








Appetizers | Entrantes




Bread, olives & tomato spread   €3
Pan, aceitunas y salsa de tomate   €3




Ramen soup miso-seaweed broth with tofu, rice noodles, garden fresh vegetables and an egg yolk    €10



Sopa ramen caldo de miso y algas con tofu, tallarinas de arroz, verduras frescas del huerto y yema de huevo    €10

Beetroot hummus served with homemade de-hydrated crackers with activated charcoal, fresh rocket, sun-dried tomatoes, pistachios and sprouts     €14

Hummus de remolacha en cracker casero de nueces y carbón activado, rúcola, tomates secos, pistachos y germinados     €14




Strawberry-avocado salad variety of lettuce, spiralized zucchini, roasted seeds, balsamic-Modena vinegar dressing    €14

Ensalada de fresas y aguacate variedad de lechugas, calabacín espiralizado, semillas tostadas con aliño balsámico de vinagre de Modena    €14




Cal Reiet garden salad lettuce from our garden, fresh vegetables, sprouts and a mango chutney   €11




Ensalada de huerto de Cal Reiet lechugas del huerto, verduras frescas, germinados y chutney de mango   €11

Side dishes | Platos adicionales



Grilled asparagus tomato, pinenuts, Parmesan cheese    €12




Espárragos a la plancha tomate, piñones, queso Parmesano    €12




Oven roasted artichokes, romesco sauce & preserved lemon    €11

Alcachofas al horno con salsa romesco y limón preservado    €11

Padrón peppers fried peppers, salt flakes, xeixa toast   €11



Pimientos de padrón fritos escamas de sal en pan xeixa con tomate   €11




Spiced baby potatoes with fresh herbs and aioli    €9

“Patató” especiado con hierbas frescas y aioli    €9

Main courses | Platos principales

Majorcan Easter frit with tempeh, artichokes, potato, spring onion, red pepper, cauliflower and wild fennel   €15

Frito de Pascua con tempeh, alcachofas, patata, cebolla tierna, pimiento rojo, coliflor y hinojo salvaje   €15

Vietnamese Bao with jackfruit, shitake mushrooms, cashew cream and chili paste    €17

Bao vietnamita con jackfruit, setas shitake, crema de anacardos y chile    €17



Corn tacos with oyster mushroom, marinated tofu, pickled onion in hibiscus, spicy mustard and sprouts   €16




Tacos de maíz con seta de cardo, tofu marinado, cebolla roja fermentada en flor de hibiscus, mostaza picante y germinados   €16




Homemade spaghetti with kale-basil pesto, roasted almonds, CBD oil and fresh gorgonzola cheese    €18

Spaguettis caseros con pesto de kale y albahaca con almendra tostada, aceite de CBD y queso gorgonzola    €18

Cal Reiet veggie curry chickpea tempeh and black Venere rice   €17

Cal Reiet curry con tempeh de garbanzos y arroz negro Venere   €17

Toasted bagel burger with lettuce, avocado and topped off with sprouts, tomato, onion, cheese    €9

Hamburguesa en pan bagel con lechuga, aguacate, germinados, tomate, cebolla y queso    €9

Desserts | Postres

Cheese board different cheeses with fresh fruit and crackers 🍷 €14
Tabla de quesos con fruta fresca y crackers 🍷 €14

Banana bread with coffee cream and peanuts 🌱🥜🌿 €7
Pastel de plátano con crema de café y cacahuètes 🌱🥜🌿 €7

Triple panna cotta coconut, matcha tea and red fruits 🌱🌿🍷 €7
Triple panna cotta coco, té matcha y frutos rojos 🌱🌿🍷 €7

Strawberries marinated in orange juice with mascarpone cardamom foam and caramelized almonds 🌿🍷 €8
Fresas marinadas en zumo de naranja con espuma de mascarpone y cardamomo con almendras caramelizadas 🌿🍷 €8

Vegan ice cream in the flavours chocolate, vanilla or orange-mint 🌱🌿 €4
Helado vegano chocolate, vainilla o naranja-menta 🌱🌿 €4

+ Every extra scoop €2
+ Cada bola adicional €2

Dessert drinks | Bebidas de postre

Hierbas with fresh herbs €4,50
Hierbas licor com hierbas frescas €4,50

Limoncello with lemon zest €4,50
Limoncello com limón fresco €4,50

Port wine Tawny €4,50
Vino de Oporto Tawny €4,50



CAL REIET

H O L I S T I C R E T R E A T

À la carte menu

Served between 19:00 and 22:00
Se sirve entre las 19.00 y las 22.00

We all eat and drink every day, but what we really enjoy is making that every day routine a special experience, and to share our love of foods and beautiful wines with you.

At Cal Reiet our goal is to cook with what the season, our garden and the farmers around us are giving us. Seasonal, local, fresh and sustainable.

*Todos comemos y bebemos cada día, pero lo que realmente nos gusta es tener una experiencia especial y compartir nuestro amor con deliciosos vinos y comidas contigo.
En Cal Reiet, nuestro objetivo es cocinar con lo que nos da la temporada, nuestro huerto y los agricultores que nos rodean. Estacional, local, fresco y sostenible.*

Food symbols | Símbolos de alérgenos

Naturally gluten free | Naturalmente sin gluten 🌿

Vegan | Vegano 🌱

Dairy | Lácteos 🥛

Gluten | Gluten 🌿

Peanuts | Cacahuètes 🥜

Soy | Soja 🌱

Eggs | Huevos 🥚

Mustard | Mostaza 🌿

Sesame | Sésamo 🌱

Other nuts | Otras nueces 🌿