














Desayunos






Bowl de yogurt natural   con granola casera y fruta	8 €	Huevos revueltos,    salmón curado Eat Is Life, tomate asado y salsa de yogurt y eneldo, y tostada	10,50 €
Porridge de avena,   chia, uva pasa, frutos secos y fruta	9 €	Omelette verde (espirulina y espinacas)    11 € con mozzarella fresca local, tomate asado y champiñón, y tostada	
Tostada de pan a elegir de espelta u hogaza de trigo de masa madre:		Bowl de Açai  con granola casera y frutas	8 €
<i>Tostada con tomate y aguacate</i> 	4 €		
<i>Tostada con aguacate y queso de cabra</i>  	5 €		
<i>Tostada con tomate,</i>   <i>aguacate, huevo revuelto y rúcula</i>	8 €		

Para picar

Gazpacho EAT IS LIFE	8 €	Coca a la brasa con base de espelta y cúrcuma a la brasa:	
Hummus de garbanzos con crudites,   verduras asadas y pan de pita	10 €	<i>Tomate fresco, mozzarella local,</i>   <i>albahaca, orégano y olivas</i>	10 €
Triangulitos "Hulk", Baba Ganoush,    cebollas caramelizadas, almendras, queso feta y salsa de tahini	11,50 €	<i>Champiñón, calabacín, tomates cherry,</i>   <i>cebolla morada, ricota local fresca, oliva kalamata y albahaca</i>	11,50 €
Tiradito de lubina salvaje   con leche de tigre, ají amarillo y quinoa crujiente	23 €	<i>Tomates cherry, alcachofas, brócoli, pesto,</i>   <i>queso gorgonzola y parmesano</i>	12,50 €
		<i>Tomate, Baba Ganoush, burrata,</i>   <i>olivada y rucula</i>	14 €
		Pulpo de la brasa EAT IS LIFE,  marinado servido con cremoso de raíz de apio, aliño de ajo negro y pimentón de la vera	18 €

 **Producto local y ecológico** 

Ensaladas

Ensalada de la huerta,  remolacha y vinagreta umeboshi	9 €
Bowl de legumbres, boniato, aguacate, pico de gallo y mix de hierbas	14 €
Ensalada de Falafel   	13 €
Vegetales al grill  y burrata local fresca	14,50 €

Principales

Tofu marinado salteado con glass noodles,   tirabeques, edamame y vinagreta indonesia	14 €
Pincho de pollo "cuk" marinado,    tomates asados, berenjenas, salsa de kiwi y dressing de yogurt acompañado de pan	17,50 €
Hamburguesa Thai    de pescado blanco y gamba (170gr), pan negro, mayonesa de tofu y miso	17 €
Lomo de Angus adobado   con ensalada de hinojos, alcachofas, tirabeque, almendras y pecorino	19 €
Pasta espelta con salsa verde,   kale, tomate cherry, champiñón, ricota local fresca y avellanas	12 €

Postres y Helados

Consulta con nuestros camareros

Zumos 47cl

Naranja	4,50 €
Manzana	5 €
Zanahoria	5 €
Selfie (3ing Max)	6,45 €

Soft Drinks

AGUA

Voss 0,8L	6 €
Voss 0,8L con gas	6 €
Voss 0,375L	3 €
Voss 0,375L con gas	3 €
Agua Nea lata 0.33L	2 €

REFRESCOS BIO

Whole Earth Cola	2,50 €
Whole Earth Cranberry	2,50 €
Whole Earth Orange / Lemon	2,50 €
Whole Earth Ginger	2,50 €
Whole Earth Lemonade	2,50 €
Whole Earth Apple	2,50 €
Kombucha	5 €

REFRESCOS

Thomas Henry Tonic	2,50 €
Thomas Henry Ginger Ale	2,50 €

Cerveza

Caña	2,50 €
Mahou sin gluten	3 €
Mahou Radler	3 €
Cerverza Artesana	
Sagra Premium	3,50 €
Sagra Roja	3,50 €
Sagra Blanca de trigo	3,50 €

Signature Cocktails

Delectamenti	12 €
Farmer's botanical organic gin, Sandia, Naranja, jengibre, sirope de agave, Limón	
Belice Style	12 €
Ron fair Belize, clara de huevo, limón, sirope de sésamo negro, bitter de chilli	
Cool Spicy	12 €
Tequila arette, pepino picantito, lima, sirope de dátil, ginger beer	
Alma	12 €
Vodka Fair, Martini blanco, melón, whole earth Cranberry, Miel y Maca.	

Classics
Cocktails
10 €

Súper Zumos 47cl

Subidón de Wheatgrass	6,95 €	Super Verde	7,95 €
Zanahoria, Manzana, Apio, Perejil, Hierba de Trigo		Perejil, Cilantro, Apio, Pepino, Brócoli, Manzana, Kale	
Zumo ABC	6,95 €	Eat Is Life	8,50 €
Manzana, Remolacha, Zanahoria		Zanahoria, Apio, Remolacha, Pepino, Espinaca, Kale, Jengibre, Manzana, Limón, Lima	
Bomba C	6,95 €	Lemon Skin	6,95 €
Naranja, Pomelo, Kiwi, Equinacea		Manzana, Naranja, Limón entero, Kiwi	
Sistema Inmune	6,95 €	Vitamina C	6,95 €
Apio, Zanahoria, Ajo, Manzana, Jengibre		Limón, Lima, Kiwi, Naranja, Jengibre, Miel de Flores	
Antiresaca	6,95 €		
Menta, Jengibre, Limón, Manzana			

Súper Shots

Jengibre	3 €	Jengibre Limón y Cúrcuma	3 €
----------	-----	--------------------------	-----

Vinos

orgánicos, ecológicos, veganos y biodinámicos

VINOS BLANCOS

D.O. Penedés	
Can Sumoi	25 €
<i>Xarel.lo</i>	
Vino Natural y Vegano	
Jean Leon 3055	24 €
<i>Chardonnay</i>	
Vino Orgánico	
Terra Prima Blanc	22 €
<i>Riesling, Xarel.lo</i>	
Vino Orgánico	
D.O Terra Alta	
La Bruixa	36 €
<i>Macabeo, Garnacha</i>	
Vino Orgánico	
D.O.Rueda	
Marqués de Riscal	18 €
<i>Sauvignon Blanc</i>	
Vino Orgánico	
D.O Yecla	
Barahonda organic	21 €
Verdejo, Sauvignon blanc	
Orgánico y Vegano	
Nueva Zelanda D.O. Marlborough	
Dog Point	42 €
<i>Sauvignon Blanc</i>	
Cultivo ecológico	

VINO TINTO

D.O. Ribera Del Duero	
Austum Roble	24 €
<i>Tinto Fino</i>	
Vino Orgánico	
D.O.Ca La Rioja	
La Bicicleta Voladora	20 €
<i>Tempranillo, Viura</i>	
Cultivo ecológico	
D.O. Priorat	
Plom	60 €
<i>Garnacha Negra</i>	
Vino Orgánico	
D.O Yecla	
Barahonda Organic Barrica	23 €
<i>Monastrell, Syrah</i>	
Orgánico y Vegano	
FRANCIA	
A.O.C. Côtes du Rhône	
Famille Perrin	30 €
Côtes du Rhône Reserve	
Rouge Nature Organic	
<i>Garnacha, Syrah</i>	
Vino Natural y Orgánico	

VINO ROSADO

D.O. Penedés		D.O.Ca La Rioja	
Can Sumoi la Rosa	26 €	Marqués de Cáceres	18 €
<i>Xarel.lo, Parellada, Sumoll</i>		<i>Tempranillo</i>	
Vino Natural y Vegano		Vino Vegano	
Born Rosé	23 €		
<i>Garnacha negra, Tempranillo</i>			
Vino Orgánico			

Champagne & Cava

A.O.C Champagne		D.O. Cava	
Laurent Perrier	80 €	Privat Brut Nature	25 €
La Cuvée Brut		Reserva Orgánico	
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		<i>Xarel.lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay y Pinot Noir</i>	
Laurent Perrier	120 €	Cultivo ecológico	
Cuvée Rosé		Raventos i Blanc	40 €
<i>Pinot Noir</i>		de Nit Rosé	
		<i>Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Monastrell</i>	
		Agricultura biodinámica	

Smoothies

Canario	6,50 €
Aguacate, Manzana, Limón, Perejil	
Kali Connection	10 €
Aguacate, Kale, Manzana, Limón, Espirulina, y Chlorella	
Cacao Maravillao	10 €
Cacao, Leche de Almendra, Agave, Aguacate, Nueces, Maca	
Purple Haze	10 €
Açaí, Platano, Leche de Arroz, Coco, Dátiles, Almendra, Semilla de Cáñamo	
Zurra de Peter	10 €
Açaí, Plátano, Arandano, Frambuesa, Naranja, Maca	
Keto Boost	10 €
Aguacate, Frambuesa, Espirulina, Leche de Coco, Cacao	

Cafés

e Infusiones

Café Meke tostado en Ibiza

Expreso	1,50 €
Solo	1,90 €
Cortado	2 €
Con Leche	2,30 €
Capuchino	2,50 €
Té negro earl grey	2 €
Té verde sencha	2 €
Té Lemongrass y jengibre	2 €

Sangrías

Eat is Life	25 €
--------------------	------

Spirits

con refrescos bio

Vodka	
Fair Quinoa	12 €
Grey Goose	12 €
Gin	
Farmer's botanical	12 €
<i>Organic gin</i>	
Bombay Sapphire	12 €
Ron	
Fair Belize	12 €
Bacardi superior	12 €
Tequila	
Arette Blanco	12 €
Patrón Silver	14 €
Patrón Reposado	14 €
Whisky	
White label	12 €
Aperitivo & Vermouth	
Campari	7 €
Aperol	7 €
Martini Bianco	7 €
Martini Rosso	7 €
Can Rich	7 €

Breakfast

Yogurt bowl 🥛🥜 with homemade granola and fresh fruit	8 €	Scrambled eggs , 🥚🌾🐟 Eat Is Life cured salmon, roasted tomato and yogurt-dill sauce. With toast	10,50 €
Oat porridge , 🥛🥜 chia, raisins, nuts and fresh fruit	9 €	Green omelette (spirulina and spinach) 🥚🌾🥛 with fresh local mozzarella, roasted tomato, mushroom and toast	11 €
Bread toast to choose , spelt or sourdough wheat loaf.		Açai bowl 🥜 with homemade granola and fruits	8 €
<i>Avocado and tomato toast</i> 🥑	4 €		
<i>Avocado and goat cheese toast</i> 🌾🥛	5 €		
<i>Tomato, avocado, scrambled eggs and rocket salad toast</i> 🌾🥚	8 €		

To share

EAT IS LIFE Gazpacho	8 €	Grilled coca with spelt and turmeric dough:	
Chickpeas hummus crudités, 🌾🥜 roasted vegetables and pita bread	10 €	<i>Fresh tomato, local mozzarella,</i> 🥛🌾	10 €
Triangles "Hulk" , Baba Ganoush, 🌾🥛🥜 caramelized onions, almonds, feta cheese and tahini sauce	11,50 €	<i>basil, oregano, olives</i>	
Wild seabass tiradito , served with 🌾🥚 "leche de tigre" and "aji amarillo" sauce and crispy quinoa	23 €	<i>Mushroom, courgette, cherry tomatoes,</i> 🥛🌾	11,50 €
		<i>red onion, fresh local ricotta, kalamata olive and basil</i>	
		<i>Cherry tomatoes, artichokes, broccoli, pesto,</i> 🥛🌾	12,50 €
		<i>gorgonzola cheese and parmesan</i>	
		<i>Tomato, Baba Ganoush, burrata,</i> 🥛🌾	14 €
		<i>olive and rocket salad</i>	
		EAT IS LIFE marinated grilled octopus 🥚 with creamy celery root, black garlic dressing and "de la vera" paprika	18 €

Local Product & ecologic

Salads

Garden salad , 🥛 beetroot and umeboshi dressing	9 €
Legumes bowl , sweet potato, avocado, "pico de gallo" and herbs	14 €
Falafel salad 🥛🥜🌾	13 €
Grilled vegetables 🥛 and fresh local burrata	14,50 €

Main Courses

Marinated tofu sautéed with glass noodles , 🥚🌾 snow peas, edamame and Indonesian dressing	14 €
Marinated chicken "cuk" skewer , 🌾🥛🥛 roasted tomatoes, aubergines, kiwi sauce and yogurt dressing served with pita bread	17,50 €
Thai white fish 🐟🥚🥛 and shrimp burger (170 gr) , black bread, tofu mayonnaise	17 €
Marinated Angus fillet , 🥛🥛 fennel, artichoke, snow peas, almond and pecorino salad	19 €
Spelt pasta with green sauce , 🥛🌾 kale, cherry tomato, mushroom, fresh local ricotta and hazelnuts	12 €

Desserts & Ice Cream

Check with our waiters

