



PLATOS / DISHES

The Original Bay

Huevos ecológicos poché cocinados a baja temperatura, con aguacate cremoso y tomate fresco servido sobre una tosta de pan de trigo negro
Organic poached eggs with creamy avocado & fresh tomatoes served on a black wheat toast

The Benedict

Huevos ecológicos poché acompañados con jamón cocido caramelizado, espinacas frescas con salsa holandesa casera sobre muffin inglés
Organic poached eggs with caramelized ham, spinach & Hollandaise sauce on an English muffin

The Royal

Huevos ecológicos poché cocinado a baja temperatura con espinacas tierna, salmón ahumado y salsa holandesa acompañado con muffin inglés
Organic poached eggs with spinach, Hollandaise sauce & smoked salmon on an English muffin

Shakshuka

Huevos ecológicos fritos acompañados de salsa de tomate especiada con cebolla, pimiento rojo, cilantro y aceite de oliva local
Organic fried eggs with onion & red pepper spiced tomato sauce, coriander & olive oil

English Please...

Huevos ecológicos fritos sobre bruschetta de pan de campo, beans en tomate, beicon crocante y salchichas de cerdo o pollo
Organic fried eggs on country bruschetta bread, tomato beans, crunchy bacon & chicken or pork sausage

The Sesame Bagel

Bágel de sésamo relleno con salmón y crema de queso
Salmon filled sesame bagel with cream cheese

Matsuhisa Benedict

Huevos poché, tofu crujiente, espinacas, cangrejo de las nieves, shiso, salsa holandesa y huevas de salmón / *Poached eggs, crispy tofu, blanched spinach, snow crab, shiso, Hollandaise & salmon eggs*

Donburi Eggs

Salmón, arroz al vapor, alga nori, semillas de sesamo, salsa de soja y huevas de salmón / *Salmon, steamed rice, nori, sesame seeds, soy sauce & salmon eggs*

CLÁSICOS / CLASSICS

The Omelette

Tortilla de huevos con queso semicurado ibicenco, bacon ibérico crocante y cebolla roja / *Omelette with Ibizan semi-cured cheese, crunchy Iberian bacon & red onion*

Veggie Omelette

Tortilla de verduras de temporada, queso autóctono, tomate asado, aceite de oliva y albahaca fresca / *Omelette with seasonal vegetables, local cheese, grilled tomatoes, olive oil & fresh basil*

Traditional Pancakes USA

Con salsa de chocolate casero o jarabe de arce y fresas silvestres ibicencas / *With homemade chocolate sauce or maple syrup & wild Ibizan strawberries*

Porridge

Cremosos copos de avena cocinado con agua o leche, mix de frutos rojos y fresas silvestres ibicencas / *Creamy oat flakes cooked with water or your choice of milk, red berries mix & wild Ibizan strawberries*

Best Veggie

Tofu marinado en tamarindo acompañado de brócoli, espinacas y calabacín salteado con frutos secos / *Tamarind marinated tofu with sauteed broccoli, spinach & zucchini with nuts*

Vegan Pancake

Con jarabe de agave, mix de frutos rojos y fresas silvestres ibicencas / *With maple syrup, red berries mix & wild Ibizan strawberries*

CHAMBAO

[tʃam 'ba o]



Si tienen alguna necesidad dietética o alergias alimentarias, por favor informe a su camarero. Disponemos de información sobre alérgenos bajo petición.

If you have any dietary requirements or food allergies please inform your waiter. We have an allergens menu available upon request.