



BREAKFAST MENU

SMOOTHIES

Tropical

Pineapple, papaya, mango, passion fruit, coconut water 11

Healthy Berry

Red fruits, goji berries, mango, almond milk 11

Açaí

Banana, blue & black berries, organic açai, almond milk 14

Morning Bomb

Banana, date, cocoa powder, cinnamon, maca, rice coconut milk 12

Freshly Baked Pastries

Pastries 2 / 2.80

Mix of freshly baked pastries 7.50

Basket of toast 5.50 with homemade jam

Homemade Organic Crunchy Granola

With yoghurt and strawberries 12

Açaí Na Tigela

Organic açai with strawberries, banana and homemade crunchy granola 14

Fresh Fruit Salad 8

with soy yoghurt, almonds and honey 12

Homemade Pancakes

With strawberry, wildberry coulis, maple syrup and butter 14

With blueberries and bacon 16

Poached Egg Avocado

Toasted English Muffin with crushed avocado, poached egg, Feta cheese crumble, crispy bacon and chili flakes 14

Green Brekkie

Toasted local country bread with sauteed spinach, zucchini, onion, with fresh basil and avocado 13

With poached egg +4

WE INVITE YOU TO HAVE A
LOOK AT OUR FRESH JUICE
MENU. A GREAT WAY TO
START YOUR DAY!

COFFEE

Espresso 3

Cortado 3

Café Con Leche 3.50

Double Espresso 4

Cappuccino 4

Latte 4.50

Americano 3.50

with soya milk +0.40 or decaffeinated

TOAST

Local country bread toasted with

Tomato and Olive Oil from Ibiza 7

Tomato and Avocado 10

Tomato and Manchego Cheese 10

Tomato and Italian Ham Infused in Herbs 10

Tomato, Avocado and Italian Ham Infused in Herbs 12

Homemade Smoked Salmon

with local wild rocket and cream cheese with chives 14

Roast Beef

with homemade horseradish, hazelnut oil and local wild rocket 14

The Club

Chicken breast, bacon, tomato, lettuce and mayonnaise on sandwich bread 13

ORGANIC EGGS

The Classic

Organic local farm fried egg with crispy bacon 9

The Full English

Our local farm's fried egg, beans, tomato, grilled bacon, El Chiringuito's sausages, mushrooms and toasted bread 16

Benedict

Poached egg with toasted country bread served with bacon, spinach and topped Hollandaise sauce 14

Royale

Poached egg with toasted country bread served with home-smoked salmon, spinach and topped with Hollandaise sauce 16

Florentine

Poached egg with toasted country bread served on a bed of spinach and topped with Hollandaise sauce 15

TEA

Tea

*English Breakfast
Lavender Earl Grey
Sweet Ginger Peach
Organic Green Tea
Tropical Green
Acai Green
Orange Chocolate Green Tea
White Pomegranate*
3.50

Infusions

*Fresh Mint
Golden Chamomile
Southern Mint
Honeybush Caramel Rooibos*
3.50

VAT INCLUDED

ALLERGEN INFORMATION AVAILABLE ON REQUEST

PLEASE INFORM YOUR WAITER OF ANY ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES



DESAYUNOS

BATIDOS

Tropical
*Piña, papaya, mango,
maracuyá, agua de coco* 11

Healthy Berry
*Frutos rojos, bayas de goji,
mango, leche de
almendra* 11

Açaí
*Plátano, arándano, mora,
açai orgánico, leche de
almendras* 14

Morning Bomb
*Plátano, dáttil, cacao, canela,
maca, leche de coco y arroz* 12

Bollería
*Bollería 2 / 2,80
Cesta de bollería 7,50
Cesta de tostadas 5,50
Con mermelada casera*

Granola Crujiente Orgánica Casera
Con yogurt y fresas 12

Açaí Na Tigela
*Deliciosa pulpa de açai orgánica con fresas,
banana y granola crujiente casera* 14

Ensalada De Fruta Fresca 8
Con yogurt de soja, almendras y miel 12

Pancakes Caseros
*Con fresas, coulis de frutos rojos, sirope de
arce y mantequilla* 14
Con arándanos y beicon 16

Aguacate y Huevo Poché
*Muffin inglés tostado con aguacate, huevo
poché, queso Feta, beicon crujiente y un
toque de chili* 14

Green Brekkie
*Tostada de Pan Payés con espinacas
salteadas, calabacín, cebolla, albahaca
fresca, y aguacate* 13
Con huevo poché +4

TAMBIÉN LES INVITAMOS A
MIRAR NUESTRA CARTA DE
ZUMOS NATURALES. UNA GRAN
MANERA DE EMPEZAR EL DÍA!

COFFEE

Espresso 3

Cortado 3

Café Con Leche 3.50

Double Espresso 4

Cappuccino 4

Latte 4.50

Americano 3.50

con leche de soja +0.40 o descafeinado

TOSTADAS

De Pan Payés con

Tomate y Aceite de Oliva de Ibiza 7

Tomate y Aguacate 10

Tomate y Queso Manchego 10

Tomate y Jamón Dulce Italiano 10

Tomate, Aguacate y Jamón
Dulce Italiano 12

Salmón Ahumado Casero
*con rúcula salvaje de Ibiza y queso crema
con cebollino* 14

Roast Beef
*con salsa casera de rábano picante, aceite
de avellanas y rúcula salvaje de Ibiza* 14

The Club
*Pechuga de pollo, beicon, tomate, lechuga
y mayonesa en pan de Sandwich* 13

HUEVOS ORGÁNICOS

EL Clásico
*Huevo orgánico payés frito
con beicon crujiente* 9

Desayuno Inglés
*Huevo frito, beicon, tomate,
judías, salchicha del Chiringuito,
setas y tostadas* 16

Benedict
*Huevo poché con tostadas de pan
payés servido con beicon, espinacas
y salsa holandesa* 14

Royale
*Huevo poché con tostadas de pan
payés servido con nuestro salmón
ahumado en "El Chiringuito" y
espinacas con salsa holandesa* 16

Florentine
*Huevo poché con tostadas de pan
payés servido con espinacas y salsa
holandesa* 15

TÉS

Tés

*English Breakfast
Lavender Earl Grey
Sweet Ginger Peach
Organic Green Tea
Tropical Green
Acai Green
Orange Chocolate Green Tea
White Pomegranate*
3.50

Infusiones

*Fresh Mint
Golden Chamomile
Southern Mint
Honeybush Caramel Rooibos*
3.50

IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS DISPONIBLE BAJO PETICIÓN, POR FAVOR INFORME
A SU CAMARERO DE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA A LOS ALIMENTOS