

SABORES DIVINOS...
SABORS MÉS QUE DIVINS...



más natural. comida sana y equilibrada

BEBIDAS
BEGUDES



~ **Bebidas calientes.** Begudes calentes

~ Cafés. Cafès

Café solo. Cafè	1.30€
Café cortado. Cafè tallat	1.40€
Café con hielo. Cafè amb gel	1.40€
Café bombón. Cafè bombó	1.60€
Café calypso. Cafè calypso	2.80€
Café americano. Cafè americà	1.90€
Café con leche. Cafè amb llet	1.80€
Capuchino. Caputxí	2.50€
Café latte. Cafè latte	2.50€
Carajillo. Reventat	1.85€
Carajillo whisky. Reventat whisky	2.60€

~ Cafés especiales. Cafès especials

Marrochino. Marrochino 3.30€

Café expreso, chocolate caliente espeso y leche
Cafè exprés, xocolata calenta espesa i llet

Blanco y negro. Blanc i negre 3.00€

Café expreso, leche condensada, leche y crema de leche
Cafè exprés, llet condensada, llet i crema de llet

Café Irlandés. Cafè Irlandès 3.40€

Café, whisky irlandés, nata fresca líquida y jarabe de azúcar
Cafè, whisky irlandés, nata fresca líquida i xarop de sucre

Café Jamaicano. Cafè Jamaicà 2.60€

Café expreso, ron añejo, nata fresca líquida y azúcar moreno
Cafè exprés, ron vell, nata fresca líquida i sucre moreno

Café helado. Cafè gelat 3.80€

Café con helado de vainilla. Cafè amb gelat de vainilla

~ Tés. Tès 2.30€

Rojo, verde, vainilla, canela, frutos rojos, Rooibos
Vermell, verd, vainilla, canyella, fruits vermells, Rooibos

~ **Refrescos y otros.** Refrescs i altres

~ Refrescos. Refrescos

Refrescos 200 ml. Refrescs 200 ml	2.10€
Refrescos 350 ml. Refrescs 350 ml	2.50€
Nestea 300 ml	2.20€
Laccao	2.00€

~ Zumos multivitaminas. Sucs multivitaminats

Manzana, piña, melocotón o tomate. Poma, pinya, préssec o tomàtiga	2.00€
--	-------

~ Zumos naturales. Sucs naturals G: 3.85€ P: 2.60€

~ Elige entre los siguientes zumos o crea tu propia combinación:
naranja, manzana, zanahoria y fruta de temporada
Tria entre els següents sucs o crea la teva pròpia combinació:
taronja, poma, pastanaga i fruita de temporada

~ Agua. Aigua

Natural o con gas 0,33cl. Natural o amb gas 0,33cl	1.85€
Natural o con gas 0,50cl. Natural o amb gas 0,50cl	2.20€

~ Cerveza. Cervesa

Estrella Galicia 1/3.	2.50€
Caña. Canya	2.40€
Jarra de cerveza. Gerra de cervesa	2.90€
Cerveza sin alcohol. Cervesa sense alcohol	2.30€

**BOCADITOS SALADOS Y OTROS
ESPIPELLADES SALADES I ALTRES**



~ **Mini natural.** Mini natural 2.80€

(Con pan blanco o integral. *Amb pa blanc o integral*)

Vegetal: con lechuga, manzana, aguacate, tomate y mayonesa ligera

Vegetal: amb lletuga, poma, alvocat, tomàtiga i maionesa lleugera

De pollo: con tomate, lechuga, huevo y mayonesa ligera

De pollastre: amb lletuga, ou i maionesa lleugera

De salmón ahumado: con queso cremoso y lechuga

De salmó fumat: amb formatge cremós i lletuga

De queso fresco y pechuga de pavo: con lechuga y vinagreta de hierbas

De formatge fresc i pitera d'indiot: amb lletuga i vinagreta d'herbes

~ **Mini ensaladas.** Mini amanides 3.60€

(Sin aliño. *Sense amaniment*)

Jamón York: lechuga, manzana, jamón y huevo duro

Pernil dolç: lletuga, poma, pernil i ou dur

Pollo: lechuga, pollo, maíz y nueces

Pollastre: lletuga, pollastre, blat de les índies i anous

Palitos de cangrejo: lechuga, palitos de cangrejo, maíz y queso Gouda

Barretes de cranc: lletuga, barretes de cranc, blat de les índies i formatge Gouda

~ **Sandwiches**

(Con pan blanco o integral. *Amb pa blanc o integral*)

Especial de pollo: pan de molde, pollo, tomate, lechuga y huevo duro con mayonesa 4.80€

Especial de pollastre: pa de motlo, pollastre, tomàtiga, lletuga i ou dur amb maionesa

Vegetal: pan de molde, tomate, lechuga, aguacate y manzana, con mayonesa 4.60€

Vegetal: pa de motlo, tomàtiga, lletuga, alvocat i poma, amb maionesa

De queso: pan de molde, tomate, queso brie y nueces 4.60€

De formatge: pa de motlo, tomàtiga, formatge brie i anous

~ **Nuestras tablas.** Les nostres taules 9.80€

Nacional: selección de quesos del país

Nacional: selecció de formatges del país

Internacional: selección de quesos internacionales

Internacional: selecció de formatges internacionals

Mixta: selección de lo mejor del país combinado con quesos del mundo



Mixta: selecció del millor del país combinat amb formatges del món

PLATOS TRIPLES Y SALTEADOS CALIENTES
PLATS TRIPLES I ENTRANTS CALENTS









~ Nuestros platos triples

Els nostres plats triples

-  **Suprema** 10.50€
Combina 2 salteados calientes + 1 ensalada a elegir de nuestra carta
Combina 2 saltats calents + 1 amanida a triar de la nostra carta
-  **Combinada** 9.95€
Combina las 2 ensaladas de la carta que más te gusten
+ 1 de nuestros salteados calientes
Combina les 2 amanides de la nostra carta que més t'agradin
+ 1 un dels nostres saltats calents
- Tres sabores** 9.95€
Haz tu propia ensalada: escoge las 3 ensaladas de la carta
que más te gusten
Fes la teva pròpia amanida: escull les 3 amanides de la carta
que mes t'agradin

~ Nuestros salteados calientes

Els nostres saltats calents

-  **De pollo:** combinado con verduras, anacardos y salteado con salsa de soja. 9.80€
Se sirve con arroz o fideos chinos, a su elección
De pollastre: combinat amb verdures, anacards i saltat amb salsa de soia
Es serveix amb arròs o fideus xinesos. A la teva elecció
-  **De ternera:** combinado con verduras y salteado con salsa de soja. 9.80€
Se sirve con arroz o fideos chinos, a su elección
De vedella: combinat amb verdures i saltat amb salsa de soia
Es serveix amb arròs o fideus xinesos. A la teva elecció
-  **De salmón:** combinado con piña y verduras y salteado con salsa de soja. 9.80€
Se sirve con arroz o fideos chinos, a su elección
De salmó: combinat amb pinya i verdures i saltat amb salsa de soia
Es serveix amb arròs o fideus xinesos. A la teva elecció
-  **Vegetariano:** combinado con arroz y verduras. 9.80€
Vegetarià: Saltat d'arròs vegetarià amb verdures
-  **De arroz:** combinado con jamón dulce y verduras y salteado con salsa de soja. 9.80€
D'arròs: combinat amb pernil dolç i verdures i saltat amb salsa de soia
-  **Parrillada de verduras** 9.80€
Graellada de verdures

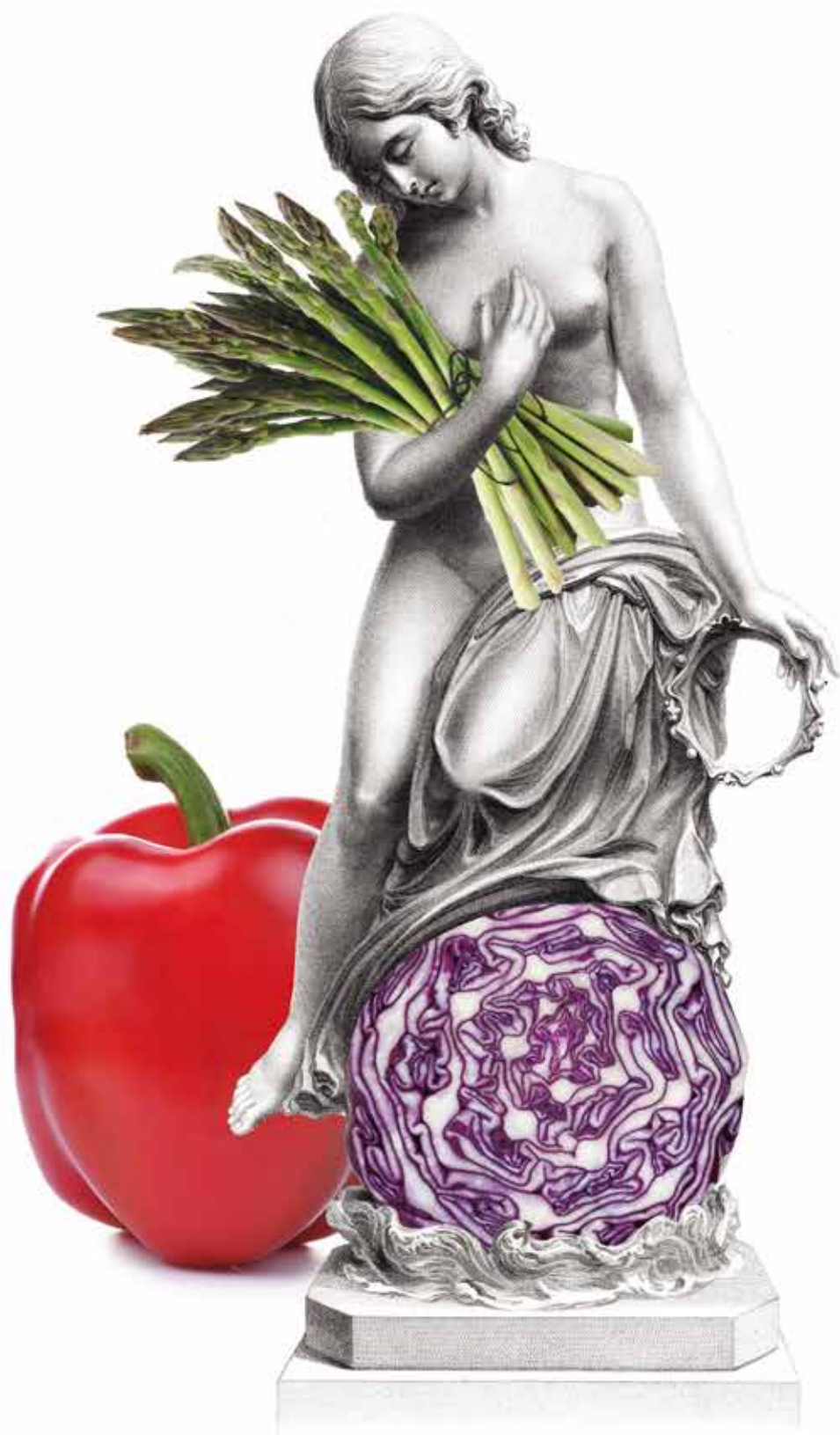


Solicita nuestros platos/ingredientes sin gluten
Sol·liciteu els nostres plats/ingredients sense gluten



Plato caliente
Plat calent

ENSALADA + NATURAL
AMANIDA + NATURAL



~ Ensalada +natural

Haz tu propia ensalada

9.50€

Escoge 1 base + 5 ingredientes + 1 aliño

Cada ingrediente adicional supone un incremento de 1.00€

Amanida +natural

Fes la teva amanida

Tria 1 base + 5 ingredients + 1 amaniment

Cada un dels ingredients addicionals supossa un increment de 1.00€

~ Bases

Bases

Lechuga. Lletuga
Hojas varias. Fulles variades
Pasta. Pasta
Arroz. Arròs
Arroz integral. Arròs integral
Mezcla de arroces. Mescla d'arrossos

Apio. Api
Arándanos deshidratados.
Nabius deshidratats
Arroz. Arròs
Arroz integral. Arròs integral
Atún. Tonyina
Bacalao. Bacallà
Belcon. Bacó
Cebolla. Ceba
Champiñones. Xampinyons
Crujiente de cebolla. Cruixent de ceba
Espárragos blancos. Espàrrecs blancs
Espárragos verdes. Espàrrecs verds
Fideos chinos. Fideus xinesos
Gambas peladas. Gambes pelades
Garbanzos. Ciurons
Guisantes. Pèsols
Huevo duro. Ou dur
Jamón york. Pernil dolç
Maíz. Blat de les Índies
Manzana. Poma
Naranja. Taronja
Nueces. Anous
Palitos de cangrejo. Barretes de cranc
Pasas. Panses
Pasta. Pasta
Pechuga pavo. Pitera d'indiot
Pepino. Cogombre
Pera. Pera
Picatostes. Crostons
Pimiento rojo. Pebre vermell
Pimiento verde. Pebre verd
Piña. Pinya
Pipas de calabaza. Pipes de carabassa
Pollo. Pollastre
Queso de cabra. Formatge de cabra
Queso feta. Formatge feta
Queso fresco. Formatge fresc
Queso gouda. Formatge gouda
Queso mahonés. Formatge maonès
Queso mozarella. Formatge mozzarella
Queso parmesano. Formatge parmesà
Queso roquefort. Formatge roquefort
Quinoa. Quinoa
Rúcula. Rúcula
Salchicha. Salsitxa
Salmón ahumado. Salmó fumat
Tiras de creps. Tires de creps
Tofu. Tofu
Tomate. Tomàtiga
Tomate seco. Tomàtiga seca
Uvas. Raim
Zanahoria. Pastanaga

~ Aliños

Amaniments

Aceite. Oli
Aceite de trufas
Oli de tòfones
Aceite picante. Oli picant
Vinagreta. Vinagreta
Vinagreta de canela
Vinagreta de canyella
Vinagreta de hierbas
Vinagreta d'herbes
Vinagreta dulce de mostaza
Vinagreta dolça de mostassa
Vinagreta de aceitunas negras
Vinagreta d'olives negres
Vinagreta de frutos rojos
Vinagreta de fruits vermells
Mayonesa ligera
Maionesa lleugera
Mayonesa ligera de mostaza
Maionesa lleugera de mostassa
Mayonesa ligera de curry
Maionesa lleugera al curri
Yogur con mostaza
Iogurt amb mostassa
Pesto. Pesto
Salsa agridulce. Salsa agredolça
Salsa de soja. Salsa de soia
Salsa rosa. Salsa rosa

~ Ingredientes

Ingredients

Aceitunas negras. Olives negres
Aguacate. Alvocat
Alcaparras. Tàperes
Almendras. Ametlles
Anacardos. Anacards
Anchoas. Anxoves



Solicita nuestros platos/ingredientes sin gluten
Sol·liciteu els nostres plats/ingredients sense gluten.



ENSALADAS DE LECHUGA
AMANIDES DE LLETUGA



~ Base de lechuga. Base de lletuga

Alternativa

Lechuga, queso feta, tomate, aceitunas negras, aguacate, cebolla
Lletuga, formatge feta, tomàtiga, olives negres, alvocat, ceba
A: vinagreta de hierbas - vinagreta d'herbes

8.10€

Especial

Lechuga y canónigos, pollo, arroz integral, tomate, cebolla
Lletuga i canonges, pollastre, arròs integral, tomàtiga, ceba
A: vinagreta de hierbas - vinagreta d'herbes

8.10€

Hindú

Lechuga, pollo, uvas blancas y negras, huevo duro, pasas y manzana
Lletuga, pollastre, raïm blanc i negre, ou dur, panses i poma
A: mayonesa de curry - maionesa al curry

8.20€

Mar dulce

Lechuga, gambas peladas, queso gouda, pera, almendras
Lletuga, gambes pelades, formatge gouda, pera, ametlles
A: yogur con mostaza - iogurt amb mostassa

8.20€

Mar suave

Lechuga y endibias, palitos de cangrejo, queso roquefort y picatostes
Lletuga i endívies, barretes de cranc, formatge roquefort i crostons
A: salsa rosa - salsa rosa

7.80€

Menuda

Lechuga, rúcula, jamon York, almendras troceadas, parmesano
Lletuga, ruca, pernil dolç, ametlles trocetjades, parmesà
A: aceite de oliva virgen - oli d'oliva verge

8.00€

Tierra y mar

Lechuga, atún, alcaparras, apio, cebolla roja, aceitunas negras
Lletuga, tonyina, tàperes, api, ceba vermella, olives negres
A: vinagreta - vinagreta

7.20€

Waldorf

Lechuga, manzana roja, apio, nueces, pollo
Lletuga, poma vermella, api, anous, pollastre
A: mayonesa de mostaza - maionesa de mostassa

7.80€

~ Sin lechuga. Sense Lletuga

Triguera

Ensalada de espárragos blancos, espárragos verdes, salmón ahumado,
champiñones, zanahoria (sin base de lechuga)
Amanida d'espàrrecs blancs, espàrrecs verds, salmó fumat,
xampinyons, pastanaga (sense base de lletuga)
A: mayonesa ligera - maionesa lleugera

8.20€

Alérgenos

Si eres celíaco o tienes alguna alergia o intolerancia alimentaria, no dudes en solicitar a nuestros empleados información sobre los ingredientes utilizados

Al·lèrgògens

Si ets celiac o tens alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, no dubtis a sol·licitar als nostres emprats informació sobre els ingredients utilitzats



Solicita nuestros platos/ingredientes sin gluten
Sol·liciteu els nostres plats/ingredients sense gluten



Aliño
Amaniment

ENSALADA DE HOJAS VARIADAS
AMANIDA DE FULLES VARIADES



~ Base: hojas variadas. Base: fulles variades

- Agridulce** 8.80€
Hojas variadas y canónigos, pollo adobado, tomate seco, maíz, picatostes y queso suave
Fulles variades i canonges, pollastre adobat, tomàtiga seca, blat de moro, crostons i formatge suau
A: salsa agridulce - salsa agredolça
- Caesar** 8.80€
Hojas variadas, huevo duro, anchoas, picatostes, queso parmesano
Fulles variades, ou dur, anxoves, crostons, formatge parmesà
A: mayonesa de mostaza - maionesa de mostassa
-  **Caesar con pollo** 8.80€
Hojas variadas, pollo a la plancha, huevo duro, picatostes, queso parmesano
Fulles variades, pollastre a la planxa, ou dur, crostons, formatge parmesà
A: mayonesa de mostaza - maionesa de mostassa
- Clásica** 8.00€
Hojas variadas, zanahoria, huevo duro, jamón York y maíz
Fulles variades, pastanaga, ou dur, pernil dolç i blat de moro
A: mayonesa ligera - maionesa lleugera
-  **Contrastes** 8.90€
Hojas variadas, canónigos, queso de cabra caliente, nueces, tiras de crepes y tomate seco
Fulles variades, canonges, formatge de cabra calent, anous, tires de crepes i tomàtigs seques
A: vinagreta de frutos rojos - vinagreta de fruits vermells
- Equilibrada** 8.60€
Hojas variadas, pasta, pollo, manzana, nueces y champiñones
Fulles variades, pasta, pollastre, poma, anous i xampinyons
A: vinagreta de hierbas - vinagreta d'herbes
- Fresca** 8.10€
Canónigos, zanahoria, manzana, queso feta, pasas, tomate
Canonges, pastanaga, poma, formatge feta, panses, tomàtiga
A: vinagreta - vinagreta
-  **Otoño** 8.80€
Hojas variadas y espinacas, queso de cabra caliente, beicon, champiñones
Fulles variades i espinacs, formatge de cabra calent, bacó, xampinyons
A: vinagreta de hierbas - vinagreta d'herbes
-  **Oriental** 9.10€
Hojas variadas, fideos chinos, zanahoria, maíz, pimiento rojo y verde y pollo a la plancha
Fulles variades, fideus chinosos, pastanaga, blat de moro, prebe vermell i verd i pollastre a la planxa
A: vinagreta dulce de mostaza - vinagreta dolça de mostassa
- Tierna** 7.50€
Hojas variadas, canónigos, tiras de bacalao finas
Fulles variades, canonges, tires de bacallà fines
A: aceite de trufas - oli de tòfones
- Verdísima** 7.50€
Hojas variadas, pipas de calabaza, zanahoria, tofu
Fulles variades, pipes de carabassa, pastanaga, tofu
A: vinagreta de hierbas - vinagreta d'herbes



Solicita nuestros platos/ingredientes sin gluten
Sol·liciteu els nostres plats/ingredients sense gluten



Ensalada tibia
Amanida tèbia


A Aliño
Amaniment



ENSALADAS DE PASTA, ARROZ O QUINOA
AMANIDES DE PASTA, ARRÒS O QUINOA






~ Ensaladas de pasta. Amanides de pasta

- Casablanca** 7.60€
Cuscús, garbanzos, pimiento rojo, pasas
Cuscús, ciurons, pebre vermell, panses
A: vinagreta con canela y nuez moscada - *vinagreta amb canyella i nou moscada*
-  **Con denominación** 8.90€
Pasta, almendras, queso mahonés, sobrasada caliente
Escoger: base de pasta o base de arroz integral
Pasta, ametlles, formatge mahonès, sobrassada calenta
Escollir: base de pasta o base d'arròs integral
- Italiana** 8.90€
Pasta, rúcula, pollo, tomate, almendras y queso parmesano
Pasta, rúcula, pollastre, tomàtiga, ametlles i formatge parmesà
A: pesto - pesto
- Primavera** 8.75€
Pasta, queso mozzarella, tomates y aceitunas negras
Pasta, formatge mozzarella, tomàtigs i olives negres
A: pesto - pesto
- Tres quesos** 8.90€
Pasta, queso gouda, queso parmesano, queso mahonés y tomate
Pasta, formatge gouda, formatge parmesà, formatge mahonés i tomàtiga
A: pesto - pesto
- Tropical** 8.80€
Pasta, pollo, piña, nueces y manzana
Pasta, pollastre, pinya, anous i poma
A: mayonesa de curry - *maionesa al curri*

~ Ensaladas de arroz. Amanides d'arròs

Todas las ensaladas de arroz pueden sustituirse por base de quinoa con un incremento de 1€
Totes les amanides d'arròs poden substituir-se per base de quinoa amb un increment de 1€

-  **Americana** 8.90€
Arroz integral, crujiente de cebolla, champiñones salteados, carne picada mezclada y arándanos deshidratados
Arròs integral, cruixent de ceba, xampinyons saltats, carn picada mesclada i nabius deshidratats
A: aceite picante - *oli picant*
-  **Distinta** 8.50€
Arroz integral, crujiente de cebolla, pollo a la plancha, queso fresco, maíz
Arròs integral, cruixent de ceba, pollastre a la planxa, formatge fresc, blat de moro
A: vinagreta de aceitunas negras - *vinagreta d'olives negres*
- Marinera** 8.90€
Arroz blanco, palitos de cangrejo, atún, salmón ahumado, gambas peladas, queso parmesano
Arròs blanc, barretes de cranc, tonyina, salmó fumat, gambes pelades, formatge parmesà
A: aceite de oliva - *oli d'oliva*
-  **Silvestre** 8.60€
Arroz blanco, integral y salvaje, setas silvestres salteadas y almendras
Arròs blanc, integral i salvatge, bolets silvestres saltejats i ametlles
A: aceite de oliva virgen - *oli d'oliva verge*

Ensaladas de quinoa. Amanides de quinoa

- Ensalada moderna** 9.10€
Quinoa, maíz, aguacate, aceitunas negras, zanahoria, tomate
Quinoa, blat de moro, alvocat, olives negres, pastanaga, tomàquet
A: aceite de oliva virgen - *oli d'oliva verge*
- Ensalada campestre** 9.10€
Quinoa, solomillos de pollo, pipas de calabaza, sésamo tostado, queso feta, mango
Quinoa, relloms de pollastre, pipes de carabassa, sèsam torrat, formatge feta, mànec
A: aceite de oliva virgen - *oli d'oliva verge*



Solicita nuestros platos/ingredientes sin gluten
Sol·liciteu els nostres plats/ingredients sense gluten



Ensalada caliente
Amanida calenta

A Aliño
Amaniment

POSTRES
POSTRES



~ Postres caseros. Postres casolans

~ Repostería casera. Rebosteria casolana 4.90€

Bizcocho de chocolate con crema de chocolate blanco
Bescuit de xocolata amb crema de xocolata blanca

Pastel de creps de chocolate
Pastís de crepes de xocolata

Bizcocho de zanahoria
Bescuit de pastanaga

Banoffee (tarta de plátano y dulce de leche)
Banoffee (tarta de plàtan i dolç de llet)

Tarta de queso con frutos del bosque
Tarta de formatge amb fruits del bosc

~ Yogurt natural. Iogurt natural 4.70€

Con fruta fresca
Amb fruita fresca

Con salsa de frutos rojos
Amb salsa de fruits vermells

Con nueces y miel
Amb anous i mel

Con galleta "Oreo" y salsa de frutos rojos
Amb galeta "Oreo" i salsa de fruits vermells

~ Helados y sorbetes caseros. Gelats i sorbets casolans

Sorbete de limón 4.60€
Sorbete de llimona

Sorbete de fresas 4.60€
Sorbete de maduixes

2 Bolas de helado a elegir: vainilla, chocolate o almendra tostada 4.60€
2 Bolles de gelat a triar: vainilla, xocolata o ametlla tostada

1 Bola de helado a elegir: vainilla, chocolate o almendra tostada 2.30€
1 Bolles de gelat a triar: vainilla, xocolata o ametlla tostada

~ Otros postres. Altres postres

~ Fruta. Fruita 4.50€

Plato de fruta fresca de temporada
Plat de fruita fresca de temporada

~ Bollería. Bolleria

Croissant. Croissant 1.30€



VINOS Y LICORES

VINS I LICORS

~ Vinos. Vins

~ Tintos crianza. Negres criança

botella

Mallorca

Macia Batle

20.00€

Veritas

copa: 4.00€

22.00€

JL. Ferrer Franja Roja 50 cl.

15.00€

Rioja

Faustino Ribero

copa: 3.50€

15.00€

Cune

20.00€

Viña Pomal

20.00€

Ederra

18.00€

Ribera del Duero

Viña Vilano

copa: 4.00€

18.00€

Aragón

Coto de Hayas

16.00€

Nubiana

16.00€

~ Blancos. Blancs

botella

Mallorca

Veritas

copa: 4.00€

20.00€

JL. Ferrer 50 cl.

15.00€

Rioja

Faustino Ribero

copa: 3.50€

15.00€

Rias Baixas

Albariño Dionisos

18.00€

Albariño Leiras

18.00€

Rueda

Legaris Verdejo

copa: 4.00€

20.00€

Cantosán de Verdejo

copa: 4.00€

20.00€

~ Rosados. Rosats

botella

Mallorca

JL. Ferrer 50 cl.

15.00€

Veritas

copa: 4.00€

20.00€

Rioja

Faustino Ribero

copa: 3.50€

15.00€

Portugal

Lancers

16.00€

Italia

Lambrusco

15.00€

~ **Licores. Licors**

~ **Aperitivos. Aperitius**

Martini blanco dulce, blanco seco y rojo Martini blanc dolç, blanc sec i vermell	4.20€
Campari	4.00€
Mari Brizard	2.45€
Oporto	2.80€

~ **Licores. Licors**

Malibu, Tia Maria, Licor 43, Kalua, Tequila, Drambuie, Frangelico, Amareto, Cointreau	3.60€
--	-------

~ **Hierbas. Herbes**

Dulces y secas Dolces i seques	3.00€
Licor de Melocotón, Licor de Manzana, Pepper mint Licor de Préssec, Licor de Poma, Pepper mint	2.20€

~ **Whisky. Whisky**

JB, Ballantines, Cutty Sark, Jack Daniels, Baileys	6.00€
--	-------

~ **Ginebra, vodka, ron**

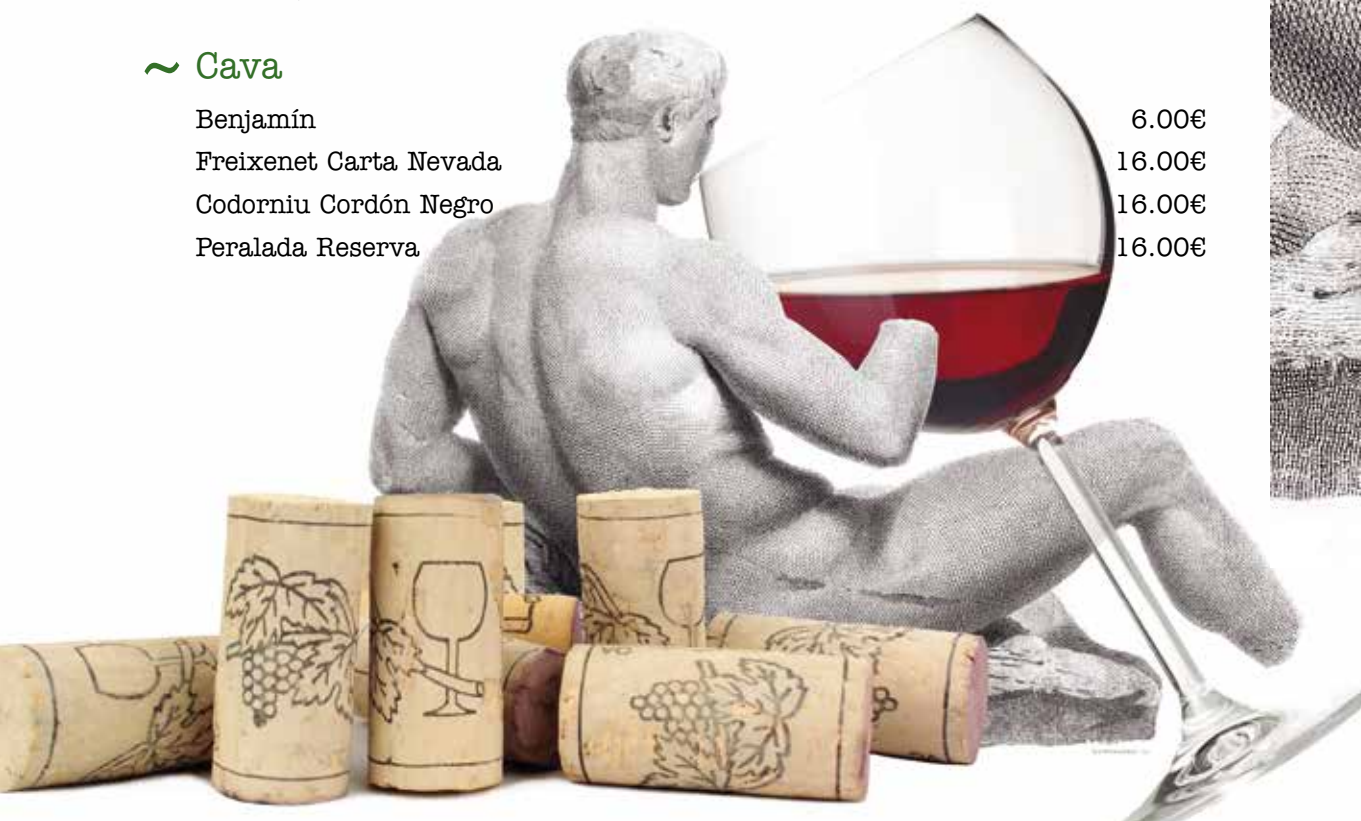
Gordons, Larios, Beefeater, Smirnoff, Absolute, Ron Bacardi, Ron Cacique, Ron Barceló	6.00€
--	-------

~ **Cognac**

Soberano	2.10€
Carlos III, Magno	3.70€
Carlos I, Lepanto	7.30€

~ **Cava**

Benjamín	6.00€
Freixenet Carta Nevada	16.00€
Codorniu Cordón Negro	16.00€
Peralada Reserva	16.00€





SABORES DIVINOS...

Hemos invitado a musas, diosas y personajes mitológicos a sentarse en nuestra mesa e impregnar nuestra carta de sabores divinos... Sabores que te van a hacer disfrutar de una alimentación sana y equilibrada en nuestro olimpo particular.
¡Bienvenido a “+Natural”!

SABORS MÉS QUE DIVINS...

Hem convidat a muses, deesses i personatges mitològics a asseure's en la nostra taula i impregnar la nostra carta de sabors divins... Sabors que et faran gaudir d'una alimentació sana i equilibrada en el nostre olimpo particular.
Benvingut a “+Natural”!

+NTRL PLAZA DE ESPAÑA:

Plaza España, 8 bajos. 07002 Palma

Tel. 971 722 232

+NTRL FRANQUICIAS:

Teléfono de información para franquicias: 871 903 618

masnatural@masntrl.es



www.mas-natural.es



más natural. comida sana y equilibrada