



Cala Millor

MENÚ DE DESAYUNO

¿Tienes hambre?

Las de siempre: 1.80

Tostada de nuestra hogaza de pan rústico:

- AOVE
- Mantequilla y mermelada.
- Tumaca
- Pavo +1
- Jamón dulce +1
- Salmón +1.85
- Jamón Ibérico +1.85

Healthy mood: 1.80

Nuestras tostadas más sanas. Nosotros ponemos la base y tú eliges el resto.

- Huevos revueltos +1
- Clara de huevo hilada, pimentón dulce y AOVE. +1
- Aguacate +1.95
- Crema de burrata, queso fresco, tomatitos confitados y aceite de albahaca. +1.95
- Crema de burrata, queso fresco y salmón ahumado. +2.20
- Hummus y granada. 1.95

Tostada Benedictine: 5.1

Huevo campero a baja temperatura, salsa holandesa, semillas de amapola y aguacate sobre nuestra chapata rústica.

- Jamón dulce +1
- Pavo +1
- Salmón Ahumado +1.85
- Bacon +1

Tortilla hecha en el momento: 2.90

Cuajada o poco hecha.

- Cebolla Caramelizada 0.50
- Jamón ibérico +1.30
- Sobrasada ibérica 0.90

Saca tu lado goloso

Brownie de chocolate: 4.50

Helado de vainilla y chocolate caliente.

Tortitas:

- Chocolate 55% y nata chantilly **4.20**
- Arándanos, frambuesas, Chantilly y miel o sirope de arce. **4.50**

Yogurt natural: 3.90

Tres toppings a elegir:

- Granola.
- Frambuesa.
- Arándanos
- Plátano.
- Nueces.
- Miel.

Croissant de mantequilla: 1.50

- Plancha +1
- Jamón dulce y queso Edam +1
- Jamón ibérico +2.40

Bagels de semillas:

- Salmón ahumado, crema de burrata/queso fresco, rúcula, cebolla morada, aceite de albahaca. **4.20**
- César con queso parmesano y picatostes. **3.90**

Ensaimadas mallorquinas: 2.90

- Jamón y queso
- Sobrasada ibérica con miel

