

TÉ
Tea

TE VERDE
Green Tea

ENGLISHBREAKFAST
English Breakfast

EARL GREY
Earl Grey

JENGIBRE Y LIMÓN
Ginger and Lemon

ROIBOS
Rooibos

POLEO MENTA
Pennyroyal Mint

MANZANILLA
Camomile

LECHE
Milk

LECHE DE VACA
Cow Milk

LECHE DE SOJA
Soy Milk

LECHE DE AVENA
Oat Milk

LECHE SIN LACTOSA
Lactose-free Milk

NUESTRO MENÚ DESAYUNO
Our Breakfast Menu



HUEVOS

Eggs

FRITOS, REVUELTOS, POCHADOS Y DUROS
Fried Eggs, Scrambled Eggs, Poached Eggs and Boiled Egg

TORTILLA FRANCESA
Omelette

PUEDES PEDIRLOS CON
Choose and Add Your Extra

QUESO / Cheese	CEBOLLA / Onion
JAMON COCIDO / Ham	CHAMPIÑONES / Mushrooms
JAMON IBERICO / Iberian ham	TOMATE / Tomato
BEICON / Bacon	ESPINACAS / Spinach

NUESTRAS SUGERENCIAS SALADAS A LA CARTA

Our Salty Suggestions a la Carte

HUEVO BENEDICT SOBRE TOSTA DE PAN CON SALMON O BAICON
Classic Egg Benedict with Bread Toast with Salmon or Bacon
10€

HUEVO BENEDICT NOI SOBRE TOSTA DE PAN (HUEVO A BAJA TEMPERATURA,
ESPINACAS, POLVO DE JAMÓN IBÉRICO Y HOLANDESA)
NOI Egg Benedict with Bread Toast (Low-temperature Egg, Spinach, Iberian
Ham Powder and Hollandaise Sauce)
8€

“SHAKSHUKA”; HUEVOS CON SALSA DE TOMATE, RECETA
TRADICIONAL DE LA COCINA MAGREBÍ
“Shakshuka”; Eggs with Tomato Sauce, a Traditional
Recipe from the Maghreb Cuisine
10€

TOSTA CON AGUACATE Y HUEVO
Avocado and Egg Toast
8€

PLATO DE AGUACATE
Avocado Plate
10€

SELECCIÓN DE PANES PARA ESCOGER EN NUESTRA TOSTAS SEMILLAS, MORENO, BLANCO
Y SIN GLUTEN

Toast bread selection to choose; Seeds/Brown/White/Gluten-Free

NUESTRAS SUGERENCIAS DULCES

Our Sweet Suggestions

TOSTADA FRANCESA RELLENA DE NUTELLA, ACOMPAÑADA DE
MASCARPONE
French Toast with Nutella and Mascarpone
7€

PANCAKES CON FRUTA Y TOFFE DE COCO
Pancakes with Fruit and Coconut Toffee
7€

CAVIAR IRANI DE BELUGA
Iranian Beluga Caviar

LATA DE 30 G CON BLINIS, CREMA AGRIA Y ENELDO
30 g Can with Blinis, Creme Fraiche and Dill
140€

LATA DE 30 G CON BLINIS, CREMA AGRIA Y ENELDO
+ 2 COPAS DE CHAMPAGNE DE LA CASA
30 g Can with Blinis, Creme Fraiche and Dill
+ 2 Glasses of House Selection Champagne
165€

LATA DE 30 G CON BLINIS, CREMA AGRIA Y ENELDO
+ KRUG GRANDE CUVÉE
30 g Can with Blinis, Creme Fraiche and Dill
+ Krug Grande Cuvée
495€

LA MAYOR PARTE DE NUESTROS PRODUCTOS SON CULTIVADOS Y
PRODUCIDOS EN LAS ISLAS BALEARES

Most of our products are grown and produced in the Balearic Islands.