



BREAKFAST MENU

SMOOTHIES

Tropical

Pineapple, papaya, mango, passion fruit, coconut water 12

Healthy Berry

Red fruits, goji berries, mango, almond milk 14

Açaí

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

Morning Bomb

Banana, date, cocoa powder, cinnamon, maca, rice coconut milk 14

Freshly Baked Pastries

Pastry one piece 3

With butter and homemade jam 4

Basket of pastries 6

Basket of toast with butter and homemade jam 7

Homemade Organic Crunchy Granola

With yoghurt and strawberries 12

Açaí Na Tigela

Organic açaí with strawberries, banana and homemade crunchy granola 14

Fresh Fruit Salad

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 and chili flakes 18

Green Brekkie

Toasted local country bread with sauteed spinach, zucchini, onion, with fresh basil and avocado 15

With poached egg 18

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

*Decaffeinated +0.40
with soya milk +0.40
with almond milk +0.40*

TOAST

Local country bread toasted with

Toast and organic virgin olive oil 11

Tomato and Avocado 15

Tomato and Manchego Cheese 15

Tomato and Italian Ham Infused
in Herbs 15

Tomato, Avocado and Italian Ham
Infused in Herbs 18

Homemade Smoked Salmon

*with local wild rocket and cream cheese
with chives* 17

Roast Beef

*with homemade horseradish, hazelnut oil
and local wild rocket* 18

The Club

*Chicken breast, bacon, tomato, lettuce
and mayonnaise on sandwich bread* 17

ORGANIC EGGS

The Classic

*Organic local farm fried eggs
with crispy bacon* 11

“Oeufs à la Coque”

*Organic local farm boiled eggs
with toast and butter* 11

Benedict

*Poached egg with toasted country bread
served with bacon, spinach and topped
Hollandaise sauce* 16

Royale

*Poached egg with toasted country bread
served with home-smoked salmon,
spinach and topped with Hollandaise
sauce* 18

Florentine

*Poached egg with toasted country bread
served on a bed of spinach and topped
with Hollandaise sauce* 16

TEA

Tea

*English Breakfast
Floral Green Tea
Mandarin and Cinnamon White Tea*
3.50

Infusions

*Golden Chamomile
Rooibos Relax
Mint*
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* 12

Healthy Berry
*Frutos rojos, bayas de goji,
mango, leche de
almendra* 14

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

Morning Bomb
*Plátano, dátil, cacao, canela,
maca, leche de coco y arroz* 14

Bollería

Bollería one pieza 3

Con mantequilla y mermelada casera 4

Cesta de bollería mini 6

Cesta de tostadas con mermelada casera 7

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 10

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 y un toque de chili* 18

Green Brekkie

*Tostada de Pan Payés con espinacas
salteadas, calabacín, cebolla, albahaca
fresca, y aguacate* 15

Con huevo poché 18

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

CAFÉ

Espresso 3

Cortado 3

Café Con Leche 3.50

Double Espresso 4

Cappuccino 4

Latte 4.50

Americano 3.50

*Descafeinado +0.40
con leche de soja +0.40
con leche de almendras +0.40*

TOSTADAS

De Pan Payés con

**Tostada y Aceite de Oliva Virgen
extra ecológico** 11

Tomate y Aguacate 15

Tomate y Queso Manchego 15

Tomate y Jamón Dulce Italiano 15

**Tomate, Aguacate y Jamón
Dulce Italiano** 18

Salmón Ahumado Casero
*con rúcula salvaje de Ibiza y queso crema
con cebollino* 17

Roast Beef
*con salsa casera de rábano picante, aceite
de avellanas y rúcula salvaje de Ibiza* 18

The Club
*Pechuga de pollo, beicon, tomate, lechuga
y mayonesa en pan de Sandwich* 17

HUEVOS ORGÁNICOS

EL Clásico
*Huevos orgánicos de payés
fritos con beicon crujiente* 11

“Oeufs à la Coque”
*Huevos orgánicos de payés pasado
por agua, con pan tostado y
mantequilla* 11

Benedict
*Huevo poché con tostadas de pan
payés servido con beicon, espinacas
y salsa holandesa* 16

Royale
*Huevo poché con tostadas de pan
payés servido con nuestro salmón
ahumado en “El Chiringuito” y
espinacas con salsa holandesa* 18

Florentine
*Huevo poché con tostadas de pan
payés servido con espinacas y salsa
holandesa* 16

TÉS

Tés

*English Breakfast
Té verde Floral
Té Blanco mandarina y canela*
3.50

Infusiones

*Poleo Menta
Manzanilla
Rooibos Relax*
3.50