WEEKLY MENU

BREAKFAST

GRANOLA & YOGURT - 11,90€
Granola de avena casera con almendra, semillas, anacardos, fruta de temporada, trocitos de cacao
Homemade granola with almonds, seeds, cashews, seasonal fruit, cacao nibs
/ frutos secos, lácteos - nuts, dairy /

EGGS YOUR STYLE - 9,50€
Dos huevos a tu estilo (revueltos, fritos o escalfados), dos tostadas de pan de masa madre
Two eggs your style (scrambled, fried or poached), two slices of sourdough bread
+ feta, tomate / feta, tomato +2€ unidad - each
+ aguacate, bacon / avocado , bacon +2,50€ unidad - each
/ huevo, trigo, lácteos - egg, wheat, dairy / gluten free option +1€ /

AVOCADO TOAST - 12,50€
Tomate rallado, rúcula, aguacate, cilantro, feta, dos huevos pochados, pan de masa madre
Grated tomato, rucola, avocado, coriander, feta, two poached eggs, sourdough bread /
trigo, lácteos, sésamo - wheat, dairy, sesame / gluten free option +1€ /

GRILLED CHEESE TOAST - 12,50€
Pan de masa madre, cheddar, col rizada, mermelada de cebolla, shatta
Sourdough bread, cheddar, kale, onion jam, shatta
+ huevo frito - fried egg +2€
+ bacon +2,50€
/ lácteos - dairy / gluten free option +1€ /

BREAKFAST SANDWICH - 13,50€
Pan de masa madre, rúcula, tomate, bacon, lechuga, queso, cebolla roja
Sourdough bread, rucola, tomato, bacon, lettuce, cheese, red onion
/ trigo, lácteos - wheat, dairy / gluten free option +1€ /

HUMMUS TOAST - 11,50€
Dos tostadas de pan de masa madre con hummus de la casa, tomate cherry, queso feta
Two slices of sourdough toast with homemade hummus, cherry tomato, feta cheese
/ gluten, lácteos - gluten, dairy / gluten free option +1€ /

TOAST - 5,50€
Dos tostadas con tomate rallado / Dos tostadas con mermelada de temporada, mantequilla
Two toasts with grated tomato / Two toasts with seasonal jam and butter
/ lácteos - dairy / gluten free option +1€ /

CROISSANT - 2,40€
/ lácteos - dairy /

MENU

STARTERS

SOPA TOM YUM - 11,50€
Leche de coco, hojas de lima, hierba limón, pollo, salsa de pescado, verduras
Coconut milk, lime leaves, lemongrass, chicken, fish sauce, vegetables
/ pescado - fish /

BEET & RICOTTA - 12,50€
Ricotta, dukkah, remolacha asada, hinojo encurtido, hierbas frescas, aceite de cebollino, pan de masa madre
Ricotta, dukkah, roasted beet, pickled fennel, fresh herbs, chive oil, sourdough bread
/ frutos secos, lácteos - nuts, dairy / gluten free option +1€ /

TERRENO CLUB HUMMUS - 12,50€
Nuestro hummus de la casa con tomates cherry confitados, semillas, tostada de masa madre
Our homemade classic hummus with confit cherry tomatoes, seeds, sourdough bread
/ trigo, sésamo - wheat, sesame / gluten free option +1€ /

MUHAMMARA - 12,50€
Pimientos asados, nueces, ajo, queso feta, pan naan
Roasted peppers, walnuts, garlic, feta cheese, naan bread
/ frutos secos, lácteos - nuts, dairy / No gluten free option /

SHAKSHUKA - 13€
Huevos escalfados en salsa de tomate de la casa con pimientos rojos, cilantro, feta, tostada pan de masa madre
Classic red paprika shakshuka with two poached eggs, coriander, feta, sourdough bread toast
/huevo, trigo, sésamo - egg, wheat, sesame / gluten free option +1€ /

SALADS

GRILLED HALLOUMI - 14,50€
Halloumi grillado, fruta de temporada grillada, kale y vinagreta de frambuesa
Grilled halloumi, grilled seasonal fruit, kale, and raspberry vinaigrette
/ lácteos - dairy /

GLAZED PUMPKIN -13,50€
Calabaza glaseada con miel, salsa de soja, sriracha, aceite de sésamo, berros, salsa de cacahuete y lima
Glazed pumpkin with honey, watercress, soy sauce, sriracha, sesame oil, peanut and lime sauce
/ cacahuetes, sésamo, soja - peanuts, sesame, soy /

QUINOA SALAD - 15,50€
Quinoa roja y blanca, hierbas frescas, verduras asadas, aguacate, feta, cebolla roja
Red and white quinoa, fresh herbs, roasted vegetables, avocado, feta, red onion
(Aliños miel - sriracha y miel / Dressings honey - sriracha)
+Kofta kebabs, pechuga de pollo o Halloumi / Kofta kebabs, chicken breast or Halloumi +5€
/ lácteos, nueces - dairy, nuts /

MAIN COURSES

GRILLED CHICKEN SKEWERS - 14,50€
Brochetas de pollo marinado, pepino e hinojo encurtido, salsa de yogur con hierbas frescas, pan naan
Marinated chicken skewers, pickled cucumber and fennel, yogurt sauce with fresh herbs, naan bread
/ carne, sésamo, lácteos - meat, sesame, dairy / gluten free option +1€ /

KOFTA HUMMUS - 17,50€
Kofta kebabs a la parrilla, salsa raita, ensaladilla picada, hummus, pan naan
Grilled kofta kebabs, raita sauce, chopped salad, hummus, naan bread
/ carne, lácteos, sésamo - meat, dairy, sesame / gluten free option +1€ /

TERRENO CLUB SANDWICH - 15,50€
Pechuga de pollo, bacon, tomate, lechuga, mayonesa, pan de masa madre
Grilled chicken, bacon, tomato, lettuce, mayo, sourdough bread
/ trigo, huevo - wheat, egg / gluten free option +1€ /

TERRENO CLUB BURGER - 15,50€
Hamburguesa de vacuno (125g), queso cheddar, bacon, tomate, mermelada de cebolla, pepino encurtido
Veal burger (125g), cheddar, bacon, tomato, onion jam, pickled cucumber
Double Burger +3,50€ / Extra queso +2€ / Extra bacon +2,50€ / Patatas caseras +4,50€
/ trigo, lácteos, carne, huevo, mostaza - wheat, dairy, meat, egg, mustard / gluten free option +1€ /

BRAISED PORK CHEEKS - 22,50€
Carrillera de cerdo a baja temperatura, puré de chirivías, gírgolas
Low-temperature pork cheeks, parsnip purée, oyster mushrooms
/ lácteos, soja - dairy, soy /

EXTRAS

Aguacate / Avocado +2,50€
Patatas caseras / Roasted potato medley +4,50€
Ensalada picada / Chopped salad +4,50€
Tomate, pepino, cebolla roja, pimentón, perejil, hierbabuena
Tomato, cucumber, red onion, paprika, parsley, mint
Extra pan +2,50€
Extra pan naan +2,50€

DESSERTS

Banana Bread / Carrot Cake - 5,50€
/ gluten, frutos secos, huevo, lácteos /
/ gluten, dried fruits, egg, dairy /

Chocolate Vegan Tartlet - 6,80€
Chocolate vegano, base crujiente
Vegan chocolate, crunchy base
/ gluten free, vegan /

Sóller Ice cream - 3,80€ (1bola - 1scoop)
Chocolate, vainilla, fresa, pistacho, sorbete de limón
Chocolate, vanilla, strawberry, pistachio, lemon sorbet
/ lácteos, frutos secos - dairy, nuts /

CLASSICS

Paloma - 12,50€
Tequila, zumo de lima, soda de pomelo, sirope de ágave
Tequila, lime juice, grapefruit soda, agave syrup
/ Opción con Mezcal - 13,50€ /

Spicy Margarita - 12,50€
Tequila, triple seco, zumo de lima, tabasco
Tequila, triple sec, lemon juice, tabasco
/ Opción con Mezcal - 13,50€ /

Tom Collins - 12€
Gin, zumo de limón, sirope, soda
Gin, lemon juice, syrup, soda

Negroni - 13,50€
Gin, campari, vermut dulce, rodaja de naranja
Gin, campari, sweet vermouth, orange slice

Moscow Mule - 12,50€
Vodka, zumo de lima, ginger beer
Vodka, lemon juice, ginger beer

Espresso Martini - 13,50€
Vodka, espresso, sirope, licor de café
Vodka, espresso, simple syrup,coffee liqueur

Bloody Mary - 13€
Vodka, zumo de limón, zumo de tomate, mezcla de especias
Vodka, lemon juice, tomato juice, spice mix

Hugo - 11,50€
Cava, flor de sauco, soda, sirope
Cava, elderflower syrup, soda

Montimare Spritz - 10,50€
(Mallorca / Ibiza) Montimare, cava,
soda Montimare, cava, soda

AUTOR

TROPICAL TWIST - 14,50€
Mezcal, fruta de la pasión, cointreau, zumo de limón
Mezcal, passion fruit, cointreau, lemon juice

HIBISCUS PARADISE - 14,50€
Tequila, cointreau, zumo de limón, cordial de hibiscus
Tequila, cointreau, lemon juice, hibiscus cordial

ORIENTAL SUNSET - 14,50€
Campari infusionado con té Oolong, zumo de naranja
Campari infused with Oolong tea, orange juice

MAD MONKEY - 14,50€
Ron añejo, óleo sacarum de plátano, angostura
Aged rum, banana oleo sacarum, angostura

VIRGIN COCKTAILS

11,50€

Paloma
Hidrolato, zumo de lima, soda de pomelo, sirope de ágave
Hydrolate, lime juice, grapefruit soda, agave syrup

Moscow Mule
Hidrolato, zumo de lima, ginger beer
Hydrolate, lime juice, ginger beer

Tom Collins
Hidrolato, zumo de limón, almíbar, soda
Hydrolate, lemon juice, syrup, soda

DRINKS

COFFEES

Espresso - 1,90€
Double espresso - 2,70€
Cortado - 2,40€
Café bombón - 3,20€
Americano - 3,30€
Flat white - 3,40€
Café latte - 3,30€
Café latte grande - 4,50€
Capuccino - 4,70€

Tea infusions - 3,50€
Matcha latte - 5,00€
Chai latte / cardamom, turmeric / - 5,00€
Iced latte - 5,50€
Iced Matcha latte - 5,50€
Babychino - 3,50€

Extra leche avena / guisante - 0,40€

COLD DRINKS / REFRESCOS

Agua mineral 500ml - 2,90€
Agua con gas 500ml - 2,90€
Limonada 330ml - 4,70€
/ lima, jengibre, maracuyá /
ChariTea Mate Fizzy 330ml - 4,50€
ChariTea Red 330ml - 4,50€
ChariTea Black 330ml - 4,50€

Bioma Kombucha - 5,80€
/ lavanda, flor de sauco, granada /
Zumo de naranja natural - 5,50€
Puig - 3,90€
/ cola, zero, limón, naranja, lima, esportiu naranja - limón /
Tónica - 3,20€
Ginger Ale - 3€
Ginger Beer - 3€

SMOOTHIES

GREEN GLOW - 7,50€
Pera, pepino, espinaca, aguacate, limón
Pear, cucumber, spinach, avocado, lemon

BERRY LOVE - 7,50€
Fresa, arándano, plátano, leche de guisante
Strawberry, blueberry, banana, pea milk

SUN BOOST - 7,50€
Zumo de naranja, zanahoria, manzana, jengibre, cúrcuma
Orange juice, carrot, apple, ginger, turmeric

WINE

BLANCO Y ESPUMOSO

Amaltea Brut de Loxarel - Xarel.lo, Parellada, Macabeu, DO Clàsic Penedès - 7,50€ / 42€
Divin 0,0 - Sauvignon - 7,50€ / 42€
Cora de Loxarel - Muscat de Alejandría, Xarel.lo DO Penedès - 6,50€ /42€
Son Llebre Blanc - Giró Ros, Malvasía, Premsal Blanc - 6,50€ / 42€
Ses Rotes Blanc, Mallorca (Esporles), Sauvignon Blanc - 6,50€ / 42€
Blanca Terra, Mallorca (Montuïri) - Chardonnay & Riesling - 6,50€ / 42€
Parra Jiménez, Verdejo - 5,50€ / 38€
Tricó Albariño, Alma de Carraoviejas - 78€
Barón de Chirel, Verdejo - 119€

André Clouet Grande Réserve Brut, Champagne - 125€

ROSADO Y TINTO

Ses Rotes Rose, Mallorca (Esporlas), Callet, Pinot Noir - 6,50€ / 42€
Vergell Rosado, Monastrell - 5,50€ / 38€
Ses Rotes Tinto Mallorca (Esporlas), Callet, Syrah, Pinot Noir - 6,50€ / 42€
Quartó de Panduro - 100% Callet - 6,50€ / 42€
Son Llebre Tinto, Callet - 6,50€ / 42€
Montecastrillo, Ribera del Duero - 5,50€ / 38€
Rioja Tempranillo - 5,50€ / 38€
Pesquera Crianza - 72€
Aalto, Ribera del Duero - 98€

VERMUT

Muntaner Rojo - 5,50€
Muntaner Blanco - 5,50€