

**EL DESAYUNO NOBIS HOTEL PALMA**  
se sirve en el restaurante NOI y en el patio interior

Horario de desayuno: 07:30 - 11:00am

Disfrute de un variado bufet con zumo de naranja local, panes frescos, bollería, frutas de temporada, embutidos y quesos españoles, huevos cocinados a su gusto y productos locales, complementado con platos del menú a la carta.

Todo garantiza un perfecto comienzo del día.

Desayuno en la Habitación  
Teléfono interno 5001  
Precio 35

**NOBIS HOTEL PALMA BREAKFAST**  
is Served in NOI Restaurant & Inner Courtyard

Breakfast hours: 07:30 - 11:00am

Enjoy a varied buffet with local orange juice, fresh breads, pastries, seasonal fruits, Spanish cured meats & cheeses, eggs cooked to your liking & local products, complemented by dishes from the à la carte menu.

Everything guarantees a perfect start to your day.

Breakfast in your Room  
Internal telephone 5001  
Price 35

Por favor no dude en indicarnos  
si tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria.  
Please do not hesitate to tell us if you have  
any kind of allergy or food intolerance.

## BEBIDAS

### Drinks

#### CAFÉ / COFFEE

Solo / Espresso  
Cortado / Macchiato  
Americano / American  
Cafe con leche / Coffee with milk  
Latte / Latte  
Capuccino / Cappuccino  
Flat white / Flat white  
Matcha / Matcha  
Matcha con leche / Matcha latte

#### TÉ / TEA

Te verde / Green tea  
English breakfast / English breakfast  
Earl grey / Earl grey  
Te rojo / Red tea  
Jengibre y limón / Ginger & lemon  
Rooibos / Rooibos  
Poleo menta / Pennyroyal mint  
Manzanilla / Camomile

#### LACTEOS/ DAIRY

Leche de avena / Oat milk  
Leche sin lactosa / Lactose-free milk  
Leche de vaca / Cow milk  
Leche de soja / Soy milk

#### ZUMOS / JUICES

Zumo de naranja natural y surtido diario de zumos  
Freshly squeezed orange juice and a daily selection of juices

## CAVIAR SELECCIÓN

### Caviar Seleccction

El caviar se sirve con blinis, crème fraîche y eneldo  
Caviar is served with blinis, crème fraîche & dill

## OSSETRA IMPERIAL

20 Gr. - 90

Dimensiones: granulado de más de 3,0 mm  
Color: marrón claro a beige, con reflejos ámbar  
Textura: aterciopelada, compacta, con reflejos bronceados  
Carácter: complejo, excepcional y persistente  
Notas aromáticas: avellana, mantequilla, ostra

Dimensions: large over 3.0 mm  
Color: light brown to beige, amber reflections  
Texture: velvety, compact, bronze reflection  
Character: complex, exceptional and persistent  
Aromatic notes: hazelnut, butter, oyster

## BELUGA "HUSO HUSO"

20 Gr. - 170

Diámetro : grande, más de 3 mm  
Color: de gris perla a gris oscuro  
Textura: sedosa, cremosa  
Carácter: majestuoso  
Notas aromáticas: nuez, avellana, mantequilla, umami

Diameter : large, more than 3mm  
Color: from pearl grey to dark grey  
Texture: silky, creamy  
Character: Regal  
Aromatics notes: walnut, hazelnut, butter, umami

## SELECCION BUFFET

### Buffet selection

Panes / Bread  
Fruta fresca Cortada / Sliced Fresh Fruit  
Bollería / Pastries  
Surtido de quesos / Assorted cheeses  
Surtido de embutidos / Assorted cold cuts  
Jamon Ibérico / Iberic cured ham  
Yogur / Yoghurt  
Mermeladas / Jams  
Granola / Granola  
Frutos secos / Nuts

## HUEVOS A LA CARTA

### Eggs à la Carte

Huevos fritos / Fried eggs  
Huevo poché / Poché egg  
Huevo duro / Boiled egg  
Huevos revueltos / Scrambled eggs  
Tortilla francesa / Omelette

Acompañe su tortilla o huevos revueltos con:

Add on your omelette or scramble with:

Cebolla / Onion  
Champiñones / Mushrooms  
Tomate / Tomato  
Espinacas / Spinach  
Queso / Cheese  
Jamon cocido / Ham  
Jamon ibérico / Iberian ham  
Beicon / Bacon

## HUEVOS A LA CARTA

### Eggs à la Carte

#### BENEDICT

Huevos poché sobre muffin ingles  
con beicon ahumado y salsa holandesa  
Poché eggs on english muffin  
with smoked bacon & hollandaise sauce

12

#### FLORENTINE

Huevos poché sobre muffin ingles  
con espinacas frescas y salsa holandesa  
Eggs poché on English muffin  
with fresh spinach & hollandaise sauce

12

#### ROYAL

Huevos poché sobre muffin ingles  
con salmon ahumado y salsa holandesa  
Poché eggs on English muffin  
with smoked salmon & hollandaise sauce

15

#### NOI

Huevos poché sobre muffin ingles  
con espinacas y gambas al ajillo  
Poché egg on English muffin  
with spinach & garlic prawns

15

#### TORTILLA FILIPINA

Tortilla filipina de berenjena asada  
con cilantro y salsa teriyaki  
Philippine omelette with roasted aubergine,  
coriander & teriyaki sauce

10

## SUGERENCIAS SALADAS

### Salty Suggestions

#### TOSTADA PUGLIESE

Burrata, tomates cherry asados, pesto de hierbas  
y pimientos deshidratados

Burrata, roasted cherry tomatoes,  
herb pesto & dehydrated peppers

15

#### SHAKSHUKA

Berenjena con huevo, queso feta y pan pita  
Aubergine with egg, feta cheese & pita bread

14

#### “PA AMB OLI” CON ATUN DEL CANTABRICO

Tostada de pan de masa madre, tomate “ramallet”,  
Atun del Cantábrico, aceituna kalamata y “Fonoll Mari”

Sourdough toast, “ramallet” tomatoes,  
Cantabrian tuna, Kalamata olives & “Fonoll Mari”

16

#### AGUACATE

Tosta de masa madre con aguacate y huevo poché

Sourdough toast with avocado & poached egg

12

#### QUICHE IBERICA

Quiche de embutidos y quesos Ibéricos  
con Ensalada de espinacas baby  
Quiche with Iberian cured meats & cheeses,  
served with a baby spinach salad

16

## SUGERENCIAS DULCES

### Sweet Suggestions

#### TOSTADA FRANCESA

Brioche de chocolate y avellana con nutella y frutos rojos

Chocolate-hazelnut brioche with nutella & red fruit

10

#### AÇAÍ

Bowl de açai con fruta fresca, Granola bio y coco tostado

Açai bowl with fresh fruit, organic granola & toasted coconut

12

#### PANCAKES

Pancakes a la vainilla con salsa de chocolate blanco y matcha

Vanilla pancakes with white chocolate & matcha sauce

10

#### WAFFLE BANOFFEE

Gofre con plátano, nutella,

dulce de leche y avellana tostada

Waffle with banana, Nutella,

dulce de leche and toasted hazelnuts

10