

¡BON DIA!

07:30 – 10:30

Huevos y Tostadas | Eggs & Toast

HUEVOS AETHOS | AETHOS EGGS

Huevos pochados sobre pan rústico con salsa holandesa de cítricos, kale baby, calabacín confitado, setas silvestres y semillas de calabaza tostadas. Terminado con polvo de aceite de oliva y mallorca tap de corti. Poached eggs on rustic bread with citrus hollandaise, baby kale, confit zucchini, wild mushrooms and smoked paprika olive oil dust.

G, H, L, SU

TORTILLA ABIERTA DE ESPINACAS, Y RICOTTA | OPEN SPINACH AND RICOTTA TORTILLA

Huevos camperos con espinacas tiernas, ricotta cremosa, ralladura de limón, col encurtida, nuez de macadamia y aceite de albahaca fresca.

Free-range eggs with baby spinach, creamy ricotta, lemon zest, pickled cabbage, macadamia nuts and fresh basil oil.

H, L, FS

TOSTADA DE BOSQUE | FOREST SOURDOUGH

Pan de algarroba con mantequilla de avellana y reishi, champiñones portobello asados, cebolla dulce glaseada y micro brotes de guisante.

Carob sourdough with hazelnut and reishi butter, roasted portobello, glazed onion and pea shoots.

G, FS (A), L

SHAKSHUKA DE LA SERRA CON BUTIFARRO | SERRA SHAKSHUKA WITH BUTIFARRO

Shakshuka tradicional con tomate, pimientos, especias suaves y huevo, acompañada de butifarrón mallorquín.

Traditional shakshuka with tomato, peppers, mild spices and egg, served with Mallorcan butifarrón.

H, SU

Bowls & Porridge | Bowls & Porridge

BOWL DE REMOLACHA Y FRESAS | BEET & STRAWBERRY ENERGY

Granola casera con remolacha, fresa fresca, plátano, arándanos, almendras caramelizadas y semillas de cáñamo. Homemade beetroot granola with fresh strawberries, banana, blueberries, caramelised almonds and hemp seeds.

FS (A), G

PORRIDGE DE ORO | GOLDEN ISLAND PORRIDGE

Avena integral cocida con leche de avena, cúrcuma, canela, melena de león y miel de la Sierra de Tramuntana. Servido con plátano flambeado y polvo de almendra.

Whole oats cooked with oat milk, turmeric, lion's mane and Tramuntana honey. Served with flamed banana and almond dust.

FS (A), G

Dulce | Sweet Brunch

TORRIJA DE MANZANA ASADA | ROASTED APPLE FRENCH TOAST

Torrija de brioche caramelizada con leche infusionada en vainilla. Servida con puré de manzana asada, fruta fresca de temporada y chantilly de vainilla y crema agria. Terminado con almendra tostada.

Caramelised brioche French toast infused with vanilla milk. Served with roasted apple purée, seasonal fresh fruit and vanilla-sour cream chantilly.

G, H, L, FS (A)

PANCAKES DE TEMPORADA | SEASONAL PANCAKES

Pancakes esponjosos con melaza de granada, polvo de pistacho y chantilly de limón.

Fluffy pancakes with pomegranate molasses, pistachio powder and lemon chantilly.

G, H, L, FS (P)

Acompañamientos | Sides

BACON CRUJIENTE | CRISPY BACON

Cocinado lentamente hasta caramelizar, con notas de miel y pimienta negra.

Slow-cooked until caramelised, with honey and black pepper notes.

U

CHAMPIÑONES SALTEADOS | SAUTÉED MUSHROOMS

En mantequilla dorada con ajo, perejil fresco y un toque de limón.

Sautéed in golden butter with garlic, fresh parsley and a hint of lemon.

L

ESPINACAS SALTEADAS | SAUTÉED SPINACH

Espinacas frescas salteadas con ajo laminado y aceite de oliva virgen extra.

Fresh spinach sautéed with sliced garlic and extra virgin olive oil.

U