

SUNDAY BRUNCH



DESDE 35€/PERSONA / FROM 35€/PERSON

11:30 a 15:00 / 11:30 to 15:00

BEBIDAS / DRINKS

Café o infusión + Zumo (de Naranja / Remolacha / Zanahoria / Manzana)* o Mimosa

* Añade proteína vegana a tu bebida por 3€

Coffee or infusion + Juice (Orange / Beetroot / Carrot / Apple) or Mimosa

* Add vegan protein to your drink for €3



SELECCIÓN DE PEQUEÑOS PLACERES / SELECTION OF SMALL PLEASURES

Yogur griego con granola, miel y fruta*

Greek yogurt with granola, honey and fruit



Bowl de açai con fruta y granola*

Açaí bowl with fruit and granola



Ensalada de fruta fresca*

Fresh Fruit Salad



Croissant, Pain au chocolat, pan payés, mantequilla y mermelada

Croissant, Pain au chocolat, payés bread, butter and jam

Tarta de zanahoria

Carrot cake

ELIGE TU PLATO PRINCIPAL / CHOOSE YOUR MAIN DISH

Huevos revueltos con aguacate y bacón*

Scrambled eggs with avocado & bacon

Dos huevos pochados con aguacate y salmón ahumado*

Two poached eggs with avocado and smoked salmon

Tortilla francesa con queso manchego madurado, albahaca y tomate semi-seco

French omelette with matured Manchego cheese, basil and semi-dried tomato

Tortilla de tres claras, espinacas y queso fresco, aguacate y ensalada*

Three egg white omelette, spinach, and fresh cheese, avocado and salad

Huevos Benedict, espinacas y Gravlax de Salmón*

Eggs Benedict, Spinach & Salmon Gravlax

Tosta de Burrata de San Rafael: rúcula, albahaca y pistacho, mortadela Bologna*

San Rafael Burrata toast: arugula, basil and pistachio, Bologna mortadella



Tosta vegetal*
Vegetable toast



Bikini Taste of Salia, brioche trufado con jamón ibérico, york y brie
Bikini Taste of Salia, truffled brioche with Iberian ham, York and brie

Tortitas caseras
Homemade pancakes

EL TOQUE FINAL / THE FINISHING TOUCH

Pequeñas locuras dulces
Sweet little craziness

OPCIONES PARA AÑADIR / OPTIONS TO ADD

Tabla de embutidos de Cerdo negro Ibicenco* Ibizan Black Pork Charcuterie Board	18.00€
Jamón Ibérico de Bellota viruteado Virute Acorn-fed Iberian Ham	34.00€
Trufa Negra Black Truffle	9.00€
Caviar Imperial de Sarrion 30g Imperial Caviar of Sarrion 30g	45.00€



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