

PALMA RIAD
RESTAURANTE



Nuestros zumos

Zumo natural de naranja.

100% natural recién exprimido.

Zumo verde detox.

Apio, espinaca, lima, manzana Granny Smith y hierba buena.

Zumo rojo rico en vitamina B y C.

Pomelo, clementina, fresa, arándanos y grosellas.

Bowls

Bowl de yogurt natural.

Porridge, yogurt, frutos rojos, nueces, coco y miel.

Bowl de açai.

Porridge, semillas de açai, plátano, mantequilla de cacahuete y sirope de agave.

Bowl de gachas.

Leche y avena.

Surtido de frutas

Fruta de temporada.

Tabla de cítricos.

Pomelo, naranja y clementina.

Bollería

Mini ensaimadas.

Croissant.

Croissant de chocolate y crema.

Tortitas caseras con sirope de agave y frutos rojos.

Tostas

Tosta Benedictine.

Huevos poché, rúcula, salsa holandesa y polvo de bacon.

Salmón.

Salmón, queso crema, aguacate, eneldo, alcaparra y yema de huevo.

Ibérica.

Tomate de ramallet y paletilla de jamón ibérico.

Vegana.

Hummus de tomate, paraguayo, pistacho y miel.

Huevos

Poché.

Fritos.

Revueltos o omelette.

Cocidos 5 o 7 minutos.

Todo este apartado con posibilidad de toppings: tomate, cebolla, bacon, jamón cocido, jamón serrano, queso y atún.

Tablas

Surtido de quesos.

Variedad de quesos nacionales y de importación.

Tabla de embutidos e ibéricos.

Surtido de embutidos baleares.

Camaiot, sobrasada y queso mahones.

Our Juices

Freshly squeezed orange juice.

100% natural, freshly squeezed.

Detox green juice.

Celery, spinach, lime, Granny Smith apple and mint.

Vitamin B and C rich red juice.

Grapefruit, tangerine, strawberry, blueberries and currants.

Bowls

Natural yogurt bowl.

Yogurt, berries, nuts, coconut and honey.

Acai bowl.

Acai seeds, banana, peanut butter and agave syrup.

Porridge bowl.

Milk and oats.

Assorted Fruits

Seasonal fruit.

Citrus platter.

Grapefruit, orange and tangerine.

Pastries

Mini ensaimadas.

Croissant.

Chocolate and cream croissants.

Homemade pancakes with agave syrup and berries.

Toasts

Benedictine toast.

Poached eggs, arugula, hollandaise sauce, and bacon powder.

Salmon toast.

Salmon, cream cheese, avocado, dill, capers, and egg yolk.

Iberian toast.

Ramallet tomato, Iberian ham shoulder.

Vegan toast.

Tomato hummus, peach, pistachio, and honey.

Eggs

Poached.

Fried.

Scrambled or omelette.

Boiled (5 or 7 minutes).

All of this section with the possibility of toppings: Tomato, onion, bacon, cooked ham, serrano ham, cheese, and tuna.

Platters

Cheese platter.

Variety of domestic and imported cheeses.

Cold cuts and iberian platter.

Balearic cold cuts assortment.

Camaiot, sobrasada, and Mahon cheese.