

## DESAYUNOS

### BOL SALUDABLE

- Yogur de Manacor, fruta de temporada y granola hecha en casa .....5€
- Kéfir<sup>1</sup> y arándanos secos, cereales y fruta deshidratada .....5€
- Porridge (avena) con manzana asada, granola de cacao y fruta de temporada .....5€
- Chía<sup>4</sup>, yogur vegano de almendra, fruta de temporada y panal de miel .....5€

### TABLAS

- Tabla con tostadas de pan de cereales, mantequilla y mermeladas variadas .....4€
- Tabla de tortitas de avena, mermelada, nutella de algarroba<sup>5</sup>, nueces, rodajas de naranja y plátano .....6€
- Tabla de pan de semillas, aguacate con tomate fresco, pepino encurtido y queso de coco .....8€
- Tabla de pan Bagel con pescado marinado, crème fraîche de eneldo, mortadela italiana, aguacate, mantequilla de hierbas .....9€
- Tabla de pan moreno, embutido de cerdo negro, queso de oveja, tomate de ramillete y encurtidos típicos ... 12€

### HUEVOS CAMPEROS

- Huevos al gusto .....4€
- Tortilla abierta con espinacas, jamón ibérico, tomate fresco, escarola, bimis .....8€
- Revuelto de tofu con boniato, col y chucrut .....8€
- Huevos al plato con sobrasada, lascas de queso Maó, rúcula y champiñones .....8€
- Huevos escalfados con salsa maltesa, cerdo ahumado, hummus y espinacas .....9€
- English breakfast con magro de cerdo, judías, champiñones y tomate al horno .....9€

### CARRO DULCE

*Cada día, de nuestra casa y del Forn de la Glòria*

- Repostería .....3€
- Pastel .....4€

## DESAYUNOS ESPECIALES

### SALUDABLE

Bol de chía<sup>4</sup>, yogur vegano de almendra, fruta de temporada y panal de miel

Tabla de tortitas de avena, mermelada, nutella de algarroba<sup>5</sup>, nueces, rodajas de naranja y plátano

Tortilla abierta con espinacas, jamón ibérico, tomate fresco, escarola, bimi

18 EUROS

### VEGETARIANO

De kéfir y arándanos secos, cereales, sirope de arce y fruta de temporada

Tabla de tostadas de pan de semillas, aguacate con tomate fresco, pepino encurtido y queso de coco

Revuelto de tofu con verduras asadas y chucrut

16 EUROS

### ISLEÑO

Bol de yogur de Manacor, fruta de temporada y granola

Tabla de pan moreno, embutido de cerdo negro, queso de oveja, tomate de ramillete y encurtidos típicos

Huevos al plato con sobrasada, lascas de queso Maó, rúcula y champiñones

21 EUROS

### INTERNACIONAL

Bol de porridge con manzana asada, granola de cacao y fruta de temporada

Tabla de pan bagel con pescado marinado, crème fraîche de eneldo, mortadela italiana, aguacate, mantequilla de hierbas

Huevos escalfados con salsa maltesa, panceta ahumada, hummus y espinacas

19 EUROS

## PARA PICAR

### DEL HORNO

- Llonguet de sepia con sobrasada ..... 6€
- Pa amb oli mediterráneo de sardinas con tomate fresco e hinojo marino ..... 6€
- Sándwich de coca de patata con jamón cocido, queso mahonés y alcaparra ..... 6€
- Sándwich Can Bordoy especial (láminas de ternera asada, mostaza, chucrut y cebolla encurtida)..... 12€

### TABLAS

*Las tablas van acompañadas de pan tostado, tomate y aceite de oliva.*

- Quesos isleños y del mundo ..... 16€
- Embutidos de las Illes Balears ..... 18€
- Jamón ibérico de bellota ..... 23€

### TAPAS

- Fritura de buñuelos de morena con mahonesa de cúrcuma..... 6€
- Raolas de verduras de otoño con miel de tomillo ..... 6€
- Queso asado al Jospes (horno de carbón) ..... 8€
- Escabeche de verduras con pescado azul marinado y vermut rojo ..... 12€
- Láminas de presa ibérica en salazón con mejillones e hinojo ..... 14€

## MESA DULCE

FRUTA, DULCES Y HELADOS

- Selección de dulces y tartas de Can Bordoy..... 8€
- Pudín de semillas de chía con frutas de temporada y sorbete cítrico ..... 6€
- Helados artesanos..... 6€
- Piña asada con miel, hierbas y helado de caramelo y coco..... 8€
- Almíbar de pera sin azúcar con flan de queso e hibiscus..... 8€
- Crepe de trigo sarraceno (sin gluten) con chocolate y plátano confitado..... 8€

## COMBO

HOY TOCA PLATO ÚNICO;  
CON TODO LO QUE NECESITA

Ensalada de kale y queso mahonés, pechuga de pollo campero, tomate seco y miso

16€

Ensalada de calabaza, queso Stilton, quinoa negra y naranja

14€

Sopa de caldo de setas, burballes (fideos locales), huevo, verduras

16€

Guiso de moluscos, garbanzos, salsa de hierba fresca y pico de gallo

18€

Aguacate asado al carbón, curry rojo, bimis y salteado de lenteja beluga

18€

Dorada de estero, risotto de trigo sarraceno, coca de espinacas y tandoori

21€

Pollo campero braseado, puré de patata, manzana asada y salsa de almendras

20€

Hamburguesa de Angus mallorquín con ketchup de orejones y queso mahonés

23€