

mamachia

Las Salinas

BEVANDE CALDE

1	Caffè espresso	1,50€
2	Caffè macchiato	1,70€
3	Caffè con latte	2,50€
4	Caffè americano	2,50€
5	Flat White	3,50€
6	Cappuccino	3,50€
7	Iced coffee	3,50€
8	Iced coffee and milk	4,00€
9	Solo decaffeinato	1,50€
10	Caffè decaffeinato con latte	2,50€
11	Matcha con latte vegetale	5,00€
12	Infusione con limone, miele, zenzero e menta	2,50€
13	English tea	2,00€

EXTRA

Latte vegetale (Avena, soia o cocco) +0,25€

SUCCHI NATURALI



14	Arancia	5,00€
15	Carota	6,00€
16	Carrot Smash	7,00€
	Arancia, carota, limone e zenzero	
17	Citrus Shake	6,00€
	Limone, zenzero, mela e curcuma	
18	Pink Power	7,00€
	Zenzero, ananas, barbabietola, mela e proteine	
19	Green Detox	8,00€
	Zenzero, limone, cetriolo, menta, sedano, spinaci e spirulina	

EXTRA SUPERFOOD

Curcuma, spirulina, zenzero o proteine +1,00€

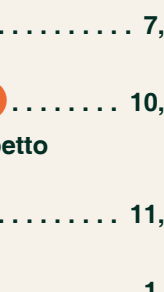


BOWLS

20	Bowl de Acai	11,00€
	Base de Acai , cereali , banane fragole , semi di chia e burro di arachidi o miele	
21	Bowl di youghurt	9,00€
	Yoghurt con cereali, frutta fresca e miele	

PIADINE (puoi scegliere bianca o senza glutine)

22	Piadina con formaggio di capra, pomodori, avocado e spinaci	12,00€
23	Piadina con formaggio spalmabile Philadelphia, tacchino, pomodoro e paté di olive	11,00€
24	Piadina con mozzarella, prosciutto serrano e rucola	10,00€
25	Piadina con tacchino e mozzarella	8,00€
26	Piadina Nutella	7,00€



UOVA

27	Uova strapazzate di campo (3 porzioni)	6,00€
28	Uova strapazzate di campo con pomodorini e spinaci	7,50€
29	Uova strapazzate di campo con formaggio di capra e avocado	10,50€
30	Uova strapazzate di campo con petto di pollo marinato, pomodorini, avocado e spinaci	11,50€
	Extra pan sin gluten	1,50€
	Pane pita extra	1,50€
	Pane extra a lievitazione naturale	2,00€

1 DA CONDIVIDERE

Hummus di barbabietola in stile marocchino 9,50€
Crema di ceci e barbabietola con semi di zucca, carotine glassate e un mix di pomodorini confit con olio all'harissa. Servita con pane pita al forno

Babaganoush 9,50€
Crema di melanzane arrosto con tahina su una base di crema al mascarpone agli agrumi con melograno, nocciole, menta e semi di sesamo. Servita con pane pita al forno

Carciofi croccanti 10,50€
Cuori di carciofo confit in olio d'oliva, serviti su un'emulsione di cavolfiore arrosto, pasta di tartufo e tapenade di olive Kalamata



Formaggio Hallumi caldo 12,50€
Caramellato con salsa al peperoncino e muhammara, olive Kalamata, mandorle a lamelle, mirtilli rossi, e melograno. Su una base di mascarpone agli agrumi

Pane a lievitazione naturale 1,50€
Pane artigianale a lievitazione naturale

Pane senza glutine 2,00€



2 I PIATTI DI mamachia

Accompagnato dalla nostra insalata mista, pomodorini con olio al basilico, condita con una vinaigrette al miele di Ibiza e agrumi, quinoa mista, edamame rinfrescanti e pane a lievitazione naturale tostato



Falafel fatti in casa con salsa tzatziki e semi di chia 14,50€
Falafel di ceci con erbe aromatiche e sedano

Coscia di pollo ibizenco disossata, grigliata 14,50€
Con erbe aromatiche fresche e agrumi. Rifinito con salsa satay di arachidi e lime

Petto di pollo ibizenco, stile pibil 14,50€
Marinato in pasta di achiote, arancia amara e note affumicate. Rifinito con maionese al chipotle

Manzo Black Angus alla griglia 16,50€
Con chimichurri e pepe rosa

Salmone grigliato marinato in stile asiatico con semi di sesamo bianchi e neri 15,50€



Extra da asporto 1,50€



3 MIX DI FOGLIE DI INSALATA DELL'ORTO

Completa la tua insalata aggiungendo 1 PROTEINA O 1 CONTORNO

Ibiza Greens 13,90€
Una selezione di foglie di insalata con una vinaigrette dolce, servita con riso integrale, un mix di pomodorini, patate dolci, ravanelli, barbabietole, mango e melograno, salsa tahina e una guarnizione di togarashi, nocciole e semi di girasole

Mama Chia 13,90€
Insalata mista con vinaigrette dolce servita con cavolo rosso, fagioli neri, mais, jalapeño, avocado, semi di chia, zucca, arachidi, pico de gallo, salsa chili, peperoncino giallo piccante e cavolo croccante

CREA TU PROPIO PLATO

1 PROTEÍNA + 1 GUARNICIÓN

1 PROTEÍNA + 2 GUARNICIONES

4 PROTEINE

Falafel fatti in casa con salsa tzatziki e semi di chia 8,90€

Coscia di pollo ibizenco disossata, grigliata con salsa satay di arachidi e lime 9,50€

Petto di pollo ibizenco in stile pibil con maionese al chipotle 9,50€

Manzo Black Angus alla griglia con chimichurri e pepe rosa 10,90€

Salmone grigliato marinato in stile asiatico con semi di sesamo bianchi e neri 9,50€

3 uova sode di galline con allevamento proprio 6,00€



5 CONTORNI

Patate dolci al forno 4,50€
Marinato con olio d'oliva ed erbe aromatiche fresche

Patate rotte al tartufo 4,50€
Patate croccanti con aioli al tartufo e aglio nero

Broccoli croccanti 4,50€
Saltati in padella con olio di sesamo, togarashi e un mix di semi

Pane extra a lievitazione naturale 1,50€
Pane artigianale a lievitazione naturale

Pane extra senza glutine 2,00€

6 BEVANDE

Acqua 500 ml. 3,50

Acqua frizzante 500 ml. 4,00

VEDRÀ Kombucha Limone e Menta 4,90

VEDRÀ Kombucha Ibisco e Zenzero 4,90

Acqua di cocco 100% naturale 6,90

7 VINI

BIANCHI

Loxarel 2025 6,00€ 29,00€

Albariño Andrés Sisters (agricultura sostenibile) 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€

ROSSO

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

8 BIRRE

Lagunitas ipa 4,00€ 6,00€

Aguila non filtrato 4,00€ 6,00€

