

## - BREAKFAST -

**Egg Florentine with mushrooms, spinach, leeks and cream | 12€**

Huevo a la Florentina con champiñones, espinaca, puerro y crema

**Cured ham toast, candied tomatoes, caramelized onions & arugula | 9€**

Tostada de jamón, tomates confitados, cebolla caramelizada y rúcula

**Avocado toast, cherry tomatoes, arugula & Zaatar | 9€**

Tostada de aguacate, tomates cherry, rúcula & especias Zaatar

**Peanuts oats porridge, caramelized banana & almonds | 9,50€**

Porridge de avena con cacahuetes, plátano caramelizado y almendras

**Raspberry quinoa porridge, citrus fruits, granola & pistachio | 9,50€**

Porridge de quinoa con frambuesa, cítricos, granola y pistacho

**Yoghurt, fruits & granola | 6€**

Yogurt, frutas y granola

**Croissant or pain au chocolat | 3,50€**

Croissant o napolitana de chocolate

## - SALADS -

**Falafel salad w/ lettuce, taboule, fried eggplant, hummus, babaganoush and sauce (yoghurt or tahini) | 13,00€**

Ensalada de falafel con lechuga, tabulé, berenjena frita, babaganoush, hummus y salsa (yogurt o tahini)

**Mediterranean salad w/ cucumber, tomato, feta cheese, tapenade & capers | 13€**

Ensalada mediterránea con pepino, tomate, queso feta, olivada y alcaparras

**Goat cheese salad with caramelized onion and nuts | 13€**

Ensalada de queso de cabra con cebolla caramelizada y nueces

**Soba noodle salad with vegetables, peanut sauce, sesame and soy | 14€**

Ensalada de fideos con verduras, salsa de cacahuetes, sésamo y soja

**Summer grain salad with sweet potato, beetroot, red quinoa, orange sauce, cashew nuts, parsley and coriander | 14,00€**

Ensalada de granos con boniato, remolacha, quinoa roja, vinagreta de naranja, anacardos, cilantro y perejil

# - L'ATELIER FAVOURITES -

[served from 1pm till 10:30pm]

**Black Angus Ribs in Japanese bbq sauce with baby potatoes & onion | 24€**

Costillas Black Angus con salsa bbq japonesa, patatas baby y cebolla

**Angus burger with smoked cheese, kimchi alioli & sweet potato fries | 18,50€**

Hamburguesa de angus con queso ahumado, alioli de kimchi y boniato frito

**Ibizan chicken with lemon, olives, caramelized onion and cous cous | 18€**

Pollo payés al limón con olivas, cebolla caramelizada y cous cous

**Ibizan chicken nuggets burger with sweet potato fries | 15,50€**

Hamburguesa de nuggets de pollo payés con fritas de boniato

**Ibizan chicken hotdog with mustard, ketchup and fried onion | 9,50€**

Perrito caliente de pollo pagès con mostaza, ketchup y cebolla frita

**Vegan hotdog with mustard, ketchup and fried onion | 11,50€**

Perrito caliente vegano con mostaza, ketchup y cebolla frita

**Falafel in pita bread w/hummus, lettuce, taboulé, onion & aubergine | 12€**

Falafel en pan pita con hummus, lechuga, taboulé, cebolla y berenjena frita

**Ibizan chicken nuggets in panko with mustard sauce and honey | 13€**

Nuggets de pollo pagès en panko con salsa de mostaza y miel

**Ibizan chicken nuggets w/mustard & honey sauce and sweet potato fries | 16€**

Nuggets de pollo payés con salsa de mostaza y miel y fritas de boniato

**Gazpacho (traditional Spanish cold tomato soup) | 7€**

Gazpacho casero

**Dried meat croquettes, 3 pieces | 9€**

Croquetas de cecina, 3 unidades

**Sweet potato fries with alioli | 7€**

Fritas de boniato con alioli

**Olives & balsamic nuts | 6€**

Patatas baby asadas con romero

**L'atelier Bites to share: feta cheese, hummus, balsamic nuts, tapenade, olives, pickles, babaganoush and bread (pita, focaccia & flax) | 29€**

L'atelier bites: tabla con queso feta, hummus, frutos secos al balsámico, tapenade, olivas, encurtidos, babaganoush y pan (pica, focaccia y lino)

# - SWEET LOVERS -

## **Homemade banoffee | 8€**

**(peanut cookie base with cream cheese, dulce de leche and banana)**

Banoffee: galleta de cacahuetes, queso crema, dulce de leche y banana

## **Red fruits salad | 7€**

Ensalada de frutos rojos

## **Waffles (gluten-free) | 7€ / 8€ + topping**

Gofre sin gluten, solo o con salsa

## **Crepes | 7€ / 8€ + topping**

Crepe, solo o con salsa

## **Fruit popsicle (strawberry, watermelon, mango, pineapple, ginger & lime) | 4€**

Polo helado de frutas (fresa, sandía, mango, piña, lima y jengibre)

## **Carrot cake with nuts | 6€**

Pastel de zanahoria con avellanas

## **Lemon cake | 4,50€**

Bizcocho de limón

## **Banana bread | 4,50€**

Pan de plátano

## **Brownie | 5€**

Brownie

## **Cookies | 3,50€**

Galletas

## **Pop Corn | 3,50€/ 5€ (small/big)**

Palomitas de maíz (peq. o grande)

n°74  
l'atelier