

BATUTS

° Cacao meravillao..... 7€

Plàtan, cacao, crema de cacauet, beguda de soja
ressò, xarop d'agave, lli i xia molta *v, sg, sl*

° Caperucita..... 6,80€

Fruits vermells, plàtan, crema d'ametlla, beguda de
soja ressò, lli i xia molta *v, sg, sl*

° Super Detox..... 7€

Fulles verdes, pinya, api, poma, llet de coco, menta i lli
mòlt *v, sg, sl*

° Aloha..... 6,80€

Suc de taronja ecològic, plàtan i maduixa *v, sg, sl*

° Baby..... 6,60€

Llet fresca, platá i maduixa

LIQUATS D'EXTRACCIO EN FRED

° Rojo & Antioxidante..... 6,60€

Remolatxa, poma, pastanaga i llimona *v, sg*

° Ambar Energético..... 6,60€

Pastanaga, poma, gingebre i llimona *v, sg*

° Suc de taronja ecològic de l'horta de Biniaraix *v, sg*

..... 4,50€

Només en temporada

BOLS

° Wake up Granola 11€

Granola casolana "miga de nube", plàtan, fruita variada
, iogurt i llavors de rosella *v, sg, sl*

° Brasil bowl..... 12,50€

Polpa de margalló del Brasil ecològic, fruits vermells,
plàtan, coco ratllat i granola casolana "miga de nube"
v, sg, sl

Extres

Proteïna vegetal eco 0,75€

Crema de cacauet eco 1,50€

Crema d'ametlla casolana 2€

Xarop d'agave 0,75€

Xarop de caramel / vainilla..... 0,50€

Llavors de cànem..... 0,75€

Granola casolana "miga de nube" 3,75€

Bocins de cacao..... 0,80€

Llet fresca 0,40€ / civada 0,40€ / ametlla 0,50€ /

Coco 0,50€

DOLÇOS CELESTIALS

° El David..... 9,90€

Pa de plàtan amb crema de cacauet, plàtan, xarop
d'agave i escates de coco torrades *sg, v, sl*

° La Carmen..... 11,50€

Pancake de moniato especiat, melmelada de taronja
casolana, taronges macerades, ametlles mallorquines i
nibs de cacao *sg, sl*

° La Lola..... 12€

Pancake de moniato i cacao amb formatge crema,
fruits vermells, xarop d'agave i pistatxos *sg*

TORRADES "MIGA DE NUBE"

El nostre pa està elaborat amb farines mallorquines, ecològiques i de massa mare

Opció: pa sense gluten elaborat a "miga de nube" 2,90€

° La Sol..... 12€

Torrada amb tomàtiga, alvocat i ou, acompanyat d'herbes dels canonges, ravenets i germinats *SL*

Tria l'ou al teu gust: remenat, fregit, escalfat o truita francesa

° El Alfonso..... 16,50€

Torrada de formatge d'anet i salmó fumat salvatge, amb cogombre, tàperes, herba dels canonges i germinats

° El Javi..... 13,50€

Torrada amb hummus de carbassa, espinacs, xampinyons, ou escalfat, herba dels canonges, germinats i llavors *SL*

° La Catina..... 13,50€

Torrada amb hummus tradicional, peres especiades al safrà, formatge blau, kale avellanes i germinats

° Sa Neus..... 13€

Torrada amb baba ganoush, ruca, formatge feta, tomàtiques cherry confitades, pesto i nous

Afegeix a les teves torrades

- ° Ou orgànic..... 2,60€
- ° Alvocat..... 3,80€
- ° Pollastre orgànic..... 4,60€
- ° Salmó fumat salvatge..... 4,80€
- ° Formatge feta..... 4€
- ° Formatge d'cabra artesanal..... 4,60€
- ° Formatge d'Maó ecològic..... 4,60€
- ° Revuelt de Tofu..... 3,50€



OV: aquest plat el podem fer vegà
OSG: aquest plat el podem fer sense gluten

SG: no conté gluten

V: vegà

SL: no conté lactis

Emportar 0,30€

PLATS DOLÇOS

° Banana Breu xoc chia, amb encenalls de xocolata i "ganache" vegana v, sg.....	6,50€
° Biscuit de llimona i mapolla, amb gelea de llimona sg.....	7€
° Biscuit de taronja, amb encenalls de xocolata i gelea de taronja SA, SG, SFS.....	7€
° Biscuit de poma i canela, amb nata i nous OSL, OSFS	7€
° Lemon pie, "a la nostra manera" sg.....	7€
° "Inoblidable" de xocolata, amb xarop de fruits vermells v, SG, SFS	6,50€
° Pastís de formatge, amb compota de fruits vermells sg.....	7€
° "Tiramisu" SFS,sg.....	7€
° Bowl de fruita i fruitsvermells v, sg.....	5,50€
° Sorbet "de palet" multifruit v, sg.....	4€

V. vegà

OV: aquest plat el podem fer vegà

SG: no conté gluten

SL: no conté lactis

OSL: aquest plat el podem sense lactis

SFS: no conté fruits secs

OSFS: aquest plat el podem sense fruits secs

Totes les nostres elaboracions poden contenir traces
Les nostres delicioses postres són casolans, realitzats amb farines ecològiques locals
Tots els nostres plats poden contenir algun dels 14 al·lèrgens. Si us plau, consultin'ns!

ELS PLATS DE MIGA

A partir de les 12:30 hores

° Tramontana.....22,50€

Salmó fresc a l'anet i festucs, sobre quinoa, kale, mango, blat de moro i glaçons hortalisses *se*

° Mistral (poke vegetariá)..... 19€

Arròs especiat amb mongeta verda, tofu, alvocat, mango i wakame *v, se*

° Llevant.....21,50€

Cama de coliarros i bròquil. Remolatxa, carbassa i pastanaga rostides, pollastre ecològic marinat a l'estil asiàtic, taronges ecològiques i anacards *se*
OV tofu

° Ponent..... 22,50€

Bacallà a baixa temperatura amb mongetes verdes, tomàquet cherry rostit i puré de moniato *se*

° Siroco.....18€

Amanida de burrata amb ruca, tomàquet Cherry confitat i maduixes amb pesto *ose*

° Embat..... 22,50€

Xai esfilagarsat mallorquí a baixa temperatura amb tabulé de bulgur eco estil mediterrani

° Wrap "Nela"..... 19,90€

Humus de carabassa, espinacs, kale, pollastre eco, formatge feta i cacauets molts acompanyat d'amanida verd
OV tofu

PER ESPIELLAR

° Taula de formatges artesanals 19€

Formatge maonès, formatge d'cabra artesanal i formatge blau acompanyats de dolç de codony casolà, peres al safrà i bastonets de pa

° Pa amb oli18,50€

Pa, sobrassada, camaiot, formatge d'cabra artesanal i paté fet a Sóller, amb envinagrats

° Baba Ganoush..... 13,50€

Paté d'albergínia amb tomàtiques cherry confitades, avellanes i pa pita v

° Guacamole..... 13€

Estil "miga de nube" amb salmó fumat, ceba envinagrada i totopos de blat de moro *SG, SL, OV*

ELS NOTRES HUMMUS

° Hummus de carabassa12,50€

amb bastonets de pastanaga, llavors de carabassa, cacauets i pa pita *SL, V*

° Hummus clàssic..... 12€

amb vinagreta de llimona i anet i pa pita *SL, V*

ACOMPANYAMENT

° Pa de massa mare..... 2,50€

° Pa sense gluten casolà "miga de nube" 2,90€

° Pa amb tomàtiga..... 4€

° Olives "miga de nube"..... 2,90€

° Allioli vegà..... 2,50€

° Mantega.....1,90€

PER ALS SUPER PETITS DE LA CASA

A partir de les 12:30 hores

° Mafalda.....9,50€

Wrap de pernil i formatge amb maionesa i bastons de pastanaga

° Peter pan.....10,50€

Arròs a la cubana: arròs blanc eco, salsa de tomàquet eco i ou eco fregit *SG, SL*

OV: aquest plat el podem fer vegà

OSG: aquest plat el podem fer sense gluten

SG: no conté gluten

V: vegà

SL: no conté lactis

Emportar 0,30€

CAFE

Café d'especialitat, 100% aràbico, monovarietal, torrat a microtostadora en Palma

- Espresso 1  1,90€
- Doble espresso 2   2,60€
- Tallat 1  2€
- Café amb llet 1  200ml..... 2,90€
- Café amb llet XL 2   260ml..... 3,60€
- Flat White 2   3,60€
- Cappucino 2   260ml..... 3,60€
- Mocha 1  200ml..... 3,60€
café amb llet i cacau pur
- Americá 2   2,80€
- Cris coffe 2   360ml 5,90€
amb crema d' ametlla, beguda de civada
- Cafè procés V60 400ml..... 5,90€
- Cold Brew4,90€
infusió de cafè procés lent 200 ml
- Especial "miga de nube" 2   360ml.....5,60€
ginger beer, gel i café

Frappe

- Frappe clàssic 360ml..... 6,60€
- Xocolata frappe 360ml..... 6,60€

La nostra llet fresca és de Menorca i les begudes vegetals són ecològiques

Extra soja 0,40€/civada 0,40€/ametlla 0,50€/coco 0,50€

Afegeix el teu xarop de vainilla o caramell 0,50€

Latte

- Café latte 1  360ml4,50€
- Ice latte 1  360ml..... 4,60€
- Latte de garrofa 360ml..... 4,50€
opció sense xarop d'agave
- Latte de xocolata 360ml..... 4,60€
cacau 100% opció sense xarop d'agave
- Latte macchiato 2   360ml.....4,50€
- Macha latte 260ml.....4,20€
- Curcuma latte 260ml..... 3,90€
- Chai latte amb rooibos i vegà 260ml.....4,60€

TE

Tots els nostres tes són d'alta qualitat i ecològics

- Luz del Alba..... 3€
Te verd Sencha, te blanc, calèndula i pètals de rosa
- Senxa especial..... 3€
Tè verd
- Earl Grey3€
- Genmaicha..... 3€
Banca verda
- Gessamí..... 3€
Tè verd de Gessamí
- English Breakfast..... 3€
- Rooibos natural..... 3€
- Rooibos vainilla..... 3€
Rooibos natural, dàtil, coco i vainilla
- Camamilla2,80€
- Menta polioli.....2,80€

CERVESA

Cervesa artesanal Sullerica

- **Original**..... 4€
Golden ALE herbal, rossa-dorada. Aroma fresca, floral i cítric.
Elaborada amb ordi i blat
- **Valenta**..... 4,10€
Sesió IPA, color clar i escuma blanca, infusionada amb pètals de rosa
- **Panashe**..... 4€
Llúpol hallertau blanc i molta llimona natural
- **Cervesa sense alcohol ecològic**..... 3,75€
- **Cervesa sense gluten**..... 4€

BEGUDES FREDES SENSE ALCOHOL

- **Aigüa Km0 / 500ml**..... 2€
- **Aigüa con gas Km0 / 500ml**..... 2,10€
- **Llimonada casolana amb menta**..... 4,30€
- **Kombucha curcuma i taronja**..... 4,80€
- **Kombucha llimona i gingebre**..... 4,80€
- **Refresc ecològic Puig Mallorca 330ml**
- **Cola, Cola zero i Llimona** 4€
- **Refresc ecològic Puig Mallorca 200ml**
- **Aranja** 3,85€
- **Refresc de Gingebre orgànic**..... 3,85€
- **Suc de poma orgànic 200ml**..... 3,40€
- **Suc de préssec i raim orgànic 200ml**..... 3,40€
- **Aigüa de coco 500ml**..... 5,50€

VI I ESPUMOSOS

- **Vi Blanc** Surant.....copa 4,50€ / ampolla 20€
Prensal, malvasía i Giró Ros 2025 Senselles, Mallorca
- **Vi Roig** Surant.....copa 4,50€ / ampolla 20€
Callet, Manto Negro i Syrah 2025 Senselles, Mallorca
- **Vi Negre** KM1.....copa 5€ / ampolla 21,50€
Callet y Manto Negro 2025 Binissalem, Mallorca
- **Brut Nature** Veritas copa 5,50€ / ampolla 26€
Binissalem, varietat autòctona Moll i mètode tradicional champenoise
- **Brut Nature Rosat** Veritascopa 5,50€ / ampolla 26€
Binissalem, varietat autòctona Mantonegro

APERITIUS I COCTELS

- **Vermouth de Puntiró**..... 6€
ecològic, de Mallorca
- **Herbes Solleriques Calabroc**..... 4,50€
Elaborades amb herbes de La Tramuntana
- **Gin tònic Solleric Calabroc**..... 10,50€
ginebra d'aromes anisades i cítrics, i tònica
- **Limoncello fet a Sóller spritz**..... 10,50€
- **Narancello fet a Sóller spritz**..... 10,50€
- **Aperol spritz**..... 9€
Aperol , cava i soda
- **Mojito**..... 9,50€
Rom , llima , menta i soda
- **Opció sense alcohol**..... 8€
- **Campari i tònica** 9€