

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 for time to stand still and begin an unforgettable memory.

09:00 am to 12:00 am

ZUMOS NATURALES

FRESH JUICES & SMOOTHIES

Prepárate tu propio zumo o smoothie (*hasta 3 ingredientes*) * / Prepare your own juice or smoothie (*up to 3 ingredients*). *



Naranja, remolacha, zanahoria, manzana, kale, espinaca, hinojo, jengibre, mandarina, piña, aguacate, coco y mango

7.00€

Orange, beetroot, carrot, apple, kale, spinach, fennel, ginger, clementine, pineapple, avocado, coconut, and mango

CEREALES, LÁCTEOS Y FRUTAS

CEREALS, DAIRY, AND FRUITS

Yogurt griego con granola casera, miel y fruta

Greek yoghurt with homemade granola, honey and fruit



9.00€

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 *

Seasonal fruit salad *



8.00€




HUEVOS CAMPEROS Y ECOLÓGICOS DE IBIZA

FREE-RANGE AND ORGANIC EGGS FROM IBIZA

Huevos revueltos con aguacate, beicon y tostadas	10.50€
Scrambled eggs with avocado, bacon and toast	
Dos huevos pochados con aguacate y salmón ahumado sobre pan rústico	12.00€
Two poached eggs with avocado and smoked salmon served on rustic bread	
Tortilla francesa con queso manchego madurado, albahaca y tomate semi-seco	12.00€
French omelette with mature Manchego cheese, basil and semi-dried tomato	
Tortilla de tres claras, espinacas y queso fresco, aguacate y ensalada	12.00€
Three-egg white omelette with spinach and fresh cheese, avocado and salad	
Huevos Benedict, espinacas y Gravlax de Salmón	14.00€
Eggs Benedict with spinach and Salmon Gravlax	

PANADERÍA Y BOCADILLOS

BAKERY & SANDWICHES

Tosta Vegetal: aguacate, rúcula, tomate cherry y nueces *			8.00€
Vegetable Toast: avocado, rocket, cherry tomato and walnuts *			
Tosta de Salmón: salmón ahumado, huevas de trucha, hinojo y rábanos			9.00€
Salmon Toast: smoked salmon, trout roe, fennel and radishes			
Tosta de Burrata de Sant Rafael: rúcula, albahaca y pistacho *			9.00€
Local Burrata Toast: rocket, basil, and pistachio *			
Bikini Taste of Salia, brioche trufado con jamón ibérico, york y brie			12.00€
Bikini Taste of Salia: Truffled brioche with Iberian ham, cooked ham, and brie			
Croissant			3.50€
Croissant			
Croissant integral			4.00€
Wholemeal Croissant			
Croissant de jamón y queso			6.00€
Croissant with ham and cheese			

ALGO DULCE

SWEET DELIGHTS

Tortitas caseras con arándanos frescos, sirope de agave y mascarpone Homemade pancakes with fresh blueberries, agave syrup, and mascarpone	11.00€
New York Roll de Ferrero o de pistacho New York Roll with Ferrero or pistachio	8.00€
Churros con chocolate a la taza Churros with hot chocolate dip	8.00€
Tostada de brioche y compota de temporada\calabaza y naranja * Brioche toast with seasonal compote\pumpkin and orange *	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. 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	18€
Desayuno Buffet adultos – De 8:00 a 11:00 Adults breakfast buffet – From 8:00 am to 11:00 am	25€
Desayuno Buffet niños – De 8:00 a 11.00 Kids breakfast buffet – From 8:00 am to 11:00 am	18€

EXTRAS PARA AÑADIR A LOS PLATOS

ADDITIONAL FEATURES TO ADD TO DISHES

Aguacate ó beicon Avocado or bacon	3.50€	Huevo Frito o pochado Fried or poached egg	3.00€
Salmón ahumado Smoked salmon	4.50€	Mermelada casera de temporada Seasonal Homemade jam	3.00€



Vegetariano / Vegetarian



Vegano / Vegan

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