

mamachia

Las Salinas

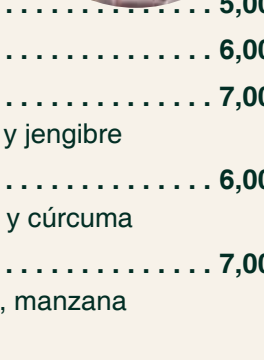
BEBIDAS CALIENTES

1	Espresso	1,50€
2	Cortado	1,70€
3	Café con leche	2,50€
4	Americano	2,50€
5	Flat White	3,50€
6	Cappuccino	3,50€
7	Iced Coffee	3,50€
8	Iced Coffee Milk	4,00€
9	Descafeinado solo	1,50€
10	Descafeinado con leche	2,50€
11	Matcha con leche vegetal	5,00€
12	Infusión con limón, miel, jengibre y menta	2,50€
13	English tea	2,00€

EXTRAS

Leche vegetal (Avena, soja o coco)	+0,25€
------------------------------------	--------

ZUMOS NATURALES



14	Naranja	5,00€
15	Zanahoria	6,00€
16	Carrot Smash	7,00€
	Naranja, zanahoria, limón y jengibre	
17	Citrus Shake	6,00€
	Limón, jengibre, manzana y cúrcuma	
18	Pink Power	7,00€
	Jengibre, piña, remolacha, manzana y proteína	
19	Green Detox	8,00€
	Jengibre, limón, pepino, menta, apio, espinacas y espirulina	

EXTRAS SUPERFOOD

Cúrcuma, espirulina, jengibre o proteína	+1,00€
--	--------

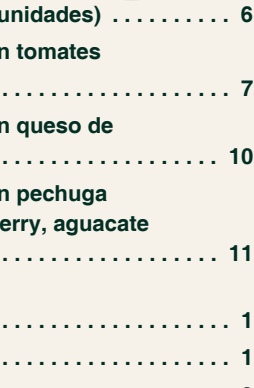


BOWL

20	Bowl de Açaí	11,00€
	Cereales, banana, fresa y semillas de chía. Topping incluido: Crema de cacahuete o miel	
21	Bowl de yoghurt	9,00€
	Cereales, fruta fresca y miel	

PIADINAS (puedes elegir blanca o sin gluten)

22	Piadina de queso de cabra, tomates, aguacate y espinacas	12,00€
23	Piadina de Philadelphia, pavo, tomate y paté de oliva	11,00
24	Piadina de mozzarella, jamón serrano y rúcula	10,00€
25	Piadina de pavo y mozzarella	8,00€
26	Piadina Nutella	7,00€



HUEVOS

27	Huevos de corral revueltos (3 unidades)	6,00€
28	Huevos de corral revueltos con tomates cherry y espinacas	7,50€
29	Huevos de corral revueltos con queso de cabra y aguacate	10,50€
30	Huevos de corral revueltos con pechuga de pollo marinada, tomates cherry, aguacate y espinacas	11,50€

Extra pan sin gluten	1,50€
Extra pan de pita	1,50€
Extra pan de masa madre	2,00€

1 PARA COMPARTIR

Hummus estilo marroquí de remolacha 9,50€
Crema de garbanzos y remolacha, con semillas de calabaza, zanahoria baby glaseada y mix de cherry confitado con aceite de harissa. Acompañado con pan de pita horneado

Babaganoush 9,50€
Crema de berenjena asada con tahini sobre una base de crema cítrica de mascarpone con granada, avellanas, menta y semillas de sésamo. Acompañado con pan de pita horneado

Alcachofa confitada crujiente 10,50€
Corazones de alcachofas confitadas en aceite de oliva, servida sobre una emulsión de coliflor tostada, pasta de trufa y tapenade de aceituna Kalamata

Queso Halloumi templado 12,50€
Caramelizado con salsa de chili y muhammara, aceitunas Kalamata, almendras laminadas, arándanos y granada. Sobre una base de mascarpone cítrico

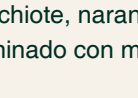
Pan de masa madre 1,50€
Pan de pueblo de masa madre artesanal

Pan gluten free 2,00€



2 LOS PLATOS DE mamachia

Incluyen nuestra ensalada de la huerta, tomates cherry con aceite de albahaca, aliñada con vinagreta de miel ibicenca cítrica, acompañada de quinoa mixta, edamame refrescante y pan tostado de masa madre



Falafel casero con salsa Tzatziki y chía 14,50€
Falafel de garbanzo con hierbas aromáticas y apio

Muslo de pollo payés deshuesado a la brasa 14,50€
Con hierbas frescas y cítricos. Terminado con salsa satay de cacahuete y lima

Pechuga de pollo payés estilo pibil 14,50€
Marinada en pasta de achiote, naranja amarga y toques ahumados. Terminado con mayonesa de Chipotle

Colita de cuadril de ternera Black Angus a la brasa 16,50€
Con chimichurri y pimienta rosa

Salmón a la plancha marinado al arte asiático con sésamo negro y blanco 15,50€

Extra para llevar 1,50€



3 BOWLS DE LA HUERTA

Haz tu bowl más completo añadiendo 1 PROTEÍNA O 1 GUARNICIÓN

Ibiza Greens 13,90€
Selección de hojas de la huerta con vinagreta dulce, acompañado con arroz integral, mix de tomates cherry, boniato, rabanitos, remolacha, mango y granada, salsa tahini y topping de togarashi, avellanas y semillas de girasol

Mama Chia 13,90€
Mix de hojas de la huerta con vinagreta dulce acompañado de col lombarda, frijoles negros, maíz, jalapeños, aguacate, topping de semillas de chía, calabaza, cacahuete, pico de gallo, salsa de ají, amarillo picante y kalé crujiente

CREA TU PROPIO PLATO

1 PROTEÍNA + 1 GUARNICIÓN

1 PROTEÍNA + 2 GUARNICIONES

4 PROTEÍNAS

Falafel casero con salsa Tzatziki y chia 8,90€

Muslo de pollo payés deshuesado a la brasa con salsa satay de cacahuete y lima 9,50€

Pechuga de pollo payés estilo pibil con mayonesa de Chipotle 9,50€

Colita de cuadril de ternera Black Angus a la brasa con chimichurri y pimienta rosa 10,90€

Salmón a la plancha marinado al arte asiático con sésamo negro y blanco 9,50€

3 Huevos cocidos de corral 6,00€

5 GUARNICIONES

Boniato al horno 4,50€
Marinado con aceite de oliva y hierbas frescas

Patatas rotas trufadas 4,50€
Patatas baby crujientes con alioli de trufa y ajo negro

Brócoli crujiente 4,50€
Salteado con aceite de sésamo, togarashi y mix de semillas

Extra pan de masa madre 1,50€
Pan de pueblo de masa madre artesanal

Extra pan gluten free 2,00€

6 BEBIDAS

Agua 500 ml. 3,50

Agua con gas 500 ml. 4,00

Kombucha VEDRÀ limón y menta 4,90

Kombucha VEDRÀ hibiscus y jengibre 4,90

Agua de coco 100% natural 6,90

7 VINOS

BLANCOS

Loxarel 2025 6,00€ 29,00€

Albariño Andrés Sisters (agricultura sostenible) 6,00€ 29,00€

Ibizkus de la tierra de Ibiza 2025, malvasia 36,00€

ROSADOS

Mali Rosé Orgánico 2025, garnacha, garnacha blanca 6,00€ 29,00€

Ibizkus de la tierra de Ibiza 2025, monastrell 38,00€

TINTO

Rioja Lanciego (agricultura orgánica) 6,00€ 29,00€

8 CERVEZAS

Lagunitas ipa 4,00€ 6,00€

Aguila sin filtrar 4,00€ 6,00€