

¡BON DIA!

07:30 – 10:30

Comienza el día con calma. Una taza, un momento, el ritual perfecto para despertar los sentidos.
Begin the day unhurried. A cup, a moment — the perfect ritual to awaken the senses.

Cafés | Coffee

ESPRESSO
AMERICANO
FLAT WHITE
CAPPUCCINO
LATTE

Leche: Regular · Avena · Almendra
Milk: Regular · Oat · Almond

Tés | Teas

CHAMOMILE BLOSSOM
ELITE EARL GREY
REFRESHING MINT
ENGLISH BREAKFAST
CHINA GREEN TEA

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.

Poached eggs on rustic bread with citrus hollandaise, baby kale, confit zucchini, wild mushrooms and toasted pumpkin seeds.

G, H, L, SU

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

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

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

H, L, FS

SHAKSHUKA DE LA SERRA DE TRAMUNTANA CON BUTIFARRO | SERRA DE TRAMUNTANA 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 tostadas y semillas de cáñamo.
Homemade granola with beetroot, fresh strawberry, banana, blueberries, toasted almonds and hemp seeds.

FS (A), G

Dulce | Sweet Brunch

TORRIJA DE MANZANA ASADA | ROASTED APPLE FRENCH TOAST

Torrija de brioche caramelizada con leche infundada en vainilla. Servida con puré de manzana asada, fruta fresca de temporada y chantilly de vainilla. Terminada con almendra tostada.

Caramelised brioche torrija with vanilla-infused milk. Served with roasted apple purée, fresh seasonal fruit and vanilla chantilly. Finished with toasted almonds.

G, H, L, FS (A)

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