

# MENÚ

★ elefante ★

## DESAYUNOS

### PAN CON TOMATE 3 €

Tomate mallorquín rallado con aceite de oliva virgen, servido en una tostada de masa madre

### TOSTADA DE MANTEQUILLA DE FRUTOS SECOS 7 €

A elegir entre mantequilla de cacahuets o almendras, servida en una tostada de masa madre con frutas de temporada y semillas

### YOGURT & GRANOLA 7 €

Yogurt, granola casera, compota de frutos rojos y frutas de temporada

### OVERNIGHT OATS 7 €

Gachas de avena ecológica, mantequilla de cacahuete y frutas de temporada.

## BRUNCH

### PANCAKES CON YOGURT 9,50 €

Yogurt, fruta de temporada, semillas y agave crudo

### TORRE DE PANCAKES CON BACON Y HUEVO 9,50 €

Tortitas caseras con bacon ahumado, coronadas con un huevo frito y un sirope de chipotle

### SOBRASADA CON HUEVOS 9 €

Sobrasada mallorquina servida en una tostada de masa madre con huevos a elegir entre (pochados, revueltos o fritos) con queso mahonés, rúcula, guindillas, hinojo marino y un poco de miel

### AGUACATE CON HUEVOS REVUELTOS VEGANOS 8 €

Aguacate machacado con aderezo del chef, servido en una tostada de masa madre, con un topping de huevos cremosos revueltos (hechos con tofu y cúrcuma)

### AGUACATE CON HUEVOS 8 €

Aguacate machacado con aderezo del chef, servido en una tostada de masa madre, con huevos a elegir entre (pochados, revueltos o fritos)

Añade un extra de sabor a nuestras tostadas:

Salmón 3 €  
Jamón serrano 3 €  
Aguacate 3 €

Bacon 3 €  
Queso mahonés 2 €  
Tomate 1,5 €

## ENSALADAS

### BUDDHA 11 €

Base de super greens con aguacate, edamame, quinoa, boniato, tomate cherry y cebolla roja escurtida, con aderezo de hierbas y limón

### MEDITERRANEAN 11 €

Mezcla de hojas verdes y moradas con frijoles, calabaza, calabacín marinado, tomate cherry y queso feta, con un aderezo de albahaca

### RAINBOW 11 €

Base de super greens con garbanzos, coliflor dorado, col morado marinado y quinoa, con un aderezo de mayonesa vegana y chipotle.

Añade extras a tu ensalada:

Aguacate 3,5 €

Tostada de masa madre 2 €

Pollo 3,5 €

Atún con aderezo asiático 3,5 €  
'Pollo' vegano 4,5 €

## POSTRES CASEROS

Pregunta a nuestro staff por nuestros deliciosos postres caseros recién horneados para ti.

## SMOOTHIE BOWLS

### AÇAÍ BOWL 10 €

Açaí, plátano y pera

### CARIBBEAN BOWL 10 €

Mango, piña, plátano y pera

You can add:

Mantequilla de cacahuete 2 €

Espirulina 1 €

Cucharada de proteína vegana 2 €

Todos los bowls se sirven con granola casera, coco rallado y fruta de estación.

Convierte EN GLUTEN FREE tu smoothie bowl por 1,50 € extra

VEGANO GLUTEN LÁCTEO SÉSAMO HUEVO SOYA APIO FRUTOS CON CACAHUETES PICANTE CASCARA

“Por favor comunica a nuestro personal si tiene alguna alergia o intolerancia”

# MENÚ

★ elefante ★

## CAFÉS

CAFÉ CON LECHE 2,70 €

FLAT WHITE 3 €

CORTADO 2,20 €

ESPRESSO 2 €

DOBLE ESPRESSO 2,20 €

AMERICANO 2,5 €

CAPPUCCINO 3 €

MOCACCINO 3,5 €

CARAMEL MACCHIATO 4 €

LATTE MACCHIATO 3,5 €

ICED LATTE 5 €

OAT MILK ICED LATTE 6 €

EXTRA SHOT 0,50 €

## TES

TÉ ORGÁNICO 3 €

## LATTES

CHAI LATTE 4,5 €

MATCHA LATTE 4,5 €

GOLDEN MILK 4,5 €

PINK LATTE 4,5 €

añada la leche de su elección 0,50 CTS  
(avena, soja o coco)

## ZUMOS

**BOOSTER 6 €**

Remolacha, zanahoria y naranja

**GOODNESS 6 €** 🌱

Apio, jengibre y manzana

**VITA+ 6 €**

Jengibre, naranja y zanahoria

**CLEANSER 6 €** 🌱

Pepino, apio y limón

**LIMONADA CASERA 4,5 €**

(pregunta a nuestro personal  
por el sabor de la semana)

Puedes añadir:

Cúrcuma y pimienta 1€

Espirulina 1€

**KOMBUCHA 5 €**

## BATIDOS

**BERRY FRESH 7 €**

Frutas del bosque, plátano  
y leche de su preferencia

**GREEN PARADISE 7 €** 🌱

Espinaca, apio, piña, manzana  
y leche de su preferencia

**CHOCONUT 7 €**

Cacao, coco rallado, plátano, mantequilla  
de cacahuets y leche de su preferencia

**TROPICAL TWIST 7 €**

Mango, piña, coco rallado  
y leche de su preferencia

Consulta las leches alternativas disponibles  
(avena, soja o coco)



You can add:

Cucharada de proteína vegana 2€  
Espirulina 1€