

BREAKFAST

CROISSANT	With butter / Nutella	6€
	Pavo y queso / <i>Turkey and cheese</i> / Pute und Käse / <i>Dinde et fromage</i>	7€
TOSTADAS Toasts	Pan de coca mantequilla / <i>Coca bread with butter</i> <i>Coca-Brot mit Butter / Pain de coca avec beurre</i>	5€
	Pan de coca con pavo, queso y tomate restregado <i>Coca bread with turkey, cheese and rubbed tomato</i> <i>Coca-Brot mit Pute, Käse und geriebene Tomate</i> <i>Pain de coca avec dinde, fromage et tomates frottées</i>	7€
	Pan de coca con aguacate y philadelphia <i>Coca bread with avocado and cream cheese</i> <i>Coca-Brot mit Avocado und Frischkäse / Pain de coca avec avocat et fromage frais</i>	8€
	Pan de coca con Jamón ibérico, queso y tomate restregado <i>Coca bread with Iberian cured ham, cheese and rubbed tomato</i> <i>Coca-Brot mit Iberischer Schinken, Käse und geriebene Tomate</i> <i>Pain de coca avec Jambon ibérique, fromage et tomates frottées</i>	10€
	Rebanada de focaccia con humus de garbanzo y trufa, semillas de granada y espinaca <i>Focaccia slice with chickpea hummus and truffle, pomegranate seeds and spinach</i> <i>Focaccia, Trüffel-Hummus, Granatapfelkerne und Spinat</i> <i>Focaccia, houmous truffé, graines de grenade et épinards</i>	9€
SANDWICH	Demi-brioche a la plancha de pavo, queso havarti, lechuga y tomate <i>Toasted demi brioche with turkey, havarti cheese, lettuce and tomato</i> <i>Gebratenes Demi-Brioche mit Pute, Havarti-Käse, Salat und Tomate</i> <i>Pain demi-brioche à la planche de dinde, fromage havarti, laitue et tomate</i>	11€
	Pan de sandwich sin gluten con pavo y queso <i>Gluten-free sandwich bread with turkey and cheese</i> <i>Glutenfreies Sandwichbrot mit Pute und Käse</i> <i>Pain de sandwich sans gluten avec dinde et fromage</i>	11€
	Demi-brioche a la plancha de atún, huevo duro, mayonesa, lechuga y tomate <i>Toasted demi brioche with tuna, hard-boiled egg, mayo, lettuce and tomato</i> <i>Gebratenes Demi-Brioche mit Thunfisch, hartgekochtes Ei, Mayo, Salat und Tomate</i> <i>Pain demi-brioche à la planche de thon, œuf dur, mayonnaise, laitue et tomate</i>	12€
	Pan de focaccia relleno de pesto, tomate seco, rucula, speck y parmesano <i>Focaccia bread filled with pesto, sun-dried tomato, arugula, speck and parmesan</i> <i>Focaccia-Brot gefüllt mit Pesto, getrockneten Tomaten, Rucola, Speck und Parmesan</i> <i>Pain focaccia garni de pesto, tomates séchées, roquette, speck et parmesan</i>	13€
HUEVOS Eggs	Omelette de pavo y queso con pan de molde y tomate en rodajas <i>Omelette with turkey and cheese, sliced bread and tomato slices</i> <i>Omelette mit Truthahn und Käse, Toastbrot und Tomatenscheiben</i> <i>Omelette avec dinde et fromage, pain de mie et tranches de tomates</i>	13€
	Huevos fritos con beicon y pan de molde <i>Fried eggs, bacon and sliced bread</i> <i>Spiegeleier mit Frühstücksspeck und geschnittenes Brot</i> <i>Oeufs frits et bacon et du pain de mie</i>	13€
	Huevos revueltos mexicanos ((cebolla, tomate, chile serrano) acompañados de alubias, pan de molde y rodajas de tomate <i>Mexican scrambled eggs (onion, tomato and green serrano chili) with beans and carob bread and tomato slices</i> <i>Mexikanische Rühreier (Zwiebeln, Tomate und grüne Chili Serrano) mit Bohnen und Johannisbrotbrot und Tomatenscheiben</i> <i>Œufs brouillés mexicaines (oignon, tomate et chili vert montagnard) avec des haricots et du pain aux caroubes et des tranches de tomates</i>	14€
	Huevos benedict con pan brioche, crema de aguacate, salmón ahumado y salsa holandesa <i>Eggs benedict with brioche bread, avocado cream, smoked salmon and hollandaise sauce</i> <i>Benedict Eier mit Brioche, einer Avocado-Creme, geräuchertem Lachs und dazu Sauce Hollandaise</i> <i>Œufs bénédictine avec pain brioche, crème d’avocat, saumon fumé et de la sauce hollandaise</i>	14€

NATURAL

ORGANIC	Shot de jengibre orgánico Con limón, hierbas y especias <i>With lemon, herbs and spices</i>	6€
	Agua de coco verde orgánico <i>Organic green coconut water</i>	8€
	Kombucha Supergreen Kiwi, pepino y espirulina <i>Kiwi, cucumber and spirulina</i>	7€

FRUIT BAR

450 ml  FRESH JUICES	1991 Naranja, fresa y plátano <i>Orange, strawberry and banana</i>	8,5€
	Body heat Sandía, limón y menta <i>Watermelon, lemon and mint</i>	8,5€
	Ginger Boy Piña, manzana, limón, jengibre y espinacas <i>Pineapple, apple, lemon, ginger and spinachs</i>	8,5€
	Dixon Naranja, pomelo y limón <i>Orange, grapefruit and lemon</i>	8,5€
250 ml  DETOX Fresh vegetables, cold pressed and not pasteurized	Chia Man Chía, manzana, mango, plátano y fruta de la pasión <i>Chia, apple, mango, banana and passion fruit</i>	8,5€
	Forever Young Aguacate, coco, plátano, espinacas, maracuyá, manzana y mango <i>Avocado, coconut, banana, spinach, passion fruit, apple and mango</i>	8,5€
YOGURT	Yogur griego con miel, fruta (plátano, fresa y maracuyá) / Granola <i>Greek yogurt with honey, fruit (banana, strawberry and passion fruit) / Granola</i>	8€
FRUIT	Plato sandía y lima <i>Watermelon and lime platter</i>	9€
	Plato de piña <i>Pineapple platter</i>	8€
	Bowl de frutas. Piña, plátano, fresa, maracuyá y uva <i>Fruit bowl. Pineapple, banana, strawberry, passion fruit and grape</i>	12€

Disponemos también de pan sin gluten
Gluten-free bread is also available
Glutenfreies Brot ist ebenfalls erhältlich
Du pain sans gluten est également disponible

COFFEE

COFFEE 100% Café Arábica	FLAT WHITE	5€
	LATTE MACCHIATO	5,50€
	SHAKERATO Espresso doble y sirope de azúcar de caña Clément <i>Double espresso and Clément sugar cane syrup</i>	7€
	FRAPPÉ Café, vainilla o chocolate con toping de nata y canela <i>Coffee, vanilla or chocolate with cream and cinnamon topping</i>	8,50€
	AFFOGATO Helado de pistacho, Irish cream, nata y espresso <i>Pistachio ice cream, Irish cream, cream and espresso coffee</i>	13€
	ESPRESSO MARTINI Con licor Borguetti / With Borguetti liqueur	17€

TEA

By Café Couture

+Gimber +1€

TÉ NEGRO Black Tea	Organic English Breakfast (95° 2 grams 3-5 min.) Broken black tea from Assam and Sumaa	5€
	Superior Earl Grey (95° 2 grams 3-5 min.) Black tea, orange blossoms and natural bergamot flavour	5€
	Chai / Chai latte (95° 3,5 grams 5-10 min.) Black tea, ginger, anise, cinnamon, clove buds, black pepper, chicory root roasted, natural cardamom flavor, clove oil	5€
TÉ VERDE Green Tea	Organic Green Joongjak (80° 2,5 grams 1-3 min.) Unique organic, Japanese-steamed, green tea from the Jeju Paradise	5€
	Matcha / Matcha latte (80° 2 grams) Organic japanese tea from young Tencha leaves picked by hand on May (only one harvest per year)	5€
HERBAL INFUSION	Organic Chill Camomile (95° 3 grams 5-10 min.) Lemongrass, organic (apple pieces, camomile, green mint, peppermint, silver lime flower, raspberry, rose petals, valerian, natural), licorice root, red fruit flavor and organic hops.	5€
	Ginger Mint (95° 3 grams 5-10 min.) Lemongrass, ginger pieces, liquorice root, cardamom seed, verbena leaves, peppermint, black peppercorns, spearmint.	5€
JOCKEY'S SELECTION	Sunset Rooibos (95° 3 grams 5-10 min.)	5€
	Fruit Infusion 95°C 3,5 grams 5-10 min. Apple, hibiscus, pomegranate seed, blackcurrant, rosehip peel, corn-flower leaves, natural flavours pomegranate, blackcurrant and red fruit.	5€
	Slimming Detox 80°C 2,5 grams 1-3 min. Organic green tea, organic yerba maté, organic lemongrass, organic spirulina, organic lemon oil, organic lemon and bergamot flavor.	5€

#THISISTHEPLACE

COMPARTE TUS MOMENTOS CON NOSOTROS

SHARE YOUR MOMENTS WITH US

f @jockeyibiza

