

DESAYUNOS SALUDABLES

HEALTHY BREAKFAST

Un sutil bocado, un tributo a la tierra y un anhelo al pasado es lo que representa la carta que sostiene en sus manos. Es momento de que el tiempo se pare y dar comienzo a un recuerdo inolvidable.

A subtle bite, a tribute to the land, and a longing for the past is what the menu you hold in your hands represents. It's time to stand still and begin an unforgettable memory.

08h30-12h00

ZUMOS NATURALES

FRESH JUICES & SMOOTHIES

Zumo natural de naranja Fresh orange juice		7.00€
Pepino, Apio, Manzana Cucumber, Celery, Apple	 	9.00€
Piña, Zanahoria, Jengibre Pineapple, Carrot, Ginger	 	9.00€
Plátano, Naranja, fresa Banana, Orange, Strawberry	 	9.00€

CEREALES, LÁCTEOS Y FRUTAS

CEREALS, DAIRY AND FRUITS

Yogurt griego con granola casera, miel y fruta Greek yoghurt with homemade granola, honey and fruit		11.00€
Bowl de açai con fruta y granola casera Açai bowl with fruit and homemade granola	 	12.00€
Porridge de avena con plátano, nueces y miel Oatmeal Porridge with banana, walnuts, and honey		12.00€
Ensalada de fruta de temporada *	 	8.00€

HUEVOS CAMPEROS Y ECOLÓGICOS DE IBIZA

FREE-RANGE AND ORGANIC EGGS FROM IBIZA

Huevos revueltos con aguacate, bacon y tostadas Scrambled eggs with avocado, bacon and toast	12.00€
Dos huevos pochados con aguacate y salmón ahumado sobre pan rústico Two poached eggs with avocado and smoked salmon served on rustic bread	14.00€
Tortilla francesa con queso manchego madurado, albahaca y tomate semi-seco French omelette with mature Manchego cheese, basil and semi-dried tomato	12.00€
Huevos Benedict, espinacas y Gravlax de Salmón Eggs Benedict with spinach and Salmon Gravlax	15.00€

¿DULCE O SALADO?

SWEET OR SAVORY?

Tortitas caseras con arándanos frescos, sirope de agave y mascarpone Homemade pancakes with fresh blueberries, agave syrup & mascarpone	12.00€
Churros con chocolate a la taza Churros with hot chocolate dip	8.00€
Tosta Vegetal: aguacate, rúcula, tomate cherry y nueces* Vegetable Toast: avocado, rocket, cherry tomato and walnuts*	  9.00€
Tosta de Burrata de Sant Rafael: rúcula, albahaca y pistacho* Local Burrata Toast: rocket, basil, and pistachio*	 11.00€
Croissant Croissant	4.00€
Croissant integral Wholemeal Croissant	4.50€
Croissant de jamón y queso Croissant with ham and cheese	7.00€

DESAYUNO CONTINENTAL

CONTINENTAL BREAKFAST

Cesta de pan, bollería, jamón Serrano de bodega, queso, embutido ibérico, tomate natural rallado, mantequilla y mermelada artesana, yogurt y fruta, elija sus huevos al gusto -pochados, fritos o revueltos zumo de naranja y café o té. 20€

Basket of bread, pastries, cured Serrano ham, cheese, Iberian cold cuts, grated fresh tomato, butter and homemade jam, yogurt and fruit, choose eggs to your liking - poached, fried, or scrambled, orange juice, and coffee or tea

Desayuno Buffet adultos – De 8:00 a 11:00 25€
Adults breakfast buffet – From 8:00 am to 11:00 am

Desayuno Buffet niños – De 8:00 a 11:00 18€
Kids breakfast buffet – From 8:00 am to 11:00 am

EXTRAS

ADD-ONS

Aguacate	3.50€	Salmón ahumado	5.50€
Avocado		Smoked salmon	
Bacon	3.50€	Mermelada casera de temporada	3.00€
		Seasonal homemade jam	
Huevo Frito o pochado	3.00€		
Fried or poached egg			

Disponemos de una selección de platos alternativos que carecen de lactosa, gluten e ingredientes de origen animal. Preparamos estos platos con ingredientes de proximidad, nuevas técnicas y elaboraciones, más digestivos, saludables y respetuosos con el medio ambiente. Si apostamos por la intolerancia, seamos más tolerantes.

We offer a selection of alternative dishes that are lactose-free, gluten-free, and free from animal ingredients. We prepare these dishes using local ingredients, new techniques, and preparations that are more digestive, healthy, and environmentally friendly. If we advocate for intolerance, let's be more tolerant.

Vegetariano / Vegetarian



Vegano / Vegan



Snack Menu: 16:00 – 19:00



Algunos platos pueden tener su versión vegetariana o vegana / Some dishes may have a vegetarian or vegan version

*Platos que contienen en su mayoría productos locales de Ibiza/ *Plates predominantly featuring locally sourced ingredients from Ibiza*

Disponemos de una carta de alérgenos, pregunte a un miembro del equipo

Declaration of allergens available, ask a member of the team

IVA incluido / Precios en Euros / VAT included / Prices in Euro

@tasteofsalia / @cansaliahotel