

BATIDOS

- Súper detox..... 7€
Hojas verdes, piña, apio, manzana, bebida de coco, hierbabuena y lino molido *v, sg, sl*
- Cacao maravillao..... 6,50€
Plátano, cacao, crema de cacahuete, leche vegetal eco, sirope de ágave, lino y chía molida *v, sg, sl*
- Caperucita..... 6,50€
Frutos rojos, plátano, crema de almendra, bebida vegetal eco, lino y chia molida *v, sg, sl*
- Extras:
- Proteína vegetal eco0,75€
Crema de cacahuete eco..... 1,50€
Crema de almendra casera..... 2€
Sirope de ágave..... 0,75€

LICUADOS DE EXTRACCIÓN EN FRÍO

- Rojo & Antioxidante..... 6,50€
Remolacha, manzana, zanahoria y limón *v, sg*
- Ambar Energético..... 6,50€
Zanahoria, manzana, jengibre y limón *v, sg*
- Zumo de naranjas ecológicas de Biniaraix *v, sg*
.....4,50€

CUENCOS

- Wake up Granola9,50€
Granola casera "miga de nube", plátano, fruta de temporada, yogurt de coco y semillas de amapola *v, sg sl*
- Brasil bowl..... 10,50€
Pulpa de açai ecológico de Brasil, frutos rojos, plátano, coco rallado y granola casera "miga de nube" *v, sg, sl*
- Extras
- Semillas de cáñamo..... 0,75€
Granola casera "miga de nube" 3,75€
Nibs de cacao..... 0,80€

DULCES CELESTIALES

- El David..... 9,50€
Pan de plátano con crema de cacahuete, plátano, sirope de ágave y escamas de coco tostadas *sg, v, sl*
- La Carmen..... 9,50€
Pancake de boniato especiado, mermelada de naranja casera, naranjas maceradas, almendras mallorquinas y nibs de cacao *sg, sl*
- La Lola..... 10€
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"

° La Sol..... 11,50€

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

Elige el huevo a tu gusto: revuelto, frito, pochado, tortilla francesa o encurtido (cocido)

° El Alfonso..... 14,50€

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

° El Javi..... 12,50€

Tostada con hummus de tomate seco, espinacas, champiñones, huevo pochado, canónigos, germinados y semillas *SL*

° La Catina..... 12,50€

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

° Sa Neus..... 12€

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

Añade a tus tostadas

- ° Huevo ecológico..... 2,50€
- ° Bacon ecológico..... 3,80€
- ° Aguacate..... 3,75€
- ° Salmón salvaje ahumado..... 4,50€
- ° Queso feta..... 4€
- ° Pollo orgánico..... 4,50€
- ° Queso artesanal de cabra..... 4,50€
- ° Queso mahonés ecológico..... 4,50€
- ° 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

NUESTRA PASTERIA

° Banana bread choco chíá, con chispas de chocolate y sirope de caramelo *v, SG, SFS*.....5,90€

° Bizcocho de limón y amapola con jalea de limón6€

° Bizcocho de zanahoria y uvas pasas con crema de queso y almendras tostadas *SA, SG, OSL*6€

° Bizcocho de manzana y canela con nata y nueces *OSL, OSFS* 6€

° Lemon pie *SG*..... 6€

° "Mousse" de chocolate y naranja, con jalea de naranja *v, SG, SFS*6€

° Pastel de queso con compota de frutos rojos *SG*.....6,50€

° "Tiramisu" *SG, SFS*.....6,50€

° Bowl de fruta de temporada y frutos rojos *v, SL*5€

° Sorbete "de palito" multifrutas *v, SG, SFS*.....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!