

mamachia

Las Salinas

BOISSONS CHAUDES

1	Café expresso	1,50€
2	Petit café au lait	1,70€
3	Café au lait	2,50€
4	Café Américain	2,50€
5	Flat White	3,50€
6	Cappuccino	3,50€
7	Iced Coffee	3,50€
8	Café glacé au lait	4,00€
9	Décaféiné	1,50€
10	Décaféiné avec du lait	2,50€
11	Matcha au lait végétal	5,00€
12	Infusion au citron, miel, gingembre et menthe	2,50€
13	English tea	2,00€

SUPPLÉMENTS

Lait végétal (avoine, soja ou noix de coco) +0,25€

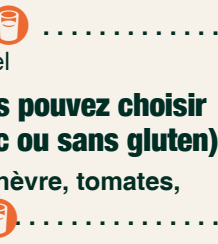


JUS NATURELS

14	Orange	5,00€
15	Carotte	6,00€
16	Carrot Smash	7,00€
Orange, carotte, citron et gingembre		
17	Citrus Shake	6,00€
Orange, carotte, citron et gingembre		
18	Pink Power	7,00€
Gingembre, ananas, betterave, pomme et protéines		
19	Green Detox	8,00€
Gingembre, citron, concombre, menthe, céleri, épinards et spiruline		

SUPER-ALIMENTS EN PLUS

Curcuma, spiruline, gingembre ou protéines +1,00€

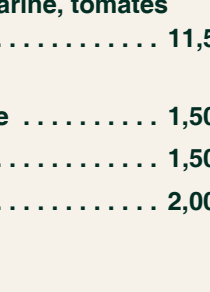


BOWLS

20	Bowl d'açaï  	11,00€
Céréales, banane, fraises et graines de chia		
Garniture incluse: beurre de cacahuète ou miel		
21	Bowl de yaourt   	9,00€
Céréales, fruits frais et miel		

PIADINAS (Vous pouvez choisir blanc ou sans gluten)

22	Piadina au fromage de chèvre, tomates, avocat et épinards  	12,00€
23	Piadina au fromage frais Philadelphia, dinde, tomate et pâté d'olives  	11,00€
24	Piadina à la mozzarella, jambon Serrano et roquette  	10,00€
25	Piadina à la dinde et à la mozzarella  	8,00€
26	Piadina Nutella	7,00€



OEUFS

27	Oeufs brouillés de poules élevées en plein air (3 unités)	6,00€
28	Oeufs brouillés de poules élevées en plein air avec tomates cerises et épinards	7,50€
29	Oeufs brouillés de poules élevées en plein air avec du fromage de chèvre et de l'avocat 	10,50€
30	Oeufs brouillés de poules élevées en plein air avec blanc de poulet mariné, tomates cerises, avocat et épinards.	11,50

Pain sans gluten supplémentaire 1,50€

Pain pita supplémentaire 1,50€

Pain au levain supplémentaire 2,00€

1 A PARTAGER

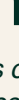
 **Houmous de betterave à la marocaine**    **9,50€**
Salade de pois chiches et de betteraves, aux graines de courge, avec des mini-carottes glacées et un mélange de tomates cerises confites à l'huile de harissa. Accompagnée de pain pita cuit au four

Babaganoush    **9,50€**
Crème d'aubergines rôties au tahini sur un lit de crème mascarpone aux agrumes, agrémentée de grenade, noisettes, menthe et graines de sésame. Servie avec du pain pita

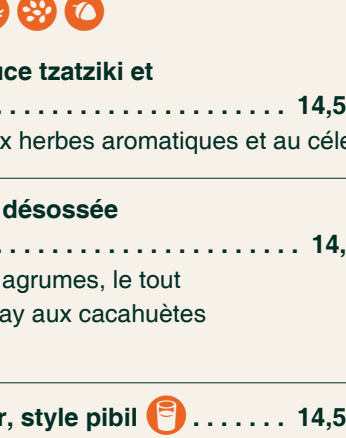
Artichauts confits croustillants **10,50€**
Coeurs d'artichauts confits à l'huile d'olive, servis sur une émulsion de chou-fleur rôti, de pâte de truffe et de tapenade d'olives Kalamata



 **Fromage halloumi chaud**   **12,50€**
Caramélisées au piment et à la sauce muhammara, olives Kalamata, amandes effilées, canneberges, et grenade. Sur une base de mascarpone aux agrumes

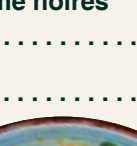
Pain au levain  **1,50€**
Pain artisanal "village" au levain

Pain sans gluten **2,00€**



2 LES PLATS DE mamachia

Tous nos plats comprennent notre salade du jardin, des tomates cerises à l'huile de basilic, assaisonnées d'une vinaigrette au miel d'Ibiza et aux agrumes, accompagnées de quinoa mélangé, d'edamames rafraîchissants et de pain au levain grillé



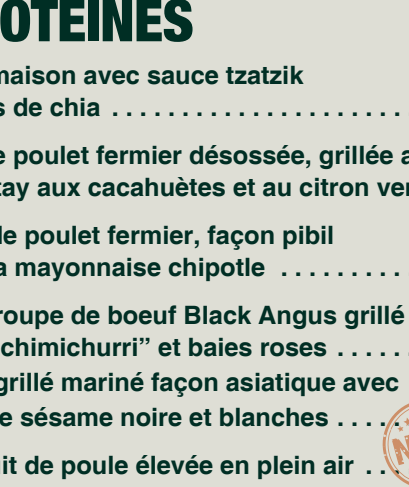
Falafels maison avec sauce tzatziki et graines de chia  **14,50€**
Falafels de pois chiches aux herbes aromatiques et au céleri

Cuisse de poulet fermier désossée et grillée   **14,50**
Aux herbes fraîches et aux agrumes, le tout agrémenté d'une sauce satay aux cacahuètes et citron

Poitrine de poulet fermier, style pibil  **14,50€**
Marinés dans une pâte d'achiote, des bitters à l'orange et des lamelles fumées. Le tout est nappé de mayonnaise au chipotle

Queue de bœuf Black Angus grillée **16,50€**
Avec sauce "chimichurri" et baies roses

Saumon grillé mariné façon asiatique avec graines de sésame noires et blanches   **15,50€**
Extra à emporter **1,50€**



3 BOL DE LÉGUMES DU JARDIN

Complétez votre bol en y ajoutant:
1 PROTÉINE OU 1 ACCOMPAGNEMENT

 **Ibiza Greens**   **13,90€**
Une sélection de jeunes pousses du jardin avec une vinaigrette sucrée, servie avec du riz complet, un mélange de tomates cerises, patate douce, radis, betteraves, mangue et grenade, sauce tahini, et une garniture de togarashi, noisettes et graines de tournesol

 **Mama Chia**  **13,90€**
Salade composée de jeunes pousses et vinaigrette sucrée servie avec chou rouge, haricots noirs, maïs, jalapeños, avocat, graines de chia, courge, cacahuètes, pico de gallo, sauce chili, piment jaune épicé et chou kale croustillant

CRÉEZ VOTRE PROPRE PLAT

1 PROTÉINE + 1 ACCOMPAGNEMENT

1 PROTÉINE + 2 ACCOMPAGNEMENTS

4 PROTÉINES

Falafels maison avec sauce tzatziki et graines de chia **8,90€**

Cuisse de poulet fermier désossée, grillée avec sauce satay aux cacahuètes et au citron vert **9,50€**

Poitrine de poulet fermier, façon pibil avec de la mayonnaise chipotle **9,50€**

Rôti de croupe de boeuf Black Angus grillé avec du "chimichurri" et baies roses **10,90€**

Saumon grillé mariné façon asiatique avec graines de sésame noire et blanches ... **9,50€**

3 Oeuf cuit de poule élevée en plein air ... **6,00€**



5 ACCOMPAGNEMENTS

Patate douce cuite au four **4,50€**
Mariné à l'huile d'olive et aux herbes fraîches

Pommes de terre à la truffe **4,50€**
Pommes de terre nouvelles croustillantes avec aioli à la truffe et ail noir

 Brocoli croustillant **4,50€**
Sauté à l'huile de sésame, au togarashi et à un mélange de graines

Pain au levain supplémentaire **1,50€**
Pain de village artisanal au levain

Pain sans gluten supplémentaire **2,00€**

6 BOISSONS

Eau 500 ml. **3,50**

Eau gazeuse 500 ml. **4,00**

Kombucha VEDRÀ au citron et à la menthe **4,90**

Kombucha VEDRÀ à l'hibiscus et au gingembre .. **4,90**

Eau de coco 100% naturelle **6,90**

7 VINS

BLANCS

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€**

ROSÉ

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

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

ROUGE

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

8 BIÈRES

Lagunitas ipa **4,00€** **6,00€**

Aguila non filtré **4,00€** **6,00€**

