

## BATUTS

° Cacao meravillao..... 6,80€

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*

° Baby.....6€

Llet fresca, platá i maduixa

### 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.....0,40€

Xarop de xocolata.....0,40€

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

## LIQUATS D'EXTRACCIÓ EN FRED

° Rojo & Antioxidante..... 6,50€

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

° Ambar Energético..... 6,50€

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

° Verde & Detox..... 6,50€

Pentinat, pera, api, gingebre i llimona *v, sg*

° Suc de taronja ecològic de l'horta de Biniraix *v, sg*  
.....4,50€

## BOLS

° Wake up Granola .....10€

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

° Brasil bowl..... 10,50€

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

### Extres

Llavors de cànem..... 0,75€

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

Bocins de cacao..... 0,80€

## DOLÇOS CELESTIALS

° El David..... 9,50€

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

° La Carmen..... 10,50€

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

° La Lola..... 11,50€

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"

° La Sol..... 11,60€

Torrada amb tomàtiga, alvocat i ou, acompanyat d'herbes dels canonges, ravenets i germinats *SL*  
Tria l'ou al teu gust: remenat, fregit, escalfat, adobat o truita francesa

° El Alfonso..... 14,50€

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

° El Javi..... 12,50€

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

° La Catina..... 13€

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

° Sa Neus..... 12,50€

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

## Afegeix a les teves torrades

- ° Ou orgànic..... 2,50€
- ° Alvocat..... 3,75€
- ° Pollastre orgànic..... 4,50€
- ° Salmó fumat salvatge..... 4,50€
- ° Formatge feta..... 4€
- ° Formatge d'cabra artesanal..... 4,50€
- ° Formatge d'Maó ecològic..... 4,50€
- ° 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 espurnes de xocolata i xarop de caramel <i>v, sg, sl</i> .....	6€
◦ Biscuit de llimona i mapolla amb gelea de llimona <i>SFS</i> .....	6€
◦ Biscuit de pastanaga i raim passes amb crema de formatge i ametles torrades <i>sa, sg, osl</i> .....	6,50€
◦ Biscuit de poma i canela amb nata i nous <i>osl, osfs</i> .....	6,50€
◦ Lemon pie <i>sg</i> .....	6,50€
◦ "Inoblidable" de xocolata i taronja amb gelea de taronja <i>v, sg, sfs</i> .....	6,50€
◦ Pastís de formatge i compota de fruits vermells <i>sg</i> .....	6,50€
◦ "Tiramisu" <i>sfs,sg</i> .....	6,50€
◦ Bowl de fruita i fruitsvermells <i>v, lf</i> .....	5,50€
◦ Sorbet "de palet" multifruit <i>v</i> .....	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.....21,50€

Salmó fresc a l'anet i festucs, sobre quinoa, kale, mango, blat de moro i glaçons hortalisses.  
ov amb especial guisat amb poma i tofu *SG*

° Mistral..... 18,80€

Arròs especiat, azukis marinats, ruca, kale, agucat, poma i tòfu amb pastanaga, moniato i carbassa rostida amb  
vinagreta de cacauet i gingebre  
*V, SG*

° Llevant..... 19,50€

Llentia marinada, bròquil, kale, remolatxa, taronja de Sóller i pollastre especiat amb harissa, anacards i vinagreta de  
taronja  
*OV amb especial guisat amb poma i tofu SG*

° Ponent..... 18,50€

Ruca, kale, remolatxa i apionabo rostits, acompanyat de peres al safrà i formatge blau amb ou, ceba i raves adobats i  
vinagreta de tahin i nous *SG, OV amb especial guisat amb poma i tofu*

° Siroco.....17,90€

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

° Wrap "Lolo"..... 17,90€

Hummus tradicional, enciam, verat, muhammara, anacards i allioli vegà acompanyat d'amanida verd *OV tofu*

° Wrap "Nela"..... 17,90€

Humus de carbassa, espinacs, kale, pollastre eco, formatge feta, cacauets molts i pesto de coriandre, acompanyat  
d'amanida verd *OV tofu*

## PER ESPIELLAR

° Taula de formatges artesanals ..... 16,50€

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

° Pa amb oli ..... 16,50€

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

° Baba Ganoush..... 12,50€

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

° Guacamole..... 12€

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

## ELS NOTRES HUMMUS

° Hummus de carabassa ..... 11,50€

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

° Hummus clàssic..... 10,50€

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"..... 2,80€

° 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..... 9,50€

Truita francesa amb formatge amb carbassa, moniato i pastanaga rostida acompanyat de pa torrat

*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% aràbic, monovarietal, torrat a microtostadora en Palma

- Espresso 1  ..... 1,80€
- Doble espresso 2   ..... 2,50€
- Tallat 1  ..... 1,95€
- Café amb llet 1  200ml..... 2,80€
- Café amb llet XL 2   260ml..... 3,50€
- Flat White 2   ..... 3,40€
- Cappucino 2   260ml..... 3,60€
- Mocha 1  200ml..... 3,50€  
café amb llet i cacau pur
- Americá 2   ..... 2,70€
- Keto coffe 2   200ml ..... 4€  
amb mantega i oli de coco
- Café procés V60 400ml..... 5,80 €
- Cold Brew .....4,80€  
infusió de café procés lent 200 ml
- Especial "miga de nube" 2   360ml.....5,50€  
ginger beer, gel i café

## Frappe

- Frappe clàssic 2   360ml..... 6,50€  
llet i crema
- Xocolata frappe 360ml..... 6,50€  
llet, crema i cacau 100%

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€

Xarop de caramel 0,40€ / xarop de xocolata 0,40€

## Latte

- Café latte 1  360ml .....4,40€
- Ice latte 1  360ml..... 4,50€
- Latte de garrofa 360ml..... 4,40€  
opció sense xarop d'agave
- Latte de xocolata 360ml..... 4,40€  
cacau 100% opció sense xarop d'agave
- Latte macchiato 2   360ml.....4,40€
- Macha latte 260ml.....3,80€
- Curcuma latte 260ml..... 3,80€
- Chai latte amb rooibos i vegá 260ml.....4,50€

## TE

Tots els nostres tes són d'alta qualitat i ecològics

- Luz del Alba..... 2,95 €  
Te verd Sencha, te blanc, calèndula i pètals de rosa
- Senxa especial..... 2,95€  
Tè verd
- Earl Grey .....2,95€
- Genmaicha..... 2,95€  
Bancha verda
- Gessamí..... 2,95€  
Tè verd de Gessamí
- English Breakfast..... 2,95€
- Rooibos natural..... 2,95€
- Rooibos vainilla..... 2,95€  
Rooibos natural, dàtil, coco i vainilla
- Camamilla .....2,70€
- Menta polioli.....2,70€



## CERVESA

Cervesa artesanal Sullerica

- **Original**..... 3,80€  
Golden ALE herbal, rossa-dorada. Aroma fresca, floral i cítric.  
Elaborada amb ordi i blat
- **Valenta**..... 4€  
Sesió IPA, color clar i escuma blanca, infusionada amb pètals de rosa
- **Fosca**..... 4€  
Porter fosca-negra, amb aroma a torrats i a cacau. Escuma densa i alta
- **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**.....3,80€
- **Cremós coco amb llimona**.....4,60€
- **Kombucha de Mallorca**..... 4,75€  
Olivera, llimona i gingebre
- **Kombucha de Mallorca**..... 4,75€  
Olivera i pomelo
- **Refresc ecològic NOW**..... 4€  
Llimona  
Coa
- **Refresc de Gingebre orgànic**..... 4€
- **Appletiser orgànic**..... 4,50€
- **Suc de poma orgànic 200ml**..... 3€
- **Suc de préssec i raim orgànic 200ml**..... 3€
- **Aigüa de coco 500ml**..... 5,50€

## VI I ESPUMOSOS

- **Vi Blanc** Martivilli.....copa 4,50€ / ampolla 20€  
D.O. Rueda. Pozaldez, Valladolid. 2023/24 Sauvignon Blanc
- **Vi Roig** Charlatán.....copa 4,50€ / ampolla 21,50€  
D.O. Cigales. Cesar Príncipe.Fuensaldaña, Valladolid.  
2024 Garnacha negra
- **Vi Negre** Viña Eizaga.....copa 4,50€ / ampolla 21,50€  
D.O. La Rioja. Crianza 2020. Tempranillo, 14 mesos en bóta
- **Brut Nature** Veritas ..... copa 5,50€ / ampolla 26€  
Binissalem, varietat autòctona Moll i mètode tradicional champenoise
- **Brut Nature Rosat** Veritas .....copa 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**..... 6€
- **Narancello fet a Sóller**..... 6,50€
  - **Aperol spritz**..... 9€  
Aperol , cava i soda
- **Mojito**..... 9€  
Rom , llima , menta i soda
  - **Opció sense alcohol**..... 8€
- **Campari i tònica** .....9€