

BATIDOS

° Cacao maravillao..... 6,80€

Plátano, cacao, crema de cacahuete, bebida soja eco,
sirope de ágave, lino y chía molida v, sg, sl

° Caperucita..... 6,80€

Frutos rojos, plátano, crema de almendra, bebida soja
eco, lino y chia molida v, sg, sl

° Aloha.....6,80€

Zumo de naranjas ecológicas, plátano y fresa v, sg, sl

° Batido baby.....6,50€

Leche fresca, plátano y fresa sg

Extras

Sirope de caramelo /vainilla.....0,40€

Proteína vegetal eco0,75€

Crema de cacahuete eco..... 1,50€

Crema de almendra casera..... 2€

Sirope de ágave..... 0,75€

Leche fresca 0,40€ /avena 0,40€ /

almendra 0,50€ /coco 0,50€

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 Biniraix v, sg.....4,50€

CUENCOS

° Wake up Granola10€

Granola casera “miga de nube”, plátano, fruta variada,
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..... 10,50€

Pancake de boniato especiado, mermelada de naranja
casera, naranjas maceradas, almendras mallorquinas y
nibs de cacao sg, sl

° La Lola..... 11,50€

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..... 11,60€

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..... 13€

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

° La Catina..... 13€

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

° Sa Neus..... 13€

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

Añade a tus tostadas

- ° Huevo ecológico..... 2,50€
- ° Aguacate..... 3,75€
- ° Salmón salvaje ahumado..... 4,50€
- ° Pollo orgánico..... 4,50€
- ° Queso féta..... 4€
- ° 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

Para llevar 0,30€

NUESTRA PASTERIA

° Banana bread choco chíá, con chispas de chocolate y sirope de caramelo <i>V, SG, SL</i>	6€
° Bizcocho de limón y amapola con jalea de limón <i>SFS</i>	6€
° Bizcocho de zanahoria y uvas pasas con crema de queso y almendras tostadas <i>SA, SG, OSL</i>	6,50€
° Bizcocho de manzana y canela con nata y nueces <i>OSL, OSFS</i>	6,50€
° Lemon pie <i>SG</i>	6,50€
° “Inolvidable” de chocolate y naranja, con jalea de naranja <i>V, SG, SFS</i>	6,50€
° Pastel de queso con compota de frutos rojos <i>SG</i>	6,50€
° “Tiramisu” <i>SG, SFS</i>	6,50€
° Bowl de fruta de temporada y frutos rojos <i>V, SL</i>	5,50€
° Sorbete “de palito” multifrutas <i>V, SG, SFS</i>	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!

PLATOS DE MIGA

A partir de las 12:30 h

° Tramontana.....22,50€

Salmón fresco al eneldo y pistachos, quinoa, kale, mango, maíz y cubitos de hortalizas *se*

° Mistral..... 19€

Arroz especiado, azukis marinados, rúcula, kale, aguacate, manzana y tofu. Con zanahoria, boniato y calabaza asada con vinagreta de cacahuete y jengibre *v, se*

° Levante..... 20,50€

Cama de coliarroz y brócoli. Remolacha, calabaza y zanahoria asada, pollo ecológico marinado al estilo asiático, naranja ecológica de Biniaraix y anacardos *se*
OV tofu ahumado

° Poniente..... 22,50€

Bacalao cocinado a baja temperatura acompañado de berenjena y boniato asado y salsa de yogurt especiada *se*

° Siroco.....17,90€

Ensalada de burrata con rúcula, tomates cherry confitados, fresas y pesto

° Embat.....22,50€

Cordero mallorquín mechado cocinado a baja temperatura acompañado de tabulé mediterráneo de bulgur ecológico

° Wrap "Nela" 19,90€

Hummus de calabaza, espinacas, kale, pollo eco, queso feta y cacahuets molidos, acompañado de ensalada verde
OV tofu ahumado

DALE AL PICOTEO

° Tabla de quesos artesanales..... 17€

Queso mahonés, queso artesanal de cabra y queso azul acompañados de dulce de membrillo casero, peras al azafrán y grisines

° Pan amb oli mallorquí17€

Pan, sobrasada, camaiot, queso artesanal de cabra y paté hecho en Sóller, con encurtidos

° Baba Ganoush..... 12,50€

Paté de berenjena con tomates cherry confitados, avellanas y pan pita v

° Guacamole..... 12€

Estilo "miga de nube" con salmón ahumado, cebolla encurtida y totopos de maíz *SG, SL, OV*

NUESTROS HUMMUS

° Hummus de calabaza11,50€

con bastones de zanahoria, semillas de calabaza, cacahuetes y pan pita *SL, V*

° Hummus clásico..... 10,50€

con vinagreta de limón y eneldo, y pan pita *SL, V*

AL LADITO DEL PLATO

° Pan del día eco..... 2,50€

° Pan sin gluten eco "miga de nube"..... 2,90€

° Pan del día con tomate..... 4€

° Aceitunas "miga de nube"..... 2,80€

° Alioli vegano..... 2,50€

° Mantequilla..... 1,90€

PARA LOS SUPER PEQUES

A partir de las 12:30 h

° Mafalda.....9,50€

Wrap de jamón y queso
con mahonesa y bastones de zanahoria

° Peter pan.....9,50€

Arroz a la cubana, tomate casero y huevo frito

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

CAFE

Café de especialidad, 100% arábico, monovarietal, tostado en microtostadora en Palma

- ° Espresso 1  1,80€
- ° Doble espresso 2   2,50€
- ° Cortado 1  1,95€
- ° Café con leche 1  200ml..... 2,80€
- ° Café con leche XL 2   260ml..... 3,50€
- ° Flat White 2   200ml..... 3,40€
- ° Cappuccino 2   260ml..... 3,60€
- ° Mocha 1  200ml..... 3,50€
café con leche y cacao 100%
- ° Americano 2   2,70€
- ° Cris coffe 2   360ml 5,80€
Con crema de almendra, bebida de avena
- ° Café proceso V60 400ml 5,80€
- ° Cold Brew 200ml..... 4,80€
infusión de café proceso lento
- ° Especial café "miga de nube" 2   360ml
ginger beer, hielo y café 5,50€

Frappes

- ° Frappe clásico 2   360ml..... 6,50€
leche, crema
- ° Frappe chocolate 360ml..... 6,50€
leche, crema y cacao 100%

Nuestra leche fresca es de Menorca y las bebidas vegetales son ecológicas

Extra soja 0,40€/avena 0,40€/almendra 0,50€/ coco 0,50€

Lattes

- ° Café latte  360ml 4,40€
- ° Ice latte  360ml..... 4,50€
- ° Latte de algarroba..... 4,40€
Opción sin sirope 360ml
- ° Latte de chocolate..... 4,40€
Cacao 100% opción sin sirope 360ml
- ° Latte macchiato   360ml..... 4,40€
- ° Macha latte 260ml..... 3,80€
- ° Curcuma latte 260ml..... 3,80€
- ° Chai latte de rooibos y vegano 260ml..... 4,50€

TE

Todos nuestros té son de alta calidad y ecológicos

- ° Luz del alba..... 2,95 €
- Té verde Sencha, té blanco, caléndula, pétalos de rosa
- ° Sencha especial..... 2,95€
Té verde
- ° Earl Grey 2,95€
- ° Genmaicha..... 2,95€
Bancha verde
- ° Jazmín..... 2,95€
Té verde de jazmín
- ° English Breakfast..... 2,95€
- ° Rooibos natural..... 2,95€
- ° Rooibos vainilla..... 2,95€
Rooibos natural, dátil, coco y vainilla
- ° Manzanilla 2,70€
- ° Poleo menta..... 2,70€

CERVEZA

Cerveza artesanal Sullerica

- ° Original..... 3,80€
Golden ALE herbal, rubia-dorada. Aroma fresco, floral y cítrico.
Elaborada con cebada y trigo
- ° Valenta..... 4€
Sesión IPA, color claro y espuma blanca, infusionada con pétalos de rosa
- ° Fosca..... 4€
Porter oscura-negra, con aroma a tostados y a cacao. Espuma densa y alta
- ° Cerveza sin alcohol eco..... 3,75€
- ° Cerveza sin gluten..... 4€

BEBIDAS FRIAS SIN ALCOHOL

- ° Agua Km0 / 500ml..... 2€
- ° Agua con gas Km0 / 500ml..... 2,10€
- ° Limonada casera con menta..... 3,80€
- ° Cremoso de coco con limón..... 4,60€
- ° Kombucha 4,75€
- ° Refresco ecológico 4€
Limón
- Cola
- ° Ginger beer orgánica..... 4€
- ° Appletiser eco..... 4,50€
- ° Zumo de manzana orgánico 200ml..... 3€
- ° Zumo de melocotón y uva orgánico 200ml..... 3€
- ° Agua de coco 500ml..... 5,50€

VINOS Y ESPUMOSOS

- ° **Vino Blanco** Martivilli.....copa 4,50€ / botella 20€
D.O. Rueda. Pozaldez, Valladolid. 2023/24 Sauvignon Blanc
- ° **Vino Rosado** Charlatán.....copa 4,50€ / botella 21,50€
D.O. Cigales. Cesar Príncipe.Fuensaldaña, Valladolid.
2024 Garnacha negra
- ° **Vino Tinto** Viña Eizaga.....copa 4,50€ / botella 21,50€
D.O. La Rioja. Crianza 2020. Tempranillo, 14 meses en barrica
- ° **Brut Nature** Veritas copa 5,50€ /botella 26€
Binissalem, variedad autóctona Moll y método tradicional champenoise
- °**Brut Nature Rosat** Veritascopa 5,50€ /botella 26€
Binissalem, variedad autóctona Mantonegro

APERITIVOS Y COCTELES

- ° Vermut de Puntiró..... 6€
ecológico, de Mallorca
- ° Hierbas sollerics Cabraboc.....4,50€
elaborado con hierbas de La Tramontana
- ° Gin tonic solleric Cabraboc.....10,50€
ginebra hecha en Sóller de aromas anisados y cítricos y tónica
- ° Limoncello solleric..... 6€
- ° Narancello solleric..... 6,50€
- ° Aperol spritz..... 9€
aperol , cava y agua de soda
- ° Mojito..... 9€
ron , lima , hierbabuena y soda
- Opción sin alcohol..... 8€
- ° Campari con tónica9€