

Smoothies

° Súper detox..... 7€

Grüne Blätter, Ananas, Sellerie, Apfel, Kokosmilch,
Minze und gemahlener Flachs *v, sg, sl*

° Cacao maravillao..... 6,50€

Banane, Kakao, Erdnussbutter, Pflanzenmilch,
Agavensirup, Flachs und Chia *v, sg, sl*

° Caperucita..... 6,50€

Rote Früchte, Banane, Mandelcreme, Pflanzenmilch,
Flachs und gemahlener Chia *v, sg, sl*

Extra-toppings

Bio-Pflanzenprotein 0,75€

Bio-Erdnussbutter 1,50€

Hausgemachte Mandelcreme 2€

Agavensirup 0,75€

Kaltgezogene Mischungen

° Rojo & Antioxidante..... 6,50€

Rote Beete, Apfel, Karotte und Zitrone *v, sg*

° Ambar Energético..... 6,50€

Karotte, Apfel, Ingwer und Zitrone *v, sg*

° Bio-Orangensaft vom Obstgarten Biniaraix *v, sg*

..... 4,50€

Bowls

° Wake up Granola 9,50€

Hausgemachtes "miga de nube" Granola Müsli,
Banane, Obst der Saison, Kokosjoghurt u
Mohn *v, sg, sl*

° Brasil bowl..... 10,50€

Bio-Açaí-Fruchtfleisch aus Brasilien, rote Beeren,
Banane, Kokosraspeln und Granola Müsli
hausgemachter "miga de nube" *v, sg, sl*

Zusatz-toppings

Hanfsamen..... 0,75€

Hausgemachtes Granola Müsli "miga de nube"

..... 3,75€

Kakaonibs..... 0,80€

HIMMLISCHE SÜSSIGKEITEN/LECKEREIEN

° El David..... 9,50€

Bananenbrot mit Erdnussbutter, Banane,
Agavensirup und gerösteten Kokosflocken *sg, v, sl*

° La Carmen..... 9,50€

Gewürzter Süßkartoffelpfannkuchen, hausgemachte
Orangenmarmelade, mazerierte Orangen,
Mallorquimische Mandeln und Kakaonibs *sg, sl, v*

° La Lola..... 10€

Süßkartoffel-Kakao-Pfannkuchen mit Frischkäse,
roten Beeren, Agavensirup und Pistazien *sg*

„miga de nube“-Toasts

Unser Brot wird aus mallorquinischem, Bio- und Sauerteigmehl hergestellt

Option: glutenfreies Brot aus „miga de nube“

° La Sol..... 11,50€

Toast mit Tomate, Avocado und Ei, dazu Feldsalat, Radieschen und Sprossen

Wählen Sie das Ei nach Ihrem Geschmack: Rührei, gebraten, pochiert oder Omelett

° El Alfonso..... 14,50€

Toast mit Dillkäse und Wildlachs, dazu Gurke, Kapern, Feldsalat u eingelegte Radieschen

° El Javi..... 12,50€

Toast mit trockenem Tomaten-Hummus, Spinat, Champignons, pochiertem Ei, Feldsalat, Sprossen und Samen

° La Catina..... 12,50€

Toast mit traditionellem Hummus, mit Safran gewürzten Birnen, Blauschimmelkäse, Grünkohl, Haselnüssen u Sprossen *sl*

° Sa Neus..... 12€

Toast mit Baba Ganoush, Rucola, Feta-Käse, Kirschtomaten-Confit, Pesto und Walnüssen

Fügen Sie Ihrem Toast hinzu:

- ° Bio-Ei..... 2,50€
- ° Bio-Speck..... 3,80€
- ° Avocado..... 3,75€
- ° Geräucherter Wild Lachs..... 4,50€
- ° Feta..... 4€
- ° Bio-Huhn..... 4,50€
- ° Handwerklich hergestellter Ziegenkäse..... 4,50€
- ° Bio-Mahones-Käse..... 4,50€
- ° Rühr Tofu..... 3,50€



OPV: Wir können dieses Gericht vegan machen
OOG: Wir können dieses Gericht glutenfrei zubereiten
SG: enthält kein Gluten
V: vegan
SL: enthält keine Milch

Nachspeisen/Süsse Leckereien

- Bananenbrot choco chia mit Schokoladenstückchen und Sirup Süßigkeiten
VG, SG, SFS..... 5,90€
- Zitronen- und Mohn-kuchen mit Zitronengelee Royale, hergestellt in Miga de Nube.....6€
- Karotten-Rosinen-kuchen mit Frischkäse und geröstete Mandeln SA, SG, OSL..... 6€
- Apfel-Zimt-Kuchen, mit hausgemachter Sahne und Walnüssen OSL, OSFS 6€
- Zitronenkuchen..... 6€
- Schokoladen-orangen-mousse Mit Orangen-Gelée Royale VG, SG, SFS6€
- Käsekuchen und Kompott aus roten Früchten GF.....6,50€
- "Tiramisu" SG, SFS.....6,5€
- Früchte der Saison v, LF..... 5€
- Mehrfrucht-Stangensorbet v, SG, SFS.....4€

V: vegan

OPV: Wir können dieses Gericht vegan machen

SG: enthält kein Gluten

OOG: Wir können dieses Gericht glutenfrei zubereiten

SL: laktose freies

OSL: laktosefreie Option

SA: zuckerfrei

Alle unsere Zubereitungen können Spuren enthalten

**Unsere köstlichen Desserts sind hausgemacht und mit lokalem Bio-Mehl hergestellt
Alle Gerichte Können eines der 14 Allergene enthalten. Bitte erkundigen Sie sich bei uns!**