

Smoothies

° Cacao maravillao..... 7€

Banane, Kakao, Erdnussbutter, Bio Sojagetrank,
Agavensirup, Flachs und Chia *v, SG, SL*

° Caperucita..... 6,80€

Rote Früchte, Banane, Mandelcreme, Bio Sojagetrank,
Flachs und gemahlener Chia *v, SG, SL*

° Super Detox..... 7€

Grüne Blätter, Ananas, Sellerie, Apfel, Kokosmilch, Minze
und gemahlene Leinsamen *v, SG, SL*

° Aloha..... 6,80€

Saft aus Bio/Orangen, Banane und Erdbeeren *V, SG, SL*

° Baby.....6,60€

Frische Milch, Banane und Erdbeere

Kaltgezogene Mischungen

° Rojo & Antioxidante..... 6,60€

Rote Beete, Apfel, Karotte und Zitrone *v, SG*

° Ambar Energético..... 6,60€

Karotte, Apfel, Ingwer und Zitrone *v, SG*

° Bio-Orangensaft vom Obstgarten Biniaraix *v, SG*

.....4,50€

Nur saisonal

Bowls

° Wake up Granola11€

Hausgemachtes "miga de nube" Granola Müsli, Banane,
abwechslungreiche Frut, joghurt u
Mohn *v, SG SL*

° Brasil bowl..... 12,50€

Bio-Açaí-Fruchtfleisch aus Brasilien, rote Beeren,
Banane, Kokosraspeln und Granola Müsli
hausgemachter "miga de nube" *v, SG, SL*

Extra-toppings

Karamell / Vanillesirup.....0,50€

Bio-Pflanzenprotein0,75€

Bio-Erdnussbutter 1,50€

Hausgemachte Mandelcreme 2€

Agavensirup 0,75€

Hanfsamen..... 0,75€

Hausgemachtes Granola Müsli "miga de nube"
..... 3,75€

Kakaonibs..... 0,80€

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

HIMMLISCHE SÜSSIGKEITEN/LECKEREIEN

° El David..... 9,90€

Bananenbrot mit Erdnussbutter, Banane, Agavensirup
und gerösteten Kokosflocken *SG, v, SL*

° La Carmen.....11,50€

Gewürzter Süßkartoffelpfannkuchen, hausgemachte
Orangenmarmelade, mazerierte Orangen,
Mallorquimische Mandeln und Kakaonibs *SG, SL, v*

° La Lola..... 12€

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" 2,90€

° La Sol..... 12€

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..... 16,50€

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

° El Javi..... 13,50€

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

° La Catina..... 13,50€

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

° Sa Neus..... 13€

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

Fügen Sie Ihrem Toast hinzu:

- ° Bio-Ei..... 2,60€
- ° Avocado..... 3,80€
- ° Geräucherter Wild Lachs..... 4,80€
- ° Bio-Huhn..... 4,60€
- ° Feta..... 4€
- ° Handwerklich hergestellter Ziegenkäse..... 4,60€
- ° Bio-Mahones-Käse..... 4,60€
- ° 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 mit Schoko-Chia-Geschmack, Schokoladenstückchen und veganer "Ganache" v,sg,..... 6,50€
- ° Zitronen-Mohn-Biskuitkuchen mit Zitronengelee sg.....7€
- ° Orangenbiskuitkuchen mit Schokoladenstückchen und Orangengelee sa, sg, sfs..... 7€
- ° Apfel-Zimt-Kuchen, mit hausgemachter Sahne und Walnüssen osl, osfs 7€
- ° Zitronenkuchen „nach unserer Art“ 7€
- ° „Unvergessliche“ Schokolade mit rotem Fruchtsirup vg, sg, sfs6,50€
- ° Käsekuchen mit roter Fruchtkompott gf.....7€
- ° "Tiramisu" sg, sfs.....7€
- ° Früchte der Saison v, sg..... 5,50€
- ° Mehrfrucht-Stangensorbet v, sg.....4€

v. vegan

OPV: Wir können dieses Gericht vegan machen

SG: enthält kein Gluten

SFS: Es enthält keine Nüsse.

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

ab 12:30 Uhr

° Tramontana22,50€

Frischer Lachs mit Dill und Pistazien, auf Quinoa, Grünkohl, Mango, Mais und Gemüsewürfeln *sg*

° Mistral vegetarisches Poke..... 19€

Gewürzter Reis mit grünen Bohnen, Tofu, Avocado, Mango und Wakame *v, sg*

° Levante.....21,50€

Bett aus Blumenkohlreis und Brokkoli. Gerostete Rote Bete, Kürbis und Karotten, asiatisch mariniertes Bio-Hahnchen, Bio-Orange und Cashewkerne *sg*

VO Tofu

° Poniente..... 22,50€

Bei niedriger Temperatur gegarter Kabeljau, serviert mit grünen Bohnen, gerösteten Kirschtomaten und Süßkartoffelpüree *sg*

° Siroco.....18€

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

° Embat.....22,50€

Langsam gegartes, gefülltes Lamm nach mallorquinischer Art, serviert mit Bio-Bulgur-Taboulé, mediterraner Stil

° Wrap "Nela" 19,90€

Kürbis-Hummus, Spinat, Grünkohl, Bio-Huhn, Feta-Käse und gemahlene Erdnüsse, begleitet von grünem Salat

VO Tofu

Kleine Leckereien

° Käseplatte a la "miga de nube" 19€

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

° Pa amb oli Mallorqui 18,50€

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

° Baba Ganoush..... 13,50€

Auberginenpastete mit konfitierten Kirschtomaten, Haselnüssen und Fladenbrot v

° Guacamole..... 13€

Miga de nube Style mit Räucherlachs, eingelegten Zwiebeln und Maistortillachips *SG, SL*

Unser Hummus

° Kürbis-Hummus 12,50€

mit Karottenstiften, Kürbiskernen, Erdnüssen u Pita *SL, V*

° Klassischer Hummus..... 12€

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" 2,90€

° Vegane Aioli..... 2,50€

° Butter..... 1,90€

Für die ganz Kleinen

ab 12:30 Uhr

° Mafalda..... 9,50€

Schinken-Käse-Wrap mit Mayonnaise und Karottenstiften

° Peter pan..... 10,50€

Reis nach kubanischer Art. Bio-Weißreis, Bio-Tomatensauce und Bio-Spiegelei *GF, LF*

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  1,90€
 - Doppelter espresso 2   2,60€
 - Cortado 1  2€
 - Milchkaffee 1  200ml..... 2,90€
 - Milchkaffee XL 2   260ml..... 3,60€
 - Flat White 2   200ml..... 3,60€
 - Cappucino 2   260ml..... 3,60€
 - Mocha 1  200ml..... 3,60€
- Und kakao 100%
- Amerikanischer Kaffee 2   2,80€
 - Cris Kaffee 2   360ml..... 5,90€
- MitMandelcreme, Haferdrink
- Kaffeeprozess Kaffeeprozess V60 400ml.....5,90€
 - Cold Brew Kaffee 200ml..... 4,90€
- langsamer Kaffeeaufguss
- Spezial Kaffee Miga de nube 2   360ml.....5,60€
- Ginger Bier, Eis und Kaffee

Frappe

- Klassischer Frappe 360ml..... 6,60€
- Schokoladen Frappe 360ml..... 6,60€

Unsere frische Milch kommt von Menorca und die Pflanzendrinks sind
Bio

Extra Soja 0,40€/Haferflocken 0,40€/Mandel 0,50€/ kokosnuss 0,50€
Fügen Sie Ihren Vanillesirup oder Karamell hinzu. 0,50€

Latte

- Kaffee Latte 1  360ml.....4,50€
- Ice latte 1  360ml..... 4,60€
- Johannisbrot Latte 360ml..... 4,50€
- Schokoladen Latte 360ml..... 4,60€
- Latte Macchiato mit Eis 2   360ml.....4,50€
- Macha latte 260ml.....4,20€
- Kurkuma Latte 260ml..... 3,90€
- Chai Latte, rooibos und vegan 260ml4,60€

Teespezialitäten

Alle unsere angebotenen Teesorten stammen aus ökologischen
Anbau

- Luz del Alba..... 3€
- Grüner Sencha-Tee, weisser Tee, Ringelblumen und Rosenblüte
- Sencha especial..... 3€
- Grüner Tee
- Earl Grey3€
 - Genmaicha..... 3€
- Grüner Banacha-Tee
- Jazmín..... 3€
- Jazmin Tee
- English Breakfast Tee..... 3€
 - Rooibos Tee..... 3€
 - Vanille Rooibos..... 3€
- Rooibostee mit Datteln, Kokosnuss und Vanile
- Kamillentee2,80€
 - Pennyroyal-Minze.....2,80€

Biere

Sóller Craft-Bier

- ° Original..... 4€
Golden ALE krautig, gold-blond.
Frisches, blumiges und zitrusartiges Aroma. Gebraut mit Gerste und Weizen
- ° Valenta. 4,10€
Sesión IPA, klare Farbe und weißer Schaum, mit Rosenblättern versetzt weiß, mit Rosenblüten aufgegossen
- ° Panashe..... 4€
Hallertau Blanc Hopfen und viel natürlicher Zitronensaft
- ° 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.....4,30€
- ° Kombucha **Kurkuma und Oranje**..... 4,80€
- ° Kombucha **Zitrone und Ingwer**..... 4,80€
- ° Bio-Erfrischungsgetränk Puig Mallorca 330ml.....4€
- Geschmacksrichtungen Cola, Cola Zero, Zitrone**
- ° Bio-Erfrischungsgetränk Puig Mallorca 200ml.....3,85€
- Geschmacksrichtungen Grapefruit**
- ° Bio-Ingwer-Bier..... 4€
- ° Bio-Apfelsaft..... 3,40€
- ° Bio-Pfirsich- und Traubensaft..... 3,40€
- ° Kokoswasser 500ml..... 5,50€

Wein und Cavas

- ° **Weißwein** Surant.....Glass 4,50€ / Flasche 20€
Prensal, Malvasía, Giró Ros 2025 Senselles, Mallorca
- ° **Roséwein** Charlatán.....Glass 4,50€ / Flasche 20€
D.O. Cigales. Cesar Príncipe.Fuensaldaña, Valladolid.
2025 Senselles, Mallorca
- ° **Rotwein** KM1.....Glass 5€ / Flasche 21,50€
Callet, Manto Negro 2025 Binissalem, Mallorca
- ° **Brut Nature** Veritas Glass 5,50€ /Flasche 26€
Aus Binissalem, Mallorca
- °**Brut Nature Rosat** VeritasGlass 5,50€ /Flasche 26€
Aus biologischem Anbau

Aperitife und Cocktails

- ° Vermut de Puntiró..... 6€
Mallorquinischer Aperitif
- ° Soller-kräuter Cabrabroc.....4,50€
Hergestellt mit kräuter aus "La Tramontana"
- ° Gin tonic Sollerik Cabrabroc.....10,50€
Gin von Anis-und Zitrusaromen, aus Sóller
- ° Limoncell, Getränk aus Sóller Spritz.....10,50€
- ° Narancello, Getränk aus Sóller Spritz.....10,50€
- ° Aperol Spritz..... 9€
Aperol, Sekt und Soda
- ° Mojito..... 9,50€
Rum, Limette, Minze und Sodawasser
- Auch alkoholfreie Variante möglich..... 8€
- ° Campari mit Tonic.....9€