4€

## Erfrischungsgetränke

- ° Stilles Wasser Km0 / 500ml..... 2€
- ° Wasser mit Kohlensäure Km0 / 500ml..... 2,10€
- ° Hausgemachte Limonade mit Minze.....3,80€
- ° Cremige Kokosnuss mit Zitrone..... 4,60€
- ° Kombucha aus Mallorca..... 4,75€  
Olive, Ingwer und Zitrone
- ° Kombucha aus Mallorca..... 4,75€  
Olive und Grapefruit
- ° Bio-Erfrischungsgetränk NOW.....4€  
Geschmacksrichtungen Zitrone / Cola
- ° Bio-Ingwer-Bier..... 4€
- ° Bio-Appletiser..... 4,50€
- ° Bio-Apfelsaft..... 3€
- ° Bio-Pfirsich- und Traubensaft..... 3€
- ° Kokoswasser 500ml..... 5,50€

## Wein und Cavas

- ° **Weißwein** Martivilli.....Glass 4,50€ / Flasche 20€  
D.O. Rueda. Pozaldez, Valladolid. 2023/24 Sauvignon Blanc
- ° **Roséwein** Charlatán.....Glass 4,50€ / Flasche 21,50€  
D.O. Cigales. Cesar Príncipe.Fuensaldaña, Valladolid.  
2024 schwarzer Grenache
- ° **Rotwein** Viña Eizaga.....Glass 4,50€ / Flasche 21,50€  
D.O. La Rioja. Crianza 2020. Tempranillo, 14 Monate im Fass
- ° **Brut Nature** Veritas ..... Glass 5,50€ / Flasche 26€  
Aus Binissalem, Mallorca
- ° **Brut Nature Rosat** Veritas .....Glass 5,50€ / Flasche 26€  
Aus biologischem Anbau

## Aperitive und Cocktails

- ° Vermut de Puntiró..... 6€  
Mallorquinischer Aperitif
- ° Soller-kräuter Cabrabroc.....4,50€  
Hergestellt mit kräuter aus "La Tramontana"
- ° Gin tonic Solleric Cabrabroc.....9,50€  
Gin von Anis-und Zitrusaromen, aus Sóller
- ° Limoncello, Getränk aus Sóller.....6€
- ° Narancello, Getränk aus Sóller..... 6,50€
- ° Aperol spritz..... 9€  
Aperol, Sekt und Soda
- ° Mojito..... 9€  
Rum, Limette, Minze und Sodawasser  
Auch alkoholfreie Variante möglich..... 8€
- ° Campari mit Tonic.....9€