

## BATIDOS

° Cacao maravilloso..... 7€

Plátano, cacao, crema de cacahuete, bebida soja eco, sirope de ágave, lino y chía molida v, sg, sl

° Caperucita..... 6,80€

Frutos rojos, plátano, crema de almendra, bebida soja eco, lino y chia molida v, sg, sl

° Super detox.....7€

Hojas verdes, piña, apio, manzana, leche de coco, hierbabuena y lino molido v, sg, sl

° Aloha.....6,80€

Zumo de naranjas ecológicas, plátano y fresa v, sg, sl

° Batido baby.....6,60€

Leche fresca, plátano y fresa sg

## LICUADOS DE EXTRACCIÓN EN FRÍO

° Rojo & Antioxidante..... 6,60€

Remolacha, manzana, zanahoria y limón v, sg

° Ambar Energético..... 6,60€

Zanahoria, manzana, jengibre y limón v, sg

° Zumo de naranjas ecológicas de Biniaraix v, sg.....4,50€

Solo en temporada

## CUENCOS

° Wake up Granola .....11€

Granola casera "miga de nube", plátano, fruta variada, yogurt y semillas de amapola v, sg sl

° Brasil bowl..... 12,50€

Pulpa de açai ecológico de Brasil, frutos rojos, plátano, coco rallado y granola casera "miga de nube" v, sg, sl

### Extras

Sirope de caramelo /vainilla.....0,50€

Proteína vegetal eco .....0,75€

Crema de cacahuete eco..... 1,50€

Crema de almendra casera..... 2€

Sirope de ágave..... 0,75€

Semillas de cáñamo.....0,75€

Granola casera "miga de nube".....3,75€

Nibs de cacao.....0,80€

Leche fresca 0,40€ /avena 0,40€ /

almendra 0,50€ /coco 0,50€

## DULCES CELESTIALES

° El David..... 9,90€

Pan de plátano con crema de cacahuete, plátano, sirope de ágave y escamas de coco tostadas sg, v, sl

° La Carmen..... 11,50€

Pancake de boniato especiado, mermelada de naranja casera, naranjas maceradas, almendras mallorquinas y nibs de cacao sg, sl

° La Lola..... 12€

Pancake de boniato y cacao con queso crema, frutos rojos, sirope de ágave y pistachos sg

## TOSTADAS "MIGA DE NUBE"

Nuestro pan está elaborado con harinas mallorquinas, ecológicas y de masa madre

Opción: pan sin gluten elaborado en "miga de nube"  
2,90€

° La Sol..... 12€

Tostada con tomate, aguacate y huevo, acompañado de canónigos, rabanitos y germinados *SL*

Elige el huevo a tu gusto: revuelto, frito, pochado, tortilla francesa

° El Alfonso..... 16,50€

Tostada con queso de eneldo y salmón salvaje ahumado de Alaska, con pepino, alcaparras, canónigos y rabanitos encurtidos

° El Javi..... 13,50€

Tostada con hummus de calabaza, espinacas, champiñones, huevo eco pochado, canónigos, germinados y semillas *SL*

° La Catina..... 13,50€

Tostada con hummus tradicional, peras especiadas al azafrán, queso azul, kale, avellanas y brotes

° Sa Neus..... 13€

Tostada con baba ganoush, rúcula, queso feta, tomates cherry confitados, pesto y nueces

## Añade a tus tostadas

- ° Huevo ecológico..... 2,60€
- ° Aguacate..... 3,80€
- ° Salmón salvaje ahumado de Alaska..... 4,80€
- ° Pollo orgánico..... 4,60€
- ° Queso féta..... 4€
- ° Queso artesanal de cabra..... 4,60€
- ° Queso mahonés ecológico..... 4,60€
- ° Revuelto de tofu..... 3,50€



**V:** vegano

**SG:** no contiene gluten

**OV:** este plato lo podemos hacer vegano

**OSG:** este plato lo podemos hacer sin gluten

**SL:** no contiene lácteos

Para llevar 0,30€

## NUESTRA PASTELERIA

- Banana bread choco chíá, con chispas de chocolate y ganache vegana *v, sg*.....6,50€
- Bizcocho de limón y amapola con jalea de limón *sg*.....7€
- Bizcocho de naranja con chispas de chocolate y jalea de naranja *v, sg, SFS* .....7€
- Bizcocho de manzana y canela con nata y nueces *OSL, OSFS* ..... 7€
- Lemon pie “a nuestra manera” *sg*..... 7€
- “Inolvidable” de chocolate con sirope de frutos rojos *v, sg, SFS* .....6,50€
- Pastel de queso con compota de frutos rojos *sg*.....7€
- “Tiramisu” *sg, SFS*.....7€
- Bowl de fruta de temporada y frutos rojos *v, sg* .....5,50€
- Sorbete “de palito” multifrutas *v, sg*.....4€

*V: vegano*

*SA: no contiene azucar*

*SG: no contiene gluten*

*SL: no contiene lácteos*

*OSL: opción sin lácteos*

*SFS: no contiene frutos secos*

*OSFS: opción sin frutos secos*

Todas nuestras preparaciones pueden contener trazas  
Nuestros postres son elaborados en miga de nube con harinas ecológicas y locales  
Nuestros platos pueden contener alguno de los 14 alérgenos.  
Por favor, consúltenos!

## PLATOS DE MIGA

A partir de las 12:30 h

° Tramontana.....22,50€

Salmón fresco al eneldo y pistachos, quinoa, kale, mango, maiz y cubitos de hortalizas *se*

° Mistral ..... 19€

Poke vegetariano de arroz especiado acompañado de judía verde, tófu, aguacate, mango y wakame *v, se*

° Levante..... 21,50€

Cama de coliarroz y brócoli. Remolacha, calabaza y zanahoria asada, pollo ecológico marinado al estilo asiático, naranja ecológica de Biniaraix y anacardos *se*  
*OV tófu*

° Poniente..... 22,50€

Bacalao cocinado a baja temperatura acompañado de judías verdes, tomate cherry asado y crema de boniato *se*

° Siroco.....18€

Ensalada de burrata con rúcula, tomates cherry confitados, fresas y pesto OSG

° Embat.....22,50€

Cordero mallorquín mechado cocinado a baja temperatura acompañado de tabulé de bulgur ecológico estilo mediterráneo

° Wrap "Nela" ..... 19,90€

Hummus de calabaza, espinacas, kale, pollo eco, queso feta y cacahuets molidos, acompañado de ensalada verde  
*OV tófu*

## DALE AL PICOTEO

° Tabla de quesos artesanales..... 19€

Queso mahonés, queso artesanal de cabra y queso azul acompañados de dulce de membrillo casero, peras al azafrán y grisines

° Pan amb oli mallorquí .....18,50€

Pan, sobrasada, camaiot, queso artesanal de cabra y paté hecho en Sóller, con encurtidos

° Baba Ganoush..... 13,50€

Paté de berenjena con tomates cherry confitados, avellanas y pan pita v

° Guacamole..... 13€

Estilo "miga de nube" con salmón ahumado, cebolla encurtida y totopos de maíz *SG, SL, OV*

## NUESTROS HUMMUS

° Hummus de calabaza .....12,50€

con bastones de zanahoria, semillas de calabaza, cacahuetes y pan pita *SL, V*

° Hummus clásico..... 12€

con vinagreta de limón y eneldo, y pan pita *SL, V*

## AL LADITO DEL PLATO

° Pan del día eco..... 2,50€

° Pan sin gluten eco "miga de nube"..... 2,90€

° Pan del día con tomate..... 4€

° Aceitunas "miga de nube"..... 2,90€

° Alioli vegano..... 2,50€

° Mantequilla..... 1,90€

## PARA LOS SUPER PEQUES

A partir de las 12:30 h

° Mafalda.....9,50€

Wrap de jamón y queso con mahonesa y bastones de zanahoria

° Peter pan.....10,50€

Arroz blanco eco a la cubana, salsa de tomate eco y huevo frito eco *SG, SL*

*V: vegano*

*SG: no contiene gluten*

*OV: este plato lo podemos hacer vegano*

*OSG: este plato lo podemos hacer sin gluten*

*SL: no contiene lácteos*

## CAFE

Café de especialidad, 100% arábico, monovarietal, tostado en microtostadora en Palma

- ° Espresso 1  ..... 1,90€
- ° Doble espresso 2   ..... 2,60€
- ° Cortado 1  ..... 2€
- ° Café con leche 1  200ml..... 2,90€
- ° Café con leche XL 2   260ml..... 3,60€
- ° Flat White 2   200ml..... 3,60€
- ° Cappuccino 2   260ml..... 3,60€
- ° Mocha 1  200ml..... 3,60€  
café con leche y cacao 100%
- ° Americano 2   ..... 2,80€
- ° Cris coffe 2   360ml ..... 5,90€  
Con crema de almendra, bebida de avena
- ° Café proceso V60 400ml .....5,90€
- ° Cold Brew 200ml.....4,90€  
infusión de café proceso lento
- ° Especial café "miga de nube" 2   360ml  
ginger beer o tónica, hielo y café .....5,60€

## Frappes

- ° Frappe clásico 360ml..... 6,60€
- ° Frappe chocolate 360ml..... 6,60€

Añade tu sirope de vainilla o caramelo 0,50€

Nuestra leche fresca es de Menorca y las bebidas vegetales son ecológicas

Extra soja 0,40€/avena 0,40€/almendra 0,50€/ coco 0,50€

## Lattes

- ° Café latte  360ml .....4,50€
- ° Ice latte  360ml..... 4,60€
- ° Latte de algarroba..... 4,50€  
Opción sin sirope 360ml
- ° Latte de chocolate..... 4,60€  
Cacao 100% opción sin sirope 360ml
- ° Latte macchiato   360ml.....4,50€
- ° Macha latte 260ml.....4,20€
- ° Curcuma latte 260ml..... 3,90€
- ° Chai latte de rooibos y vegano 260ml.....4,60€

## TE

Todos nuestros té son de alta calidad y ecológicos

- ° Luz del alba..... 3€  
Té verde Sencha, té blanco, caléndula, pétalos de rosa
- ° Sencha especial..... 3€  
Té verde
- ° Earl Grey .....3€
- ° Genmaicha..... 3€  
Bancha verde
- ° Jazmín..... 3€  
Té verde de jazmín
- ° English Breakfast..... 3€
- ° Rooibos natural.....3€
- ° Rooibos vainilla.....3€  
Rooibos natural, dátil, coco y vainilla
- ° Manzanilla .....2,80€
- ° Poleo menta.....2,80€

## CERVEZA

Cerveza artesanal Sullerica

- Original.....4€  
Golden ALE herbal, rubia-dorada. Aroma fresco, floral y cítrico.  
Elaborada con cebada y trigo
- Valenta..... 4,10€  
Sesión IPA, color claro y espuma blanca, infusionada con pétalos de rosa
- Panashe..... 4€  
Lúpulo hallertau blanc y mucho limón natural
- Cerveza sin alcohol eco..... 3,75€
- Cerveza sin gluten..... 4€

## BEBIDAS FRIAS SIN ALCOHOL

- Agua Km0 / 500ml..... 2€
- Agua con gas Km0 / 500ml..... 2,10€
- Limonada casera con menta 360ml..... 4,30€
- Kombucha **curcuma y naranja**..... 4,80€
- Kombucha **limón y jengibre**..... 4,80€
- Refresco eco **cola** Puig Mallorca 330ml..... 4€
- Refresco eco **cola zero** Puig Mallorca 330ml.....4€
- Refresco eco **limón** Puig Mallorca 330ml.....4€
- Refresco eco **pomelo** Puig Mallorca 200ml.....3,85€
- Ginger beer orgánica..... 3,85€
- Zumo de manzana orgánico 200ml..... 3,40€
- Zumo de melocotón y uva orgánico 200ml..... 3,40€
- Agua de coco 500ml..... 5,50€

## VINOS Y ESPUMOSOS

- **Vino Blanco** Surant.....copa 4,50€ / botella 20€  
Prensal, Malvasía y Girò Ros 2025 Senselles, Mallorca
- **Vino Rosado** Surant.....copa 4,50€ / botella 20€  
Callet, Mantonegro y Syrah 2025 Senselles, Mallorca
- **Vino Tinto** KM 1.....copa 5€ / botella 21,50€  
Callet y Mantonegro 2025 ecológico Binissalem, Mallorca
- **Brut Nature** Veritas ..... copa 5,50€ /botella 26€  
Binissalem, variedad autóctona Moll y método tradicional champenoise
- **Brut Nature Rosat** Veritas .....copa 5,50€ /botella 26€  
Binissalem, variedad autóctona Mantonegro

## APERITIVOS Y COCTELES

- Vermut de Puntiró..... 6€  
ecológico, de Mallorca
- Hierbas sollerics Cabraboc.....4,50€  
elaborado con hierbas de La Tramontana
- Gin tonic solleric Cabraboc.....10,50€  
ginebra hecha en Sóller de aromas anisados y cítricos y tónica
- Limoncello solleric spritz.....10,50€
- Narancello solleric spritz.....10,50€
- Aperol spritz..... 9€  
aperol , cava y agua de soda
- Mojito..... 9,50€  
ron , lima , hierbabuena y soda
- Opción sin alcohol..... 8€
- Campari con tónica .....9€