

DRINKS / BEBIDAS

| | |
|---|--------|
| Plant milks: soy, oat, coconut, rice & almond | +€0.30 |
| Leches vegetales: soja, avena, coco, arroz & almendra | +€0.30 |

CRAFT ROASTED COFFEE / CAFÉ TOSTADO EN IBIZA

| | |
|--|-------|
| Americano | €1.90 |
| Espresso | €1.90 |
| Flat white / Café con leche | €2.20 |
| Double espresso / Espresso doble | €2.40 |
| Cappuccino | €2.50 |
| Café latté | €2.90 |
| Large double shot latté / Latté grande | €4.00 |

PREMIUM LATTES

Made with organic rice & almond milk + shot of espresso
Hecho con leche de arroz & almendra + un shot de espresso

| | |
|----------------------------------|-------|
| Turmeric / Cúrcuma | €4.50 |
| Chai | €4.50 |
| Cacao | €4.50 |
| Matcha | €4.50 |
| Charcoal / Carbón activado | €4.50 |
| Blue spirulina / Espirulina azul | €4.50 |
| Pitaya | €4.50 |

TEAS / TÉS

| | |
|---|-------|
| Selection of organic teas / Una selección de tés ecológicos | €2.00 |
| Fresh mint, ginger & lemon / Menta, jengibre y limón | €2.50 |
| Blooming tea / Té que florece | €3.90 |

SMOOTHIES

GO NUTS

€6.50

Banana, goji berries, cacao, maca, hazelnuts, cinnamon, dates and rice & almond milk

Plátano, bayas de goji, cacao, maca, avellanas, canela, dátiles y leche de arroz & almendra

SEEING GREEN

€6.50

Kale, spinach, hemp, ginger, lemon, pineapple and rice & almond milk
Col, espinacas, semillas de cañamo, jengibre, limón, piña y leche de arroz & almendra

TROPICAL STATE OF MIND

€6.50

Mango, lime, mint and rice & almond milk
Mango, lima, menta y leche de arroz & almendra

PURPLE HAZE

€6.50

Organic açai pulp, banana, mixed berries and rice & almond milk
Puré de açai ecológico, plátano, frutas del bosque y leche de arroz & almendra

JUICES / ZUMOS

MAÑANA MAÑANA

€3.50

Fresh orange
Zummo de naranja natural

ROOTS AND ALL

€3.90

Apple, beetroot, lemon & basil
Manzana, remolacha, limón y basilico

GREEN IS THE NEW BLACK

€3.90

Apple, cucumber, spinach, pear, lemon & ginger
Manzana, pepino, espinacas, pera, limón y jengibre

SUNSHINE SQUAD

€3.90

Carrot, apple, lemon, ginger & turmeric
Zanahoria, manzana, limón, jengibre y cúrcuma

SHOTS

SACRED ELIXIR

€3.00

Turmeric, lemon, ginger & oregano oil
Cúrcuma, limón, jengibre y aceite de orégano

CAMERON'S CURE

€3.00

Lemon juice, maple syrup, Himalayan sea salt & activated charcoal
Zumo de limón, sirope de arce, sal del Himalaya y carbón activado

ALOE FLOW

€3.00

Aloe vera, apple juice & lemon
Aloe vera, zumo de manzana y limón

AGUA / WATER

Still water 350ml / Agua sin gas 350ml

€1.90

Sparkling water/ Agua con gas

€2.50

Daily infused water 400ml / Infusiones de agua 400ml

€2.50

Daily infused water 1 liter/ Infusiones de agua 1 litro

€4.00

Coconut water / Agua de coco

€3.00

SPECIAL

House lemonade / Limonada casera

€3.90

Black lemonade / Limonada negra

€4.50

VINO Y CERVEZA / WINE & BEER

| | Glass | Bottle |
|---|-------|--------|
| <u>WHITE WINE / VINO BLANCO</u> | | |
| LaurAna / Verdejo (Organic) | €3,80 | €21,00 |
| LaurAna / Chardonnay (Organic) | €3,80 | €21,00 |
| <u>ROSÉ WINES / VINOS ROSADOS</u> | | |
| Perica Rosé / D.O. Rioja | €3,60 | €19,00 |
| Les Hauts Plateaux Provence | €3,80 | €24,00 |
| <u>RED WINES / VINOS TINTOS</u> | | |
| Jenius Rioja | €3,80 | €22,00 |
| Brisios Ribera del Douro | €4,50 | €25,00 |
| <u>SPARKLING WINES / VINOS ESPUMOSOS</u> | | |
| MIM ECO Brut Nature Reserva Penedès | | €26,00 |
| MIM ECO Reserva Brut Penedès | | €28,00 |
| <u>CRAFT BEER FROM LA CATARINA MARBELLA / CERVEZA ARTESANA DE LA CATARINA MARBELLA</u> | | |
| Golden Mile / Blond Ale / 5.1% | | €2.50 |
| Tarifa / Session IPA / 4.2% | | €2.50 |
| Muelle de Hierro / Mosaic Amber Ale / 5% | | €2.50 |
| <u>NATIONAL BEER / CERVEZA NACIONAL</u> | | |
| Estrella Galicia / 5.5% | | €2.20 |

BREAKFAST / DESAYUNO

See last page for premium extras
Consulta la última página para ingredientes adicionales

COLD BOWLS / BOLS FRIOS

All served with organic gluten free granola & banana
Todos acompañados con granola ecológica sin gluten y plátano

AÇAÍ YOU BABY €8.90

Organic açai pulp, banana, blueberries & coconut milk
Puré de açai ecológico, plátano, arándanos y leche de coco

BLUE EYED GIRL €8.90

Organic coconut pulp, banana, spirulina, dates, vanilla & coconut milk
Puré de coco, plátano, espirulina, dátiles, vainilla y leche de coco

LA VIE EN ROSE €8.90

Organic pitaya pulp, banana, mango, rose water & coconut milk
Puré de pitaya ecológico, plátano, mango, agua de rosas y leche de coco

CHEAT DAY €8.90

Organic coconut pulp, banana, homemade nut butter, cacao nibs, dates, coconut milk & vanilla
Puré de coco ecológico, plátano, crema de frutos secos casera, granos de cacao, dátiles, leche de coco y vainilla

WARM BOWLS/ BOLS CALIENTES

Choose your base: gluten free oats or quinoa

Elije tu base: copos de avena o quinoa

€7.50

RISE + GRIND

Spiced apple & cinnamon
Manzana, canela y especias

HAZELNUT HYGGE €7.50

Vegan hazelnut Nutella, fresh berries & crushed hazelnuts
Nutella casera vegana, frutas del bosque y avellanas

CARANANA €7.50

Homemade nut butter with caramelised banana & pecan nuts
Crema de frutos secos casera con plátano caramelizado y pecanas

BREAKFAST / DESAYUNO

See last page for premium extras
Consulta la última página para ingredientes adicionales

TOAST / TOSTADAS

Artisan bread options: sourdough or gluten-free multigrain

Opciones de pan artesano: masa madre o multicereal sin gluten

VIVA ESPAÑA

€5.90

Homemade tomato spread served with fresh cherry tomatoes, basil and organic extra virgin olive oil

Puré de tomate casero con tomates cherry, basilico y aceite de oliva virgen extra ecológico

SMASH IT!

€6.90

Smashed avocado served with sprouts, red onion, sesame seeds & poppy seeds

Aguacate con brotes, cebolla roja, semillas de sésamo y de amapola

SMOKIN' SQUEEZE

€8.90

Smoked salmon and cream cheese served with chives, dill and lemon

Salmon ahumado y queso crema con cebolleta, eneldo y limón

HONEY, WE'RE ALL NUTS HERE

€7.90

Homemade nut butter with caramelized banana, coconut flakes, honey & cinnamon

Crema de frutos secos casera con plátano caramelizado, copos de coco, miel y canela

EGGS / HUEVOS

€6.50

1. Choose artisan bread
Elige pan artesano

2. Choose your style of eggs: poached, scrambled or omelette
Elige tu estilo de huevos: escalfados, revueltos o tortilla francesa

ALL DAY BRUNCH MAGIC

See last page for premium extras
Consulta la última página para ingredientes adicionales

TEMPTATION TOWER

NEW! €13.90

Sweet potato rösti layered with hummus, muhammara (roasted red pepper and walnut spread), spicy scrambled eggs and grilled broccolini

Rösti de boniato con hummus, muhammara (crema de pimientos con nueces), revuelto picante y broccolini salteado

THE WHITE HOUSE SPECIAL

NEW! €12.90

Mexican-style breakfast burrito filled with cheesy scrambled eggs, guacamole, black beans, sweetcorn, sour cream, tomato salsa and jalapeños

Burrito al estilo mexicano lleno de revuelto con queso, guacamole, alubias negras, maíz, crema agria, salsa de tomate y jalapeños

MORNING GLORY

€12.90

Sweet potato rösti served with smashed avocado, two poached eggs, chilli flakes and homemade hollandaise sauce

Rösti de boniato con aguacate, dos huevos escalfados, copos de chile y salsa holandesa

SHAKE YOUR SHAKSHUKA

€13.90

Smokey aubergine shakshuka, poached egg, hummus, grilled halloumi and sourdough toast served with fresh parsley and lemon (vegan version available)

Shakshuka con berenjena, huevo escalfado, hummus, halloumi a la plancha y tostada de pan de masa madre con perejil y limón (opción vegana disponible)

TECHNICOLOUR DREAM

€13.90

Beetroot hummus, creamy sweet potato smash, smashed avocado, grilled halloumi and a poached egg served on sourdough with crushed pistachios (vegan version available)

Hummus de remolacha, puré de boniato, aguacate, halloumi a la plancha, huevo escalfado y tostada de pan de masa madre con pistachos (opción vegana disponible)

WAFFLES

GOLDEN GRID

€9.90

Gluten-free, vegan waffle served with maple syrup, peanut butter whip and blueberries

Gofre vegano y sin gluten con sirope de arce, mousse de cacahuete y arándanos

SIMPLY THE PESTO

€14.90

Gluten-free spinach & matcha waffle with broccolini sautéed in garlic, scrambled eggs, sundried tomatoes and green pesto with toasted pine nuts & crushed pistachios

Gofre sin gluten de espinacas y matcha con broccolini salteado con ajo, huevos revueltos, tomates secos y salsa pesto con piñones tostados y pistachos

SALAD / ENSALADA

See last page for premium extras
Consulta la última página para ingredientes adicionales

CREATE YOUR SALAD OR WRAP FROM OUR SALAD BAR €8.90
/ CREA TU ENSALADA O WRAP DESDE NUESTRA BUFFET

CHOOSE OR MIX YOUR BASE / ELIGE O MEZCLA TU BASE

Quinoa

Rice / Arroz

Mixed greens / Ensalada variada

+

**CHOOSE 3 INGREDIENTS FROM THE SALAD BAR /
ELIGE 3 INGREDIENTES DEL BUFFET**

+

HOMEMADE DRESSING / SALSA CASERA

OR JUST ...

TAKE THE SHORTCUT

Mixed greens, quinoa, sweet potato, beetroot, broccolini, red onion,
cherry tomatoes and avocado

€9.90

Ensalada variada, quinoa, boniato, remolacha, broccolini, cebolla
roja, tomates cherry y aguacate

Add chicken or salmon / Añadir pollo o salmon

€12.90

SNACK / MERIENDA

€6.90

DOUBLE DIP NACHOS + RAW VEGGIES /
NACHOS DOBLE DIP + VERDURAS CRUDAS

Authentic Lebanese hummus & guacamole

Auténtico hummus libanés & guacamole

LITTLE HUSTLERS / MENÚ INFANTIL

SMOOTHIES / BATIDOS

CHARLIE BROWN €3.50

Banana, peanut butter, cacao and rice & almond milk
Plátano, crema de cacahuete, cacao y leche de arroz & almendra

PINK PANTHER €3.50

Mixed berries, pink pitaya, banana and rice & almond milk
Frutas del bosque, pitaya, plátano y lecha de arroz & almendra

THE MINION €3.50

Mango & orange juice
Mango y zumo de naranja

BITES / COMIDA

BEAR NECESSITIES €5.50

Peanut butter on multigrain toast with banana
Tostada multicereal con crema de cacahuete y plátano

SAY CHEESE €5.50

Multigrain Gouda cheese toastie
Tostada multicereal con queso Gouda

THE SCRAMBLE €5.50

Scrambled eggs and cherry tomatoes with multigrain toast
Huevos revueltos y tomates cherry con tostada multicereal

PREMIUM EXTRAS

SWEET PREMIUM EXTRAS / EXTRAS DULCES

| | |
|---|-------|
| Additional toppings (coconut flakes, goji berries, cacao nibs, extra granola) / Toppings adicionales (copos de coco, bayas de goji, granos de cacao, extra granola) | €1.00 |
| Maple syrup / Sirope de arce | €1.50 |
| Vegan or whey protein / Proteína vegana o de leche | €1.50 |
| Homemade nut butter / Crema de frutos secos casera | €2.50 |
| Vegan peanut butter whip / Mousse de cacahuete vegano | €2.50 |
| Homemade vegan nutella / Nutella casera vegana | €2.50 |
| Fresh berries / Frutas del bosque | €3.00 |

SAVOURY PREMIUM EXTRAS / EXTRAS SALADAS

| | |
|--|-------|
| Organic egg / Huevo ecológico | €1.90 |
| Avocado / Aguacate | €2.50 |
| Authentic Lebanese hummus / Auténtico hummus libanés | €2.50 |
| Broccolini sautéed with garlic / Broccolini salteado con ajo | €2.50 |
| Feta cheese / Queso feta | €2.50 |
| Vegan feta cheese / Queso feta vegano | €3.50 |
| Grilled halloumi / Queso halloumi a la plancha | €3.50 |
| Free-range grilled chicken / Pollo de corral a la plancha | €3.00 |
| Slow roasted turkey bacon / Bacon de pavo | €3.00 |
| Smoked salmon / Salmon ahumado | €3.90 |
| Sweet potato rösti / Rösti de boniato | €4.00 |

DECLARATION OF ALLERGENS / DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

In compliance with EU Regulation N° 1169/2011, we would like to inform you that we have at your disposal information on the allergen content of our dishes. Simply request this information from any of our employees.

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011, le informamos que tiene a su disposición información sobre el contenido en alérgenos de todos nuestros platos, rogamos solicite dicha información al personal del restaurante.



Gluten
Gluten



Crustaceans
Crustáceos



Eggs
Huevos



Fish
Pescado



Peanuts
Cacahuetes



Soybeans
Soja



Milk
Leche



Nuts
Frutos de
cáscara



Celery
Apio



Mustard
Mostaza



Sesame seeds
Granos de
de sésamo



Sulphur dioxide
Dióxido de
azufre y sulfitos



Molluscs
Moluscos



Lupin
Altramuces

This establishment complies with Royal Decree 1420/ 2006 of the 1st of December regarding Parasitic Anisakis in fish products for those establishments supplying food for final consumption to individuals or groups.

Este establecimiento sigue el EL REAL DECRETO 1420/ 2006, de 1 de diciembre sobre Parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.