

TAVLA

Experiencias Especiales

Para enriquecer la experiencia del desayuno, **Nômade Temple Ibiza** podrá incorporar de forma puntual estaciones y servicios especiales, sujetos a la operativa diaria del hotel, ocupación, disponibilidad de producto y recursos de servicio.

- Cortador de jamón ibérico.
- Estación de ostras frescas.
- Servicio de cava o champagne.
- Selecciones gastronómicas especiales vinculadas a eventos o temporadas concretas.

Breakfast Ritual

50€

Una experiencia de desayuno en dos momentos.

Una gran tabla para compartir servida en mesa se combina con una selección de platos calientes preparados al momento, para que cada huésped disfrute de la mañana a su ritmo.

Primer Acto: The Harvest Altar

Al llegar a la mesa, los huéspedes reciben una gran tabla para compartir con una cuidada selección de ibéricos, embutidos curados, fruta fresca de temporada, quesos nacionales, panes artesanos y bollería recién hecha.

THE CURED HERITAGE

Selección de ibéricos y embutidos curados.

THE SOLAR ORCHARD

Fruta fresca cortada de temporada y productos de proximidad.

THE GRAIN RITUAL

Panes artesanos de diferentes variedades y bollería elaborada diariamente. Acompañado de mermeladas artesanales de Ibiza, mantequillas artesanales, tomate rallado de Ibiza y ajo fresco.

THE ARTISAN CREAMERY

Selección de quesos nacionales acompañados de uvas frescas, higos y membrillo.

(V) Vegetariano · (VG) Vegano · (SG) Sin gluten. Precios con IVA incluido. Servicio no incluido. Información sobre alérgenos: en nuestra cocina se manipulan alérgenos y, aunque se aplican protocolos, puede haber trazas. Por favor, informe a nuestro equipo de cualquier alergia o intolerancia antes de pedir.

Segundo Acto: The Fire Ceremony

x

Todos los platos se preparan al momento para preservar la calidad, la temperatura y el sabor de cada ingrediente.

THE ALCHEMIST'S BOWLS

BOWL DE YOGUR Y GRANOLA (V)

Yogur natural, granola artesanal, frutos secos, semillas, miel y fruta fresca.

Contiene: lácteos, gluten, frutos de cáscara.

BOWL DE KÉFIR Y FRUTA (V)

Kéfir natural acompañado de fruta de temporada, semillas y miel local

Contiene: lácteos, gluten, frutos de cáscara.

FARM TO FLAME

HUEVOS ROYALE

Muffin inglés tostado, salmón ahumado y salsa holandesa.

Contiene: gluten, huevo, pescado, lácteos.

HUEVOS BENEDICT

Muffin inglés tostado, guanciale crujiente y salsa holandesa.

Contiene: gluten, huevo, lácteos.

HUEVOS AL MOMENTO (V)

Huevos elaborados al gusto, acompañados de tostadas artesanas.

Contiene: huevo, gluten.

TORTILLA PERSONALIZADA (V) (SG)

Tortilla elaborada al momento con ingredientes seleccionados.

THE SWEET BLISS

CRÊPES (V)

Nutella, granola tostada y frutos rojos.

Contiene: gluten, huevo, lácteos, frutos de cáscara.

GOFRE (V)

Nata fresca montada, fresas y sirope de arce.

Contiene: gluten, huevo, lácteos.

PANCAKES

Miel y bacon crujiente.

Contiene: gluten, huevo, lácteos.

(V) Vegetariano · (VG) Vegano · (SG) Sin gluten. Precios con IVA incluido. Servicio no incluido. Información sobre alérgenos: en nuestra cocina se manipulan alérgenos y, aunque se aplican protocolos, puede haber trazas. Por favor, informe a nuestro equipo de cualquier alergia o intolerancia antes de pedir.

Desayuno a la carta

LA TABLA DEL ALTAR

SELECCIÓN DE IBÉRICOS, QUESOS, FRUTA Y PANES ARTESANOS €40

Gran tabla para compartir con selección de ibéricos, quesos nacionales, fruta fresca de temporada, panes artesanos, bollería diaria, mermeladas artesanales de Ibiza, mantequillas artesanales, tomate rallado de Ibiza, ajo fresco y 500 ml de zumo de naranja natural.

THE ALCHEMIST'S BOWLS

BOWL DE YOGUR Y GRANOLA (V) €13

Yogur natural, granola artesanal, frutos secos, semillas, miel y fruta fresca.
Contiene: lácteos, gluten, frutos de cáscara.

BOWL DE KÉFIR Y FRUTA (V) €13

Kéfir natural acompañado de fruta de temporada, semillas y miel local.
Contiene: lácteos, gluten, frutos de cáscara.

FARM TO FLAME

HUEVOS ROYALE €16

Muffin inglés tostado, salmón ahumado y salsa holandesa.
Contiene: gluten, huevo, pescado, lácteos.

HUEVOS BENEDICT €16

Muffin inglés tostado, guanciale crujiente y salsa holandesa.
Contiene: gluten, huevo, lácteos.

HUEVOS AL MOMENTO (V) €13

Huevos preparados al gusto, acompañados de tostadas artesanas.
Contiene: huevo, gluten.

TORTILLA AL GUSTO (V) (SG) €14

Tortilla elaborada al momento con ingredientes seleccionados.

THE SWEET BLISS

CRÊPES (V) €13

Nutella, granola tostada y frutos rojos.
Contiene: gluten, huevo, lácteos, frutos de cáscara

GOFRE (V) €13

Nata fresca montada, fresas y sirope de arce.
Contiene: gluten, huevo, lácteos.

PANCAKES €13

Miel y bacon crujiente.
Contiene: gluten, huevo, lácteos.

THE SLICE

BONIATO, REQUESÓN Y AVELLANA (V) (SG) €15

Boniato asado, requesón cremoso y avellanas tostadas.
Contiene: lácteos, frutos de cáscara.

BRIOCHE, AGUACATE Y FRESAS €15

Brioche artesanal con aguacate fresco y fresas de temporada.
Contiene: gluten, huevo, lácteos.

QUESO DE CABRA, MAÍZ DULCE TOSTADO Y CREMA DE AGUACATE. €15

Notas ahumadas y textura cremosa.
Contiene: lácteos

JAMÓN IBÉRICO Y TOMATES CHERRY CONFITADOS €15

Jamón ibérico acompañado de tomates cherry confitados.

HUMMUS, YOGUR, GRANADA Y ESPINACA (V) (SG) €15

Propuesta vegetal fresca y equilibrada.
Contiene: lácteos, sésamo.

(V) Vegetariano · (VG) Vegano · (SG) Sin gluten.
Precios con IVA incluido. Servicio no incluido. Información sobre alérgenos: en nuestra cocina se manipulan alérgenos y, aunque se aplican protocolos, puede haber trazas. Por favor, informe a nuestro equipo de cualquier alergia o intolerancia antes de pedir.

Segundo Acto: The Fire Ceremony

Todos los platos se preparan al momento para preservar la calidad, la temperatura y el sabor de cada ingrediente.

THE SLICE

BONIATO, REQUESÓN Y AVELLANA (V) (SG)

Tostada de boniato asado con requesón cremoso y avellanas tostadas.
Contiene: lácteos, frutos de cáscara.

BRIOCHE, AGUACATE Y FRESAS (V)

Brioche artesanal con aguacate fresco y fresas de temporada.
Contiene: gluten, huevo, lácteos.

QUESO DE CABRA, MAÍZ DULCE TOSTADO Y CREMA DE AGUACATE (V) (SG)

Equilibrio entre notas ahumadas, dulces y cremosas.
Contiene: lácteos.

JAMÓN IBÉRICO Y CHERRYS CONFITADOS (SG)

Producto ibérico acompañado de tomates cherry lentamente confitados.

HUMMUS, YOGUR, GRANADA Y ESPINACA (V) (SG)

Propuesta fresca y vegetal inspirada en los sabores del Mediterráneo oriental.
Contiene: lácteos, sésamo.

(V) Vegetariano · (VG) Vegano · (SG) Sin gluten. Precios con IVA incluido. Servicio no incluido. Información sobre alérgenos: en nuestra cocina se manipulan alérgenos y, aunque se aplican protocolos, puede haber trazas. Por favor, informe a nuestro equipo de cualquier alergia o intolerancia antes de pedir.

Breakfast Ritual

A breakfast experience in two moments

€50

A generous sharing board is served at the table, combined with a selection of hot dishes prepared to order, so each guest can enjoy the morning at their own pace.

First act: The Harvest Altar

Upon arrival, guests receive a large sharing board with a carefully selected assortment of cured meats, seasonal fresh fruit, national cheeses, artisan breads and freshly baked pastries.

THE CURED HERITAGE

Selection of Ibérico cold cuts and cured meats.

THE SOLAR ORCHARD

Fresh seasonal fruit and local produce.

THE GRAIN RITUAL

Artisan breads and freshly baked daily pastries.

Served with artisan Ibiza jams, artisan butters, grated Ibiza tomato and fresh garlic.

THE ARTISAN CREAMERY

Selection of national cheeses served with fresh grapes, figs and quince.

(V) Vegetarian · (VG) Vegan · (GF) Gluten-free · Prices include VAT. Service not included. Allergen information: allergens are handled in our kitchen and, although protocols are followed, traces may be present. Please inform our team of any allergy or intolerance before ordering.

Breakfast à la carte

LA TABLA DEL ALTAR

SELECTION OF IBÉRICO CURED MEATS, CHEESES, FRUIT AND ARTISAN BREADS €40

A generous sharing board with a selection of Ibérico cured meats, national cheeses, seasonal fresh fruit, artisan breads, daily pastries, Ibiza jams, artisan butters, grated Ibiza tomato, fresh garlic and 500 ml of fresh orange juice.

Contains: gluten, dairy. May contain nuts.

THE ALCHEMIST'S BOWLS

YOGHURT AND GRANOLA BOWL (V) €13

Natural yoghurt, artisan granola, nuts, seeds, honey and fresh fruit.

Contains: dairy, gluten, nuts.

KEFIR AND FRUIT BOWL (V) €13

Natural kefir with seasonal fruit, seeds and local honey.

Contains: dairy, gluten, nuts.

FARM TO FLAME

EGGS ROYALE €16

Toasted English muffin, smoked salmon and hollandaise sauce.

Contains: gluten, egg, fish, dairy.

EGGS BENEDICT €16

Toasted English muffin, crispy guanciale and hollandaise sauce.

Contains: gluten, egg, dairy.

EGGS TO ORDER €13

Eggs prepared to your liking, served with artisan toast.

Contains: egg, gluten.

CUSTOM OMELETTE (V) (GF) €14

Omelette prepared to order with a selection of fresh ingredients.

Contains: egg.

THE SWEET BLISS

CRÊPES (V) €13

Nutella, toasted granola and red berries.

Contains: gluten, egg, dairy, nuts.

WAFFLE (V) €13

Whipped cream, strawberries and maple syrup.

Contains: gluten, egg, dairy.

PANCAKES €13

Honey and crispy bacon.

Contains: gluten, egg, dairy.

THE SLICE

SWEET POTATO, REQUESÓN AND HAZELNUT (V) (GF) €15

Roasted sweet potato, creamy requesón and toasted hazelnuts.

Contains: dairy, nuts.

BRIOCHE, AVOCADO AND STRAWBERRIES (V) €15

Artisan brioche with avocado and fresh strawberries.

Contains: gluten, egg, dairy.

GOAT'S CHEESE, TOASTED SWEETCORN AND AVOCADO CREAM (V) (GF) €15

Smoky notes and creamy texture.

Contains: dairy.

IBÉRICO HAM AND CONFIT CHERRY TOMATOES (GF) €15

Ibérico ham served with confit cherry tomatoes.

HUMMUS, YOGHURT, POMEGRANATE AND SPINACH (V) (GF) €15

A fresh, balanced plant-led option.

Contains: dairy, sesame.

(V) Vegetarian · (VG) Vegan · (GF) Gluten-free · Prices include VAT. Service not included. Allergen information: allergens are handled in our kitchen and, although protocols are followed, traces may be present. Please inform our team of any allergy or intolerance before ordering.

Special Experiences

To elevate the breakfast ritual, **Nômade Temple Ibiza** may feature selected special stations and premium services on certain days, depending on the hotel's daily operation, occupancy, product availability and service resources.

- Ibérico ham carving.
- Fresh oyster station.
- Cava or champagne service.
- Seasonal gastronomic selections created for specific events or moments.

Second Act: The Fire Ceremony

All dishes are prepared to order to preserve the quality, temperature and flavour of each ingredient.

THE SLICE

SWEET POTATO, REQUESÓN AND HAZELNUT (V) (GF)

Roasted sweet potato toast with creamy requesón and toasted hazelnuts.
Contains: dairy, nuts.

BRIOCHE, AVOCADO AND STRAWBERRIES (V)

Artisan brioche with fresh avocado and seasonal strawberries.
Contains: gluten, egg, dairy.

GOAT'S CHEESE, TOASTED SWEETCORN AND AVOCADO CREAM (V) (GF)

Smoky notes and creamy texture.
Contains: dairy.

IBÉRICO HAM AND CONFIT CHERRY TOMATOES (GF)

Ibérico ham served with confit cherry tomatoes.

HUMMUS, YOGHURT, POMEGRANATE AND SPINACH (V) (GF)

A fresh, balanced plant-led option.
Contains: dairy, sesame.

Second Act: The Fire Ceremony

All dishes are prepared to order to preserve the quality, temperature and flavour of each ingredient.

THE ALCHEMIST'S BOWLS

YOGHURT AND GRANOLA BOWL (V)

Natural yoghurt, artisan granola, nuts, seeds, honey and fresh fruit.

Contains: dairy, gluten, nuts.

BOWL DE KÉFIR Y FRUTA (V)

Natural kefir with seasonal fruit, seeds and local honey.

Contains: dairy, gluten, nuts.

FARM TO FLAME

EGGS ROYALE

Toasted English muffin, smoked salmon and hollandaise sauce.

Contains: gluten, egg, fish, dairy.

EGGS BENEDICT

Toasted English muffin, crispy guanciale and hollandaise sauce.

Contains: gluten, egg, dairy.

EGGS TO ORDER (V)

Eggs prepared to your liking, served with artisan toast.

Contains: egg, gluten.

CUSTOM OMELETTE(V) (SG)

Omelette prepared to order with selected ingredients.

Contains: egg.

THE SWEET BLISS

CRÊPES (V)

Nutella, toasted granola and red berries.

Contains: gluten, egg, dairy, nuts

WAFFLE(V)

Whipped cream, strawberries and maple syrup.

Contains: gluten, egg, dairy.

PANCAKES

Honey and crispy bacon.

Contains: gluten, egg, dairy.