

## TOSTADA DE PAN DE MASA MADRE CON

Tomate de ramallet, AOVE y flor de sal	9
Tomate de ramallet y queso de Mahón Menorca	12
Tomate de ramallet y Jamón Ibérico	15
Mantequilla de Menorca y mermelada Frambuesa / Melocotón / Naranja amarga	10
Aguacate, tomates cherry y semillas	12
Aguacate y huevos revueltos	15
Aguacate y salmón ahumado con salsa de yogur y hierbas aromáticas	16

## SÁNDWICHES Y ENTREPANES

Llonguet mixto de jamón cocido y queso	12
Brioche de aguacate, salmón ahumado con salsa de yogur y hierbas aromáticas	14
Brioche Benedict, huevo poché, salsa holandesa y bacon crujiente	16

## NUESTROS BOWLS

Yogur, muesli, fruta de temporada, semillas y frutos secos	12
Yogur, plátano, frutos rojos granola de chocolate y semillas	12
Pudding de chia con leche de almendras, fruta de temporada, semillas y frutos secos	12

## DULCES Y BOLLERÍA

Cesta de bollería variada	10
Tarta de queso	9
Pancakes con frutos rojos sirope de arce o crema de chocolate	12

## ZUMOS Y SMOOTHIES

Zumo de naranja natural	6
Smoothie del día	6



@umayol\_restaurant  
@grupsantitaura



---

## SOURDOUGH TOAST WITH

"Ramallet" tomato, EVOO & fleur de sel	9
"Ramallet" tomato & cured "Mahón Menorca" cheese	12
"Ramallet" tomato and Iberian ham	15
Menorcan butter and marmalade Raspberry / Peach / Bitter orange	10
Avocado, cherry tomatoes and seeds	12
Avocado and scrambled eggs	15
Avocado and smoked salmon with yoghurt sauce and aromatic herbs	16

---

## SANDWICHES & ROLLS

Mixed "llonguet" with cooked ham and cheese	12
Avocado and smoked salmon brioche with yoghurt sauce and aromatic herbs	14
Benedict and poached egg brioche, Hollandaise sauce and crispy bacon	16

---

## OUR BOWLS

Yoghurt, muesli, seasonal fruit, seeds and nuts	12
Yoghurt, banana, red fruits, chocolate and seed granola	12
Chia pudding with almond milk, seasonal fruit, seeds and nuts	12

---

## SWEETS & PASTRIES

Basket of assorted pastries	10
Cheesecake	9
Pancakes with red berries, maple syrup or chocolate spread	12

---

## JUICES & SMOOTHIES

Fresh orange juice	6
Smoothie of the day	6

---



@umayol\_restaurant  
@grupsantitaura

\*Our establishment has a menu of allergens



# U MAYOL

Desayunos

## TOSTADA DE PAN DE MASA MADRE CON

Tomate de ramellet, AOVE y flor de sal



Tomate de ramellet y queso de Mahón Menorca



Tomate de ramellet y jamón Ibérico



Mantequilla de Menorca y mermelada



Aguacate, tomates cherry y semillas



Aguacate y huevos revueltos



Aguacate y salmón ahumado



## SÁNDWICHES Y ENTREPANES

Llonguet mixto de jamón cocido y queso



Brioche de aguacate, salmón ahumado



Brioche Benedict, huevo poche



## NUESTROS BOWLS

Yogur, muesli, fruta de temporada



Yogur, plátano, frutos rojos



Pudding de chia con leche de almendras



## DULCES Y BOLLERÍA

Cesta de bollería variada



Tarta de queso



Pancakes con frutos rojos



\*con crema de chocolate



Huevo



Lácteos



Pescado



Frutos  
de cáscara



Gluten



Sulfitos



Soja

# U MAYOL

Breakfast

## SOURDOUGH TOAST WITH

“Ramellet” tomato, virgin olive oil & fleur de sel



“Ramellet” tomato & cured Mahón Menorca cheese



“Ramellet” tomato and Iberian cured ham



Menorcan butter and marmalade



Avocado, cherry tomatoes and seeds



Avocado and scrambled eggs



Avocado and smoked salmon



## SANDWICHES & ROLLS

Mixed llonguet with cooked ham and cheese



Avocado and smoked salmon brioche



Benedict and poached egg brioche



## OUR BOWLS

Yogurt, muesli, seasonal fruit



Yogurt, banana, red fruits



Chia pudding with almond milk



## SWEETS & PASTRIES

Basket of assorted pastries



Cheesecake



Pancakes with red berries



\*with chocolate spread



Egg



Dairy



Fish



Nuts



Gluten



Sulphites



Soy