



LE DÉJEUNER

Hotel Fragile

EN

Seasonal fruit salad

Selection of local jams, butter & bread of your choice
Granola, seasonal fruit compote & local kefir/yoghurt (v)

Mashed avocado on rye toast, lime and soft boiled egg (v)

Scrambled eggs on toast, smoked salmon & microgreens

Scrambled eggs on toast, cooked ham & microgreens

Toasted baguette with fresh mashed tomato, olive oil, local semi-cured cheese and thyme (v)

Toasted baguette with fresh mashed tomato, olive oil, cured iberico ham and rosemary

Corn & chia seed toast, broccat (local ricotta), tomatoes & basil salsa (v)

Croissant

Croissant w/ vegan almond & chocolate cream

Toasted banana bread, greek yoghurt, date syrup & orange peel

Almond and coconut cake (gluten free)

Lemon & yoghurt muffin

NATURAL JUICES

Orange / Lemonade / Pink Grapefruit

SPECIALITY COFFEE NOMAD ROASTERS, BARCELONA

Espresso / Macchiato / Latte / Americano / Flat White

ORGANIC TEAS & INFUSIONS by Naturcid

PAKISTANI TEA - Black Tea with Spices (cinamon, ginger, pepper, clove, cardmom)

ROOIBOS VANILLA

ROOIBOS CHOCOLATE & SAFFLOWER Chocolate, cinnamon, apple, orange peel, cacao, beetroot, safflower)

GREEN TEA

CHAI GINGER & LEMON

GREEN TEA SUMMER AFTERNOONS (banana, apple, strawberry, calendula)

MATCHA LATTE

ROBIN HOOD INFUSION, Fruits of the Forest

CAMOMILE DE MENORCA / DOP

If you have any intolerance or allergies please inform our member of staff.

Many thanks.

ES

Ensalada de frutas de temporada

Selección de mermeladas locales, mantequilla y pan de su elección.

Granola, compota de frutas de temporada y kéfir/yogur local (v)

Puré de aguacate sobre tostadas de centeno, lima y huevo (v)

Tosatada con huevos revueltos, salmón ahumado y microbrotes

Tostada con huevos revueltos, jamón cocido y microbrotes

Baguette tostada con puré de tomate fresco, aceite de oliva, queso semicurado de Menorca & tomillo (v)

Baguette tostada con puré de tomate fresco, aceite de oliva, jamón ibérico & romero

Pan de maíz y semillas de chía tostado, brosat (ricota local), tomates y salsa de albahaca (v)

Croissant

Croissant con crema vegana de almendras y chocolate

Pan de plátano tostado, yogur griego, sirope de dátiles y piel de naranja

Tarta de almendras y coco (sin gluten)

Muffin de yogur y limón

JUGOS NATURALES

Naranja / Limonada / Pomelo Rosado

CAFÉ DE ESPECIALIDAD / NOMAD, BARCELONA

Espresso / Macchiato / Latte / Americano / Flat White

TÉS E INFUSIONES ORGÁNICOS de Naturcid

TÉ PAKISTÁN - Té negro con especias (canela, jengibre, pimienta, clavo, cardamomo)

ROOIBOS VAINILLA

CHOCOLATE ROOIBOS Y CÁRTAMO Chocolate, canela, manzana, piel de naranja, cacao, remolacha, cártamo)

TÉ VERDE

CHAI JENGIBRE Y LIMÓN

TÉ VERDE TARDES DE VERANO (plátano, manzana, fresa, caléndula)

MATCHA CON LECHE

INFUSION ROOBIN HOOD, Frutos del Bosque

CAMMILE DE MENORCA / DOP

Si tiene intolerancia o alergias, informe a nuestro miembro del personal.

Muchas gracias.

FR

Salade de fruits de saison

Sélection de confitures locales, beurre et pain de votre choix
Granola, compote de fruits de saison & kéfir/yaourt local (v)

Purée d'avocat sur pain de seigle, citron vert et œuf (v)

Oeufs brouillés sur toast, saumon fumé & micro-pousses

Oeufs brouillés sur toast, jambon cuit & micro-pousses

Baguette grillée avec purée de tomates fraîches, huile d'olive, fromage local semi-affiné et thym (v)

Baguette grillée avec purée de tomates fraîches, huile d'olive, jambon ibérique et romarin

Toast maïs & graines de chia, brosat (ricotta locale), salsa tomates & basilic (v)

Croissant

Croissant à la crème végétalienne d'amandes et de chocolat

Pain aux bananes grillées, yaourt grec, sirop de dattes et zeste d'orange

Gâteau aux amandes et à la noix de coco (sans gluten)

Muffin citron & yaourt

JUS NATURELS

Orange / Limonade / Pamplemousse Rose

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ / NOMAD, BARCELONE

Espresso / Macchiato / Latte / Americano / Flat White

THÉS & INFUSIONS BIO de Naturcid

THÉ PAKISTANAIS - Thé noir aux épices (cannelle, gingembre, poivre, clou de girofle, cardmom)

ROOIBOS VANILLE

ROOIBOS CHOCOLAT & CARTHAME Chocolat, cannelle, pomme, zeste d'orange, cacao, betterave, carthame)

THÉ VERT

CHAI GINGEMBRE & CITRON

THÉ VERT APRÈS-MIDI D'ÉTÉ (banane, pomme, fraise, calendula)

MATCHA LATTE

INFUSTION ROOBIN HOOD, Fruits des bois

CAMMILLE DE MENORCA / DOP

Si vous avez des intolérances ou des allergies, veuillez en informer

notre personnel.

Merci beaucoup.

IT

Macedonia di frutta di stagione

Selezione di marmellate locali, burro e pane a scelta

Muesli, composta di frutta di stagione e kefir/yogurt locale (v)

Purè di avocado su toast di segale, lime e uovo alla coque (v)

Uova strapazzate su pane tostato, salmone affumicato e microgreens

Uova strapazzate su pane tostato, prosciutto cotto e microgreens

Baguette tostata con passata di pomodoro fresco, olio d'oliva,
formaggio semistagionato locale e timo (v)

Baguette tostata con passata di pomodoro fresco, olio d'oliva,
prosciutto iberico stagionato e rosmarino

Toast di mais e semi di chia, brosat (ricotta locale), pomodori e salsa
al basilico (v)

Croissant

Croissant con crema vegana di mandorle e cioccolato

Pane alla banana tostato, yogurt greco, sciroppo di datteri e scorza
d'arancia

Torta di mandorle e cocco (senza glutine)

Muffin allo yogurt e limone

SUCCHI NATURALI

Arancia / Limonata / Pompelmo rosa

SPECIALTY COFFEE / NOMAD, BARCELONA

Espresso / Macchiato / Latte / Americano / Flat White

TÈ E INFUSI BIOLOGICI di Natureid

TÈ PAKISTANO - Tè nero con spezie (cinamon, zenzero, pepe,
chiodi di garofano, cardmom)

ROOIBOS VANIGLIA

ROOIBOS CIOCCOLATO E CARTAMO Cioccolato, cannella, mela,
scorza d'arancia, cacao, barbabietola, cartamo)

TÈ VERDE

CHAI ZENZERO E LIMONE

TÈ VERDE POMERIGGIO ESTIVO (banana, mela, fragola,
calendula)

MATCHA LATTE

INFUSO ROOBIN HOOD, Frutti di bosco

CAMMIGLIO DI MINORCA / DOP

**In caso di intolleranze o allergie si prega di informare il nostro
personale.
Grazie molto.**

