

Nuestros platos vegetarianos y veganos están llenos de nutrición, sabor, color y pasión. Siempre hechos frescos y con mucho amor. Diariamente, Usamos ingredientes frescos, de nuestro huerto y jardín de hierbas, arboles de fruta y huevos de nuestras gallinas ecológicas

La hora de la cena: le servimos nuestros riquísimos platos entre 19.00 y las 22.00h.

Para empezar

- Pan naan** 5
 Nuestro pan artesanal acompañado de acompañado de una mantequilla vegana y alga Ramallo y aceite de oliva extra-virgen ecológico de Campos
- Coca Mallorquina 'pan esenio'** 8
 Crujiente galleta de trigo sarraceno y vegetales, humus de cúrcuma fresca, queso untuoso de anacardos, tomate, polvo de olivas y hojas frescas aromáticas
- Ceviche vegetal** 14
 Suave crema de maíz, garbanzos y boniatos marinados en 'agua-chile' fresca y cítrica, con aromas de limón, cilantro y pimienta mallorquina 'eco', vegetales tiernos y frescos de temporada, alga codium fresca
- Gazpacho blanco de almendras de Mallorca** 12
 Tradicional sopa fría de verano, crujiente de manzana Granny Smith, tártaro vegetal de chia y pepino, flores de ajo y aceite de hojas shiso y albahaca
- Tártaro de lentejas pardinas** 12
 Con un suave aliño de remolachas y aguacate, acompañados de 'cracker' de comino y emulsión de anacardos fermentados.
- Ensalada 'variación de tomates'** 12
 Selección de tomates crudos y confitados, queso ricota de almendra y limón fermentado, albahaca fresca, crostones, polvo de aceitunas y consomé de tomates
- 'Dim Sum' de Boniato dulce y especias** 12
 'Recubierto' con un polvo de alga 'lechuga de mar' y perejil, col kale tostado, crema de brócoli y espinacas, salsa emulsión de almendras y cítricos, crujientes de ajo suaves

Platos principales

- 'Raviolo' de pasta fresca** 15
 Relleno de calabacín levemente asado, cebollas melosas y ricota de almendra casera, sala de apio-nabo y clorofila vegetal
- Curry de hortalizas** 16
 Variedad de vegetales de temporada, salsa untuosa de coco y curry, arroz de coliflor, arroz salvaje, quinua crujiente, hojas frescas de cilantro y 'ají' picante
- Puerros braseados y alubias** 14
 Puerros cocidos en su propio jugo, salsa reducción de verduras, estofado de alubias en aceite aromado de pimentón ahumado, cebollas asadas, brotes de núcua y hierbas
- Huevo estrellado a la Cal Reiet's Table** 14
 Espuma de coliflor ahumada, 'yema' de azafrán, cúrcuma, ragú de setas y vegetales, polvo de carbón, acompañado por pan de centeno y masa madre hecho en casa

Para terminar - postres

- Degustación de chocolates y algarroba** 7
 Base húmeda de chocolate, gel cítrico de albaricoque, mousse de chocolate y almendra, teja crujiente de algarroba y pieles de limón confitados
- Tartaleta de fruta de temporada** 7
 Cremosa salsa pastelera de frutas, masa suave de almendras, coco y azúcar integral de caña y las mejores frutas de verano
- Frutos rojos y granizado de azafrán** 7
 Combinados de bayas y frutos rojos, infusión de Sichuan y cardamomo, coulis, de arándanos, granizado de azafrán, hierba limón y flores del jardín
- Helados y sorbetes naturales** 6
 Elija su sabor preferido – 3 bolas:
 Chocolate – limón & albahaca – naranja & hierbabuena
 Frambuesa – melocotón – fruta de la pasión


En caso de que sufra alguna alergia o intolerancia, por favor, háganoslo saber siempre. Incluso cuando el ingrediente no esté presente en el menú. Muchas gracias.


vegano naturalmente sin gluten apio lacteos huevos gluten mostaza otros nueces cacahuetes sesame soja


Agua

Sin gas o con gas pequeña	2
Sin gas o con gas grande	3
Numen o Font Major 0,5l	3,5
Numen o Font Major 1l	6

Juice bar

 Green genes	8
Apio, limón, jengibre	
Tropical mint	8
Apio, pepino, piña, espinacas, menta	
Matcha spritzer	7
Matcha, limón. Agua con gas	
All-time favorite	8
Plátano, fresa, naranja, leche	
Golden milkshake	8
Cúrcuma, plátano, manzana, coco, leche	
Añadir pura proteína	+1
Zumo de manzana	7
Zumo de naranja	8
Zumo de sandía	8

 Master détox shot	4
Limón, jengibre, cayena	

 Détox water	5
Agua, limón, jengibre, cayena	

Kombucha lima & jengibre	7
-------------------------------------	---

Soda casera

Sirope de frutas de la temporada servido con agua con gas:	5
Cereza, limón, mango, melocotón o fresa	

Té

Té del jardín	4
Limón & jengibre	
Menta & miel	

Infusiones y tés sueltos

Ceylon negro	4
Earl grey	
Manzanilla	
Chun mee verde	
Limón-verbena	
Pausa & relax	

Té chai

Anis, cardamomo, comino, canela, vainilla, leche	6
--	---

Te helado macerado al sol

Verde	5
Frutas	

Café

Espresso	3
Cortado	3
Americano	3,5
Cappuccino	4
Café con leche	4
Dandelion (sin cafeína)	5

Frappuccino

Café	5
Cappuccino	6
Añadir helado de vainilla	+1

Cerveza



Beerlovers pale ale	4,5
Beerloves witbier	
Rosa blanca (lager)	
Free damm 0,0%	
Franziskaner weissbeer 0,0%	

Digestivos


Hierbas (mixtas)	4,5
Limoncello	

Vinos

Vino blanco de Mallorca

 A punt - Prensall, Chardonnay, Riesling	6 19,5
 Macabeu - Macabeu	7,5 21

Blanc l'ergull - Malvasia, Chardonnay	33
Es mussols - Malvasia	35
Nounat - Prensall, Chardonnay	39

 Quíbia - Callet, Prensall Blanc, Muscat-Giro	25
---	----

 Sa fita - Prensall Blanc, Chardonnay, Muscat	32
--	----

 Stairway to heaven - Sauvignon Bl.	33
--	----


Cava de España

Monistrol - Macabeu, Xarello	5,5 19
------------------------------	----------



De nit rosado - Xarello, Macabeu, Parelleda, Monstrell	33
--	----

Rosé de Mallorca

Veritas roig - Manto Negro	6,5 21
----------------------------	----------


 2012 pink - Callet, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Manto Negro	24
--	----

Vino tinto de Mallorca

 Pedra de binissalem - Manto Negro, Cabernet Sauvignon	6,5 23
 Som - Callet, Fogoneu, Merlot	7,5 24

Ferreret - Manto Negro	39
------------------------	----

Gallinas & focas - Manto Negro, Syrah	35
---------------------------------------	----

 Stairway to heaven - Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon, Monastrell	29
---	----


 N'amarat - Callet, Merlot	62
Son prim - Merlot	32

 Verán - Manto Negro, Syrah, Cabernet Sauvignon	32
--	----

Vino tinto de España

Pago de santa cruz - Tempranillo	69
Roda reserva - Tempranillo, Graciano, Garnacha	45

Vino tinto de Francia

 Equinox - Merlot, Carignan	45
--	----

*Leche: leche de vaca incluido, leche de almendra casera +1, avena o soja +0,5