

LES PLATS DE MIGA

À partir de 12:30 heures

° Tramontana.....21,50€

Saumon frais à l'aneth et pistaches sur quinoa, radicchio, chou frisé, mangue, maïs et cubes de légumes *SG OV avec ragoût spécial, pomme et tofu*

° Mistral..... 18,50€

Riz épicé, haricots "azukis" marinés, rucula, chou frisé, aguacate, pomme et tofu, avec carotte, patate douce et courge grillée au vinaigre de cacahuète et gingembre
V, SG

° Levante..... 19,50€

"Coleslaw" (salade de chou à l'américaine), lentilles marinées, brocoli, Orange de Sóller et poulet épicé à l'harissa, noix de cajou et vinaigrette d'orange
SL, SG, OV avec ragoût spécial, pomme et tofu

° Poniente..... 18,50€

Radicchio, rucula, kale (chou frisé), betterave et céleri grillé, accompagné de poires au safran et de fromage bleu avec oeuf, oignon et radis au vinaigre avec vinaigrette de "tahini" *SG, OV avec ragoût spécial, pomme et tofu*

° Siroco.....17,50€

Salade de burrata avec rucula, tomate Cherry confite et fraises au pesto

° Wrap "Lolo"17,90€

Houmous traditionnel, laitue, melva (maquereau), muhammara, noix de cajou et aioli vegan, accompagné de salade verte *OV tofu*

° Wrap "Nela" 17,90€

Houmous de courge, épinard, kale (chou frisé), poulet écologique, feta, cacahuètes moulues et pesto de coriandre, accompagné de salade verte *OV tofu*

LAISSEZ-VOUS ALLER AU GRIGNOTAGE

° Planche de fromages artisanaux 16€

Fromage de Mahon, fromage artisanal de chèvre de brebiset fromage bleu accompagné de confiture de coing faite maison, poires au safran et gressins

° Planche de charcuteries majorquines.....16€

Pain, sobrasada, camaiot (saucisse cuite typique de Majorque), fromage artisanal de chèvre de brebis et pâté fait à Sóller, avec cornichons et petits oignons au vinaigre

° Baba Ganoush..... 12€

Pâté d'aubergine avec tomates cerises confites, noisettes et pain pita v

° Guacamole..... 12€

À la façon "miga de nube" avec saumon fumé, oignon au vinaigre et chips mexicains de maïs *SG, SL, OV*

NOTRE HOUMOUS

° Houmous de courge11€

avec bâtons de carotte, graines de courge, cacahuètes et pain pita *SL, V*

° Houmous de tomate séchée..... 11,50€

avec tomates Cherry cerises , olives, pesto et pain pita *SL, V*

° Houmous classique..... 10,50€

avec vinaigrette de citron et aneth et pain pita *SL, V*

EN ACCOMPAGNEMENT

° Pain au levain..... 2,50€

° Pain sans gluten fait maison "miga de nube"

..... 2,90€

° Pain avec tomate..... 4€

° Olives "miga de nube" 2,80€

° Aïoli végétal..... 2,50€

° Beurre..... 1,90€

POUR LES SUPER PETITS

À partir de 12:30 heures

° Mafalda.....9,50€

Wrap de jambon et fromage avec mayonnaise et bâtons de carotte

° Peter pan.....9,50€

Omelette française à la fête avec patate douce, citrouille et carotte accompagnée de pain grillé



OV: nous pouvons réaliser ce plat végétal
OSG: nous pouvons réaliser ce plat sans gluten

SG: sans gluten

V: végétal

SL: sans lactose