

Nibs

HEALTHY BAR

@nibshealthybar

BIO-VEGAN BAKERY HOUSE

DISFRUTA DE NUESTRA REPOSTERÍA VEGANA, HECHA CON AMOR EN NUESTRA COCINA.

Banana Bread, Carrot Cake, Donuts, Muffins, Cookies, Cookies rellenas, Cinnamon Rolls, Babka, Brioche, Croissants, Brownie, Croissants rellenos...

Echa un vistazo a nuestra vitrina ;)

SAVORY SIDE

Local 2.0 **V** **SF** 4,00€

Pan de masa madre, tomate "ramallet" km,0, aove arbequina "Ses Talaias" y sal de Fornells.

Avo-lima **V** **SF** 7,00€

Pan de masa madre, aguacate, fresas, lima, brotes, aove, sal maldon, dukkah.

Extras: queso feta +2€, huevo pochado +2€, hummus ahumado de zanahoria asada +2€, parmesano +2€, huevo revuelto +3,50€, pesto de albahaca, berros y anacardos +2€

Eggxellent 2,0 **VG** **SF** 12,50€

Pan brioche artesano, 2 huevos pochados, aguacate, feta, brotes, dukkah, aove y sal maldon.

Goldie Eggs scrambled **NEW!** **VG** **SF** 12,50€

Lingote de pan brioche artesano, huevo revuelto cremoso, escamas de parmesano, cebolla roja fermentada y brotes.

Extras: aguacate +2,50€

Vegan Mafia **V** **SF** 11,50€

Focaccia artesana de aceitunas con pesto de albahaca, berros y anacardos, mozzarella plant-based y tomate.

Extras: aguacate +2,50€ o huevo revuelto +3,50€

Kimchi Sandwich **VG** **SF** 10,50€

Pan de masa madre con kimchi casero, hummus ahumado de zanahoria asada y queso cheddar.

Extras: aguacate +2,50€

Make it vegan! Con plant-based mozzarella.

OPCIÓN PAN SIN GLUTEN +1€

SNACK

Yummy-hummy **V** **SF** 8,00€

Hummus ahumado de zanahoria asada con crudité de verduras y brotes.

Extra: pan +1€

Dream potatoes **V** **SF** 7,80€

Patatas artesanas horneadas con especias, escamas de parmesano y salsa deluxe casera.

SWEET SIDE

Oh-yeah Cheesecake **VG** 6,90€

Tarta de queso de la viña casera.

Vegan Nutella Pancakes **V** **GF** **SF** 8,90€

Tortitas veganas de harina de avena con nutella, agave, fruta fresca y nibs de chocolate.

Vegan PB Pancakes **NEW!** **V** **GF** **SF** 8,90€

Tortitas veganas con harina de avena, mermelada, mantequilla de cacahuete, agave, fruta fresca y escamas de coco.

Nibs Granola **V** **GF** **SF** 8,50€

Yogurt griego con granola casera, fruta fresca, semillas de amapola y agave.

Extras: mantequilla de cacahuete +1,50€, mermelada +1€ o un extra de granola +2€
Make it vegan! Con yogurt de coco +1€

Oat-Cream Porridge **V** **GF** **SF** 8,50€

Porridge de avena con leche de almendra y canela, frutos rojos, croccanti, agave y mantequilla de almendra.

Extras: mermelada +1€

Açai Bowl **V** **GF** **SF** 13,50€

Pulpa de açai bio, plátano y frutos rojos, Topping: Granola artesana, fruta fresca, chips de coco y agave azul.

Extras: mantequilla de cacahuete +1,50€ o mantequilla de almendra +2,00€

Omg Croissant **VG** 3,90€

Croissant relleno de nutella vegana y nibs de chocolate.

El 90% de los productos que usamos son orgánicos, de proximidad y ecológicos certificados.

Todos nuestros panes están elaborados con masa madre



Vegano



Vegetariano



Sin gluten



Sin azúcar

Si tienes alguna alergia consulta nuestro personal.

CAFÉS Y LATTES

Espresso Espresso Descafeinado	2,20€
Ristretto	1,90€
<i>1 espresso shot.</i>	
Cortado	2,30€
Café con leche Cappuccino	2,60€
Flat White	3,50€
Americano	2,50€
Café filtro Batch Brew	2,50€
Café filtro V60	6,50€
Latte	3,00€
Nutellino	4,00€
<i>Cappuccino con nutella vegana.</i>	
Mocha	5,00€
<i>Chocolate monorigen +1 shot café.</i>	
Dirty chai	4,50€ / Iced 5,00€
<i>Chai latte +1 shot café.</i>	
Iced Latte	4,50€
Golden Latte	4,50€ / Iced 5,00€
<i>Cúrcuma, canela, chai, agave.</i>	
Chai Latte	4,50€ / Iced 5,00€
Olive Latte	4,50€ / Iced 5,00€
<i>El matcha del mediterráneo by Dosalquimistas.</i>	
Matcha Latte Orgánico	4,50€ / Iced 5,00€
Choco Latte	4,50€ / Iced 5,00€
<i>Chocolate monorigen de especialidad by Puchero.</i>	

LECHE DE AVENA OATLY +0,50€

TÉS

Té negro natural ecológico	2,50€
Té matcha	3,50€
Té chai	3,50€
<i>Té negro, canela, anís, pimienta negra y cardamomo.</i>	
Tramuntana	3,00€
<i>Té verde, gun power, regaliz y hierbas baleares ecológicas: hinojo, anís, romero y hierba luisa.</i>	
El Paput	3,00€
<i>Té verde combinado con naranja, jengibre y cúrcuma.</i>	

ICED COFFEES

Cold Brew	3,80€
<i>Café infusionado en frío según nuestra receta.</i>	
Shakerato	4,50€
<i>Café doble shot, vainilla, agave.</i>	
Affogato	5,00€
<i>Helado de vainilla y doble shot de café.</i>	
Espresso Tonic	5,50€
Matcha Tonic	5,50€

COLD PRESS

Presamos en frío fruta y verdura para conseguir un zumo puro reteniendo todas las vitaminas, minerales y enzimas.

ABC	6,80€
<i>Manzana, remolacha y zanahoria.</i>	
Green	6,80€
<i>Manzana verde, pepino, espinacas, apio, kale y limón.</i>	
Coco colada	6,80€
<i>Agua de coco, piña, fresa y limón.</i>	
Zumo de naranja	3,80€
<i>Natural.</i>	
Ginger shot	4,00€
<i>Limón, cúrcuma y jengibre.</i>	

INFUSIONES

Mar	3,00€
<i>60% hoja de olivo, cáscara de limón, hierbabuena, hierbaluisa y aceite esencial de hinojo marino.</i>	
Muntanya	3,00€
<i>70% hoja de olivo, flor de azahar, menta y aceite esencial de mata.</i>	
Cel	3,00€
<i>80% hoja de olivo, lavanda, melissa, aceite esencial de hipérico balear.</i>	

@DOSALQUEMISTAS

KOMBUCHA LOV

Es un té fermentado que ayuda a cuidar la salud de tu intestino, suministra probióticos, estimula tus defensas, retrasa el envejecimiento y mejora la digestión.

Moringa, jengibre y menta	4,90€
Arándanos y lavanda	4,90€
Mandarina, cúrcuma y pimienta	4,90€

BEBIDAS

Agua	2,00€
<i>0,50cl km0</i>	
Agua con gas	2,50€
<i>0,50cl km0</i>	
Agua de coco	4,00€
<i>Organic</i>	
Limonada casera con hierbabuena y agave	4,00€
Organic Cola	3,50€
<i>Sugar free</i>	
Organic Orange-Lemon	3,50€
<i>Sugar free</i>	
Tónica fever tree	3,50€

APERITIVOS

Mimosa	6,50€
<i>Zumo de naranja natural y cava.</i>	
Aperol Spritz	7,50€
Campari Spritz	7,50€
Americano	8,00€
<i>Campari, vermut rojo y soda.</i>	
Negroni	9,00€
<i>Campari, vermut rojo y gin.</i>	
Mojito	9,00€
Gin Tonic	9,00€

CERVEZAS

Rosa Blanca	3,50€
<i>Mallorca</i>	
Estrella Galicia	3,50€
<i>Sin gluten</i>	
Estrella Galicia	3,50€
<i>Sin alcohol</i>	
Grahame Pearce	4,50€
<i>Menorca</i>	
Garage Soup, Ipa 44cl	7,20€
<i>Barcelona</i>	

VINOS EN COPA

Cava, Balma Brut Nature	4,50€
<i>Penedes</i>	
Blanco Natural, Flow	5,50€
<i>Penedes</i>	
Blanco Natural, Son Llebre Blanc	6,50€
<i>Mallorca</i>	
Vermut blanco reserva	4,50€
<i>Bodega Padró&Co</i>	
Vermut rojo	4,50€
<i>Bodega Padró&Co</i>	