

## BATUTS

° Súper detox..... 7€

Fulles verdes, pinya, api, poma, llet de coco, herba-sana i lli molt *v, sg, sl*

° Cacao meravillao..... 6,50€

Plàtan, cacau, crema de cacauet, llet vegetal, xarop d'agave, lli i xia molta *v, sg, sl*

° Caperucita..... 6,50€

Fruits vermells, plàtan, crema d'ametlla, llet vegetal, lli i xia molta *v, sg, sl*

Extres:

Proteïna vegetal eco .....0,75€

Crema de cacauet eco ..... 1,50€

Crema d'ametlla casolana ..... 2€

Xarop d'agave ..... 0,75€

## 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*

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

## BOLS

° Wake up Granola .....9,50€

Granola casolana "miga de nube", plàtan, fruita de temporada, 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 cacau..... 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..... 9,50€

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

° La Lola..... 10€

Pancake de moniato i cacau 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..... 11,50€

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 otruita francesa

° El Alfonso..... 14,50€

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

° El Javi..... 12,50€

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

° La Catina..... 12,50€

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

° Sa Neus..... 12€

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

## Afegeix a les teves torrades

- ° Ou orgànic..... 2,50€
- ° Bacó eco..... 3,80€
- ° Alvocat..... 3,75€
- ° Salmó fumat salvatge..... 4,50€
- ° Formatge feta..... 4€
- ° Pollastre orgànic..... 4,50€
- ° 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*

## PLATS DOLÇOS

◦ Banana Breu xoc chia amb espurnes de xocolata i xarop de caramel V, SG, SFS.....5,90€

◦ Biscuit de llimona i mapolla amb gelea de llimona .....6€

◦ Biscuit de pastanaga i raim passes amb crema de formatge i ametles torrades SA, SG, OSL..... 6€

◦ Biscuit de poma i canela amb nata i nous OSL, OSFS ..... 6€

◦ Lemon pie SG..... 6€

◦ "Mousse" de xocolata i taronja amb gelea de taronja V, SG, SFS .....6€

◦ Pastís de formatge i compota de fruits vermells SG.....6,50€

◦ "Tiramisu" SFS, Sg..... 6,50€

◦ Bowl de fruita i fruitsvermells V, LF..... 5€

◦ Sorbet "de palet" multifruit V.....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's!