

## 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
Chaga	€4.50

### TEAS / TÉS

Selection of organic teas / Una selección de téis ecológicos	€2.20
Fresh mint, ginger & lemon / Menta, jengibre y limón	€2.90

## 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

€4.20

Black lemonade / Limonada negra

€4.50

## VINO Y CERVEZA / WINE & BEER

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

#### **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, nibs de cacao, dátiles, leche de coco y vainilla

#### **FEELIN' FRUITY** **NEW!** €8.90

Fresh seasonal fruit *salad* / Fruta de temporada  
+ *Gluten-free granola & yoghurt* / + *Granola y yogur* €3.00  
+ *Organic vegan yoghurt* / + *Yogur vegano ecológico* €1.00

#### **SUPERFOOD YOGHURT** **NEW!** €8.90

Greek yoghurt, blueberries, activated ground seeds (flax, pumpkin & chia), gluten-free granola  
Yogur Griego, arándanos, mezcla de semillas activadas (lino, calabaza y chia), granola sin gluten  
+ *Organic vegan yoghurt* / + *Yogur vegano ecológico* €1.00  
+ *Superfood scoop (matcha, turmeric, spirulina, cacao & maca, pitaya, charcoal)* / + *Superalimento (matcha, cúrcuma, espirulina, cacao y maca, pitaya, carbón activado)* €1.00

## **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

€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

€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

### KETO SPECIAL

**NEW!** €12.90

Wilted spinach, scrambled eggs, smashed avocado, coconut-based vegan feta cheese, sundried tomatoes and toasted pine nuts & pistachios

Espinaca, huevos revueltos, aguacate, queso feta vegano, tomates secos y piñones tostados y pistachos.

### 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)

### 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

## 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

### ONCE YOU GO BLACK...

**NEW!**

€14.90

Gluten-free activated charcoal & parmesan waffle served with sun-dried tomato pesto, two poached eggs, avocado, fresh greens, chilli flakes & sesame seeds  
Gofre sin gluten de carbón activado y parmigiano con pesto de tomates secos, dos huevos escalfados, aguacate, brotes tiernos, copos de chile y semillas de sésamo



## **SALAD / ENSALADA**

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

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

**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

## **TO SHARE / PARA COMPARTIR**

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

€6.90

Authentic Lebanese hummus & guacamole

Auténtico hummus libanés & guacamole

### **CAULIFLOWERCATION**

**NEW!** €12.90

Roasted cauliflower & broccoli served with a tahini peanut sauce, pomegranate seeds and a rocket & dried cranberry side salad

Coliflor y brócoli al horno con una salsa de tahini y cacahuete y una ensalada de rúcula y arándanos secos

# 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, nibs 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  
Cacahuets



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.