

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, jamones 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.

Precio para Huéspedes Externos
35 € pp

NOBIS HOTEL PALMA BREAKFAST
is Served in NOI Restaurant and Inner Courtyard

Breakfast hours: 07:30–11:00am

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

Everything guarantees a perfect start to your day.

Price for External Guests
35 € pp

MENÚ DESAYUNO BREAKFAST MENU

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.

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

CAVIAR

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

CAVIAR SELECCIÓN / CAVIAR SELECTION

Nacarii Eco Riofrio - 80€

Excelsius Ossetra Eco Riofrio - 100€

Beluga "Huso Huso" - 180€

2 COPAS DE RUINART BRUT / 2 GLASSES OF RUINART BRUT

Nacarii Eco Riofrio - 110€

Excelsius Ossetra Eco Riofrio - 130€

Beluga "Huso Huso" - 210€

BOT. RUINART BRUT/ BOT. RUINART BRUT

Nacarii Eco Riofrio - 190€

Excelsius Ossetra Eco Riofrio - 210€

Beluga "Huso Huso" - 290€

Nacarii Eco Riofrio 30gr

Nuez, ahumado y salino - Gris con matices satinados

Nutty, smoky and saline - Grey & satin shades

2.8-3mm

Excelsius Ossetra Eco Riofrio 20gr

Nuez, mantequilla y salino - Perlado con reflejos luminosos

Nutty, buttery and saline - Pearlescent with luminous highlights

+ de 3mm

Beluga Huso-Huso 30gr

Fresco, mineral y salino - Gris y Negro

Fresh, mineral and saline - Grey & Black

3.5mm

HUEVOS A LA CARTA

Eggs à la Carte

BENEDICT

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

10 €

FLORENTINE

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

10€

ROYAL

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

12 €

NOI

Huevo poché sobre muffin ingles con espinacas y gambas al ajillo
Poached egg on english muffin with spinach & garlic prawns

15 €

CASABLANCA

Huevo poche sobre muffin ingles con pollo dukkah
& salsa holandesa de harissa
*Egg poche on english muffin with chicken dukkah
& harissa hollandaise sauce*

14€

EXTRA CAVIAR

Baerii 5g

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

10€

SHAKSHUKA

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

12 €

SCANDINAVIAN BAGEL

Rábano picante, arándanos, queso crema, salmon ahumado,
salsa de eneldo y cebolla roja encurtida
*Horseradish, cranberry, cream cheese, smoked salmon,
dill Sauce & pickled red onion*

16€

PASTRAMI CLUB SANDWICH

Pastrami de ternera, espinacas, mayo de tomates deshidratados,
queso mahones semicurado y coleslaw de cogollos
*Beef pastrami, spinach, sun-dried tomato mayo,
semi-cured mahones cheese & coleslaw of lettuce hearts.*

20€

AGUACATE

Tosta de aguacate con huevo poché
Avocado & poached egg toast

10 €

SUGERENCIAS DULCES

Sweet Suggestions

TOSTADA FRANCESA

Brioche de chocolate y avellana con nutella, frutos rojos y sirope de arce

Chocolate-hazelnut brioche with nutella, red fruit & maple syrup

12 €

AÇAÍ

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

Açai bowl with fresh fruit, organic granola and toasted coconut

12€

BEGHRIR

Pancakes del magreb con espuma de mascarpone y cerezas al lemongrass

Maghreb pancakes with mascarpone foam & lemongrass cherries

10€

HEALTHY BRIOCHE

Plátano, mantequilla de cacahuete, arándanos, sirope de arce y nueces

Banana, peanut butter, cranberries, maple syrup & nuts

12€

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*