

MILK-SHAKES

° Cacao maravillao..... 6,80€

Banane, cacao, crème de cacahuète, boisson au soja
écologique, sirop d'agave, lin et chia moulu *v, sg, sl*

° Caperucita..... 6,80€

Fruits rouges, banane, crème d'amande, boisson au
soja écologique, lin et chia moulu *v, sg, sl*

° Baby.....6€

Lait frais, banana et fraise

Extras

Sirop de caramel0.40€

Sirop de chocolat.....0,40€

Protéine végétale écologique0,75€

Crème de cacahuète écologique.....1,50€

Crème d'amande faite maison..... 2€

Sirop d'agave 0,75€

Extra lait frais 0,40€/avoine 0,40€/amandes 0,50€/
coco 0,50€

JUS VEGETAUX EXTRAITS A FROID

° Rojo & Antioxidante..... 6,50€

Betterave rouge, pomme, carotte et citron *v, sg*

° Ambar Energético..... 6,50€

Carotte, pomme, gingembre et citron *v, sg*

° Verde & Detox..... 6,50€

Concombre, poire et céleri, gingembre et citron *v, sg*

° Jus d'orange écologique des vergers de Biniraix *v, sg*
.....4,50€

BOL/COUPE

° Wake up Granola10€

Granola maison "miga de nube", banane, fruits variés,
yoghourt de coco et graines de pavot *v, sg sl*

° Brasil bowl..... 10,50€

Pulpe de açai écologique du Brésil, fruits rouges,
banane, coco râpé et granola maison "miga de nube" *v,*
sg, sl

Extras

Graines de chanvre..... 0,75€

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

Pépites de cacao..... 0,80€

DOUCEURS DIVINES

° El David..... 9,50€

Pain banane avec crème de cacahuète, banane, sirop
d'agave et paillettes de coco grillées *sg, v, sl*

° La Carmen..... 10,50€

Crêpe de patate douce épicée, confiture d'orange faite
maison, oranges macérées, amandes majorquines et
éclats de cacao *sg, sl*

° La Lola..... 11,50€

Crêpe de patate douce et cacao avec fromage
crémeux, fruits rouges, sirop d'agave et pistaches *sg*

TOASTS "MIGA DE NUBE"

Notre pain est élaboré avec des farines majorquines écologiques et au levain

Option: pain sans gluten élaboré à "miga de nube"

° La Sol..... 11,60€

Toast à la tomate, avocat et oeuf, accompagnés de mâche, radis et graines germées *SL*

Choisissez votre oeuf à votre goût: brouillé, frit, poché ou en omelette française

° El Alfonso..... 14,50€

Toast au fromage à l'aneth et saumon fumé sauvage, avec concombre, câpres, et radis au vinaigre

° El Javi..... 12,50€

Toast à l'houmous à la citrouille, épinards, champignons, oeuf poché, mâche, graines germées et graines *SL*

° La Catina..... 13€

Toast à l'houmous traditionnel, poires épicées au safran, fromage bleu, chou frisé, noisettes et bourgeons

° Sa Neus..... 12,50€

Toast au baba ganoush (purée d'aubergine), roquette, feta, tomates cerises confites, pesto et noix

Ajoutez à votre toast

- ° Oeuf bio..... 2,50€
- ° Poulet bio..... 4,50€
- ° Avocat..... 3,75€
- ° Saumon fumé sauvage 4,50€
- ° Fromage feta..... 4€
- ° Fromage artisanal de chèvre..... 4,50€
- ° Fromage de Mahón bio..... 4,50€
- ° Brouillade de tofu..... 3,50€



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

SG: sans gluten

V: végétarien

SL: sans lactose

Emporter 0,30€

NOS DESSERTS MAISON

° Gâteau à la banane, choco, chia avec copeaux de chocolat et sirop de caramel <i>V,SL, SG</i>	6€
° Gâteau au citron et coquelicot avec gelée de citron <i>SFS</i>	6€
° Gâteau à la carotte et raisins secs avec crème de fromage et amandes grillées <i>SS, SG, OSL</i>	6,50€
° Gâteau à la pomme et cannelle avec crème fraîche et noix <i>OSL, OSFS</i>	6,50€
° Tarte au citron <i>SG</i>	6,50€
° Chocolat et Orange "inoubliable" avec gelée d'orange <i>SG, SFS, V</i>	6,50€
° Gâteau au fromage et compote de fruits rouges <i>SG</i>	6,50€
° "Tiramisu" <i>SFS, SG</i>	6,50€
° Coupe de fruits de saison et fruits rouges <i>V, LF</i>	5,50€
° Bâtonnet sorbet multifruits <i>V, SG, SFS</i>	4€

V: végan

OV: nous pouvons réaliser ce plat végan

SG: sans gluten

OSG: nous pouvons réaliser ce plat sans gluten

SS: sans sucre

SFS: sans fruits secs

SL: sans lactose

Toutes nos préparations peuvent contenir des traces

Nos délicieux desserts sont faits maison, et réalisés avec des farines bio locales

Tous nos plats peuvent contenir un des 14 allergènes. S'il vous plaît, consultez-nous!

LES PLATS DE MIGA

À partir de 12:30 heures

° Tramontana.....21,50€

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

° Mistral..... 18,80€

Riz  pic , haricots "azukis" marin s, rucula, chou frisé, aguacate, pomme et tofu, avec carotte, patate douce et courge grill e au vinaigre de cacahuète et gingembre
V, SG

° Levante..... 19,50€

Lentilles marin es, brocoli, betterave, Orange de S ller et poulet  pic  à l'harissa, noix de cajou et vinaigrette d'orange
SL, SG, OV avec ragoût spécial, pomme et tofu

° Poniente..... 18,50€

Rucula, kale (chou frisé), betterave et c l ri 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.....17,90€

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

° Wrap "Lolo".....17,90€

Houmous traditionnel, laitue, 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 16,50€

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

° Planche de charcuteries majorquines.....16,50€

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..... 12,50€

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 courge11,50€

avec bâtons de carotte, graines de courge, cacahuètes 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 au fromage 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

Emporter 0,30€

CAFÉ

Café spécial, 100% arabica, monovariétal, torréfié par un micro-torréfacteur de Palma





- ° Espresso 1  1,80€
 - ° Double espresso 2   2,50€
 - ° Coupé 1  1,95€
 - ° Café au lait 1  200ml..... 2,80€
 - ° Café au lait XL 2   260ml..... 3,50€
 - ° Flat White 2   200ml..... 3,40€
 - ° Cappuccino 2   260ml..... 3,60€
 - ° Motxa 1  200ml..... 3,50€
- café au lait et chocolat pur
- ° Américain 2   2,70€
 - ° Keto café 2   200ml 4€
- café au beurre et huile de noix de coco
- ° Café process V60 400ml5,80€
 - ° Cold Brew 200ml.....4,80€
- infusion de café en processus lent
- ° Spécial "miga de nube" 2   360ml.....5,50€
- Bière au gingembre, glaçon et café

Frappé

- ° Classique frappé 2   360 ml..... 6,50€
- lait et crème maison
- ° Chocolat frappé 360ml..... 6,50€
- lait, chocolat 100% et crème maison

Notre lait frais est de Minorque et les boissons végétales sont bio
 Extra soja 0,40€/avoine 0,40€/amandes 0,50€/ coco 0,50€
 Sirop de caramel 0,40€ / sirop de chocolat 0,40€

Latte

- ° Café latte 1  360ml4,40€
- ° Ice latte 1  360ml 4,50€
- ° Latte caroube 360ml 4,40€
- ° Latte chocolat cacao 100% 360ml 4,40€
- ° Latte macchiato 2   360ml..... 4,40€
- ° Curcuma latte 260ml.....3,80€
- ° Macha latte 260ml.....3,80€
- ° Chaï latte, rooibos et végétal 260ml.....4,50€

THÉ

Tous nos thés sont de haute qualité et bio

- ° Luz del Alba..... 2,95 €
- Thé vert Sencha, thé blanc, souci, pétales de rose
- ° Sencha spéciale..... 2,95€
- Thé vert
- ° Earl Grey2,95€
 - ° Genmaicha..... 2,95€
- Banc vert
- ° Jazmín..... 2,95€
- Thé vert au jasmin
- ° Petit déjeuner anglais..... 2,95€
 - ° Rooibos nature..... 2,95€
 - ° Rooibos vanille..... 2,95€
- Rooibos nature, dattes, noix de coco et vanille
- ° Camomille2,70€
 - ° Menthe pouliot.....2,70€

BIÈRE

Sullerica ou bière artisanale

- ° Original..... 3,80€
Golden ALE herbal, blonde-dorée. Saveur fraîche, florale et citrique.
Elaborée avec orge et blé
- ° Valenta..... 4€
Session IPA, couleur claire et mousse blanche, infusée avec des pétales de rose
- ° Fosca..... 4€
Porter brune-noire, saveur grillée et chocolatée. Mousse dense et haute
- ° Bière sans alcool bio..... 3,75€
- ° Bière sans gluten..... 4€

BOISSONS FROIDES-SANS ALCOOL

- ° Eau Km0 / 500ml..... 2€
- ° Eau avec gaz Km0 / 500ml..... 2,10€
- ° Limonade maison à la menthe.....3,80€
- ° Crémeux de noix de coco au citron.....4,60€
- ° Kombucha de Mallorca..... 4,75€
Olivera, citron et gingembre
- ° Kombucha de Mallorca..... 4,75€
Olivera el Pomelo
- ° Rafrâchissement écologique NOW..... 4€
Citron
Cua
- ° Bière au gingembre bio 4€
- ° Appletiser écologique 4,50€
- ° Jus de pomme bio 200ml..... 3€
- ° Jus de pêche et raisin bio 200ml..... 3€
- ° Eau de coco 500ml..... 5,50€

VIN ET VIN MOUSSEUX

- ° **Vin blanc** Martivilli.....verre 4,50€ / bouteille 20€
D.O. Rueda. Pozaldez, Valladolid. 2023/24 Sauvignon Blanc
- ° **Vin rosé** Charlatán.....verre 4,50€ / bouteille 21,50€
D.O. Cigales. Cesar Príncipe.Fuensaldaña, Valladolid.
2024 Grenache noir
- ° **Vin Rouge** Viña Eizaga.....verre 4,50€ / bouteille 21,50€
D.O. La Rioja. Crianza 2020. Tempranillo, 14 mois en fût
- ° **Brut Nature** Veritas verre 5,50€ /bouteille 26€
Binissalem, variété autochtone Moll et méthode traditionnelle champenoise
- ° **Brut Nature Rosat** Veritasverre 5,50€ /bouteille 26€
Binissalem, variété autochtone Mantonegro

APÉTITIFS ET COCKTAILS

- ° Vermut de Puntiró..... 6€
Bio, de Majorque
- ° Herbes sollerics Calabroc.....4,50€
Fait avec des herbes "La Tramuntana"
- ° Gin tonique solleric Calabroc.....10,50€
Gin aux arômes dânis et dâgrumes, et tonic
- ° Limoncello, solleric.....6€
- ° Narancello, solleric..... 6,50€
- ° Aperol spritz..... 9€
Aperol , cava et soda
Option sans alcool.....8€
- ° Mojito..... 9€
Rhum , citron vert, menthe et soda
Option sans alcool..... 8€
- ° Campari et tonic8€