WEEKEND MENU

BRUNCH

BENE - 14€
Huevos escalfados con bacon, salsa holandesa de la casa, cebollino, muffin inglés
Poached eggs with bacon, homemade hollandaise, chives, English muffin
/ huevo, trigo, lácteos - egg, wheat, dairy / gluten free option +1€ /

FLORENTINE - 13€
Huevos escalfados con espinacas, portobello horneados, perejil, salsa holandesa de la casa, muffin inglés
Poached eggs with spinach, baked portobello, parsley, homemade hollandaise, English muffin
/ huevo, trigo, lácteos - egg, wheat, dairy / gluten free option +1€ /

ROYALE - 15,50€
Huevos escalfados con salmón ahumado, salsa holandesa de la casa, cilantro, muffin inglés
Poached eggs with smoked salmon, homemade hollandaise, coriander, English muffin
/ huevo, trigo, lácteos, pescado - egg, wheat, dairy, fish / gluten free option +1€ /

HUEVOS TURCOS - 13,50€
Huevos escalfados con labneh, mantequilla clarificada con pimentón y chilli, berros, tostada pan de masa madre
Poached eggs, labneh, melted butter with chili flakes and paprika, watercress, sourdough bread
/ huevo, trigo, lácteos, sésamo - egg, wheat, dairy, sesame / gluten free option +1€ /

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€ /

MBEJÚ - 13,50€
Pan de tapioca y queso, aguacate, huevos escalfados
Gluten free bread with tapioca and cheese, avocado and poached egg
/ huevo, lácteos - egg, dairy / gluten free option +1€ /

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€ /

PANQUEQUES AMERICANOS - 13,50€
Panqueques clásicos de la casa con frutos del bosque, plátano, trocitos de cacao y coco acompañados de jarabe de sirope y creme fraiche
Classic pancakes with red berries, banana, cacao nibs, coco shaves and sides of agave syrup and creme fraiche
Bacon crujiente - crispy bacon +2,50€
/ huevo, trigo, lácteos - egg, wheat, dairy /

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

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€ /

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€ /

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 /

CROISSANT - 2,40€
/ lácteos, gluten - dairy, gluten /

EXTRAS

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

DRINKS

Amaltea Brut de Loxarel - 7,50€
Divin 0,0 - Sauvignon - 7,50€
Mimosa - 9€
PeachBellini - 9€
Bloody Mary - 13€
Caña - 3€
Cerveza 0,5l - 5,90€
Galicia Especial - 4,50€
Galicia 0,0 - 3,90€

DESSERTS

Banana Bread / Carrot Cake - 5,50€
/ gluten, frutos secos, huevo, lácteos /
/ gluten, nuts, 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€