

# 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

9.00€

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

Extra-proteína vegana sin sabor

Extra unflavored vegan protein

3.00€

## CEREALES, LÁCTEOS Y FRUTAS

### CEREALS, DAIRY, AND FRUITS

Yogurt griego con granola casera, miel y fruta

Greek yoghurt with homemade granola, honey and fruit



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

## 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 Salmon Toast: smoked salmon, trout roe, fennel and radishes		9.00€
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 Bikini Taste of Salia: Truffled brioche with Iberian ham, cooked ham, and brie		12.00€
Croissant		3.50€
Croissant integral		4.00€
Wholemeal Croissant		
Croissant de jamón y queso Croissant with ham and cheese		6.00€

## ALGO DULCE

### SWEET DELIGHTS

Tortitas caseras con arándanos frescos, sirope de agave y mascarpone	11.00€
Homemade pancakes with fresh blueberries, agave syrup, and mascarpone	
New York Roll de Ferrero o de pistacho	8.00€
New York Roll with Ferrero or pistachio	
Churros con chocolate a la taza	8.00€
Churros with hot chocolate dip	
Tostada de brioche y compota de temporada\calabaza y naranja *	7.00€
Brioche toast with seasonal compote\pumpkin and orange *	

## 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.	18€
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 PARA AÑADIR A LOS PLATOS

### ADDITIONAL FEATURES TO ADD TO DISHES

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



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**