

ESPAÑOL



DULCE

Croissant 2,8

Tarta casera del día - consulta con nuestro personal 5,5

Cookies caseras -pregunta por los sabores disponibles 3

Willy Wonka - Gofre dulce con chocolate, plátano caramelizado, frutos rojos y nata 11,5

Peanut butter - Dos tostadas de pan de masa madre con crema de cacahuètes, plátano y mermelada 7,5

Pregunta por opciones veganas y sin gluten

HUEVOS AL GUSTO

After Party - Nuestro famoso gofres con pollo asado, bacon, champiñones, huevo frito, jalapeños, miel picante y aceite de trufa 12,5

Scrabble - 3 huevos orgánicos revueltos servidos con pan multicereal de masa madre, bacon, champiñones, espinacas y tomates asados 12,5

Ball on the green - Huevos pochados sobre ensalada con salsa de miel y mostaza, salmón ahumado, aguacate, focaccia casera y cebollino 13

Huevos Rancheros - Famosos huevos fritos mexicanos sobre tortillas de maíz, frijoles refritos, aguacate, jalapeños, queso de cabra, pico de gallo y cilantro 12,5

BOWLS DE SUPERALIMENTOS

Açaí bowl - Açaí, banana, leche vegetal, mix de frutos rojos y granola casera 10,5

Yo-ga mommy - Yogur natural con granola casera y frutas de temporada 8,5

Exotic bowl - Mango, piña, plátano, leche vegetal y granola casera 9,5

Añade Crema de cacahuete 1 Yogur de coco 1,5 Proteína 1,5

Keen-wah salad bowl - Salmón a la plancha o pollo teriyaki, quinoa, calabaza, remolacha y zanahoria asadas, setas del bosque, nueces, espinacas y salsa de miel y mostaza 14,5

Poke bowl - Salmon o Tofu - Arroz sushi, salmon o tofu marinado en yakiniku, aguacate, mango, edamame, tomates cherry, huevo hervido. Sriracha mayo o teriyaki salsa 14,5

TOSTADAS

Dos tostadas de pan artesano de masa madre multicereal

Avo-Avo - Favoritas de nuestros clientes - aguacate, dukkah casero, granada, virutas de zanahoria y aceite de sésamo 10,5

Príncipe Mallorquín - Sobrasada Balear, queso de cabra, almendra triturada y miel picante 9,5

Nordic - Salmón ahumado noruego, aguacate, semillas de sésamo y cilantro 11,5

Atún - pâte de atún casero, apio, cebollino, mayonesa, semillas de sésamo 9,5

Serrano - Jamón serrano, tomates cherry asados, piparra, AOVE 10

Pink Caddilac - hummus casero de remolacha, queso feta, dukkah, AOVE 9,5

Shrooms - setas del bosque, queso fresco, cebollino y aceite de trufa 10

Añade Huevo frito, escalfado o revuelto 2 Aguacate 2,5 Bacon 1,5 Serrano 2,5 Salmón 2,5 Queso Mahón 2 Pan Gluten Free 1

SANDWICHES

Lili's Burger - hamburguesa casera, cebolla caramelizada, queso de cabra y mayonesa picante, servida con ensalada 14

Hamwich - focaccia casera de romero con jamón serrano, queso Mahón, tomate, espinacas y AOVE 11

Mediterráneo - focaccia de romero, tomates secos, pesto casero de albahaca y rúcula 11

Newyorker - bagel tostado, salmón ahumado, huevo frito, queso crema, espinacas, alcázaras servido con ensalada 12,5

Holy Guacamole - wrap de tortilla con pollo, aguacate, queso crema y salsa pico de gallo 11

Chick'n Chick - Panini con pollo, espinacas, ketchup casero de tomates secos, pesto de albahaca, queso y ensalada 12

Añade Aguacate 2,5 Bacon 1,5 Serrano 2,5 Salmón 2,5 Queso Mahón 2

BRUNCH

COCKTAIL BAR

PRIVATE EVENTS

info@thelilis.com

www.thelilis.com

+34 600 71 45 42





CAFE

ESPRESSO 1,8
DOUBLE ESPRESSO 2,2
AMERICANO 2,7
CORTADO 2,2
CAFÉ CON LECHE 2,7
FLAT WHITE 3,5
CAPPUCCINO 3,7
CAFE LATTE 3,3
FRAPPE 6
ICED COFFEE 4

LATTES

CARAMEL LATTE 3,5
VANILLA LATTE 3,5
MATCHA LATTE 4
TURMERIC LATTE 4
CHAI LATTE 4
DIRTY CHAI LATTE 4,5
GINGERBREAD LATTE 4
PUMPKIN SPICE LATTE 4
HOT CHOCOLATE 3,5

Leche disponible: Soja, Almendra, Coco, Avena, Sin lactosa 0,6

*Todos los cafés se pueden preparar sin cafeína

SMOOTHIES

Green - Piña, aguacate, plátano, espinacas, leche vegetal 7,5
Protein - Plátano, proteína vegana, crema de cacahuete, avena y leche vegetal 8
Tropical - Piña, plátano, naranja y leche vegetal 7,5
Mango-fresa 7,5

Añade proteína 1,5

BEBIDAS

Limonada casera 5
Té helado casero 5
Agua / Agua con gas 3
Coca Cola/ Coca Zero/ Fanta naranja/ Fanta limon/ Sprite/
Tónica 3
Zumos piña/ manzana/melocoton 3
Ginger Ale/Tónica Fever Tree 3
Té de menta fresca/ jengibre - pregunte por disponibilidad 3,5

COCTELES

Sangria casera - Tinta/ Blanca/Cava 8,5
Mimosa 6,5
Mojito - Bacardi White, Menta, Lima, Azucar moreno, Soda 11,5
Aperol spritz - Aperol, Cava, Soda 9,5
Hugo - Cava, Menta, Lima, Sirope de flor de saúco, Soda 9,5
Bloody Mery 10,5
Piña Colada 11

MOCTELES

Mojito 9
Piña Colada 9
San Francisco - Zumos de naranja, piña, limón y Granadina 9
0 Gin tonic 9,5

ZUMOS FRESCOS

Green - Manzana, apio, lima, pepino 7/5,5
Carrot Ginger Ale - Zanahoria, manzana, limón, jengibre 7/5,5
Naranja 6/4,5
Chupito de Jengibre - Limón 3,5

CERVEZA

Estrella Galicia 3,5
Estrella Galicia sin gluten 4
Erdinger Weissbier 50 cl 6
Corona 4
Estrella Galicia 0 4

VINO

Espumoso

Cava. Petit Cuvve. Ecological 5,5/21
Crisol D.O Rueda. Verdejo 33

Blanco

Marqués de Ulía. D.O Rueda. Verdejo 5,5/21
Berceo Selection. D.O Navarra. Sauvignon blanc 5,5/23
Quinta de aves. Campo de Calatrava, Chardonnay 6/24
Terras vellas. D.O Rías Baixas. Albariño 30
Km.1 blanco. Mallorca. Ecological. Prensal blanc 28

Rosé

Quinta de Aves. Campo de Calatrava, Castilla. Cabernet Franc, Graciano 5,5
Pigoudet Premier. Cote de Provence 6,5
Miraval rosé. Cote de Provence 35

Tinto

Goru monastrell. Jumilla. Monastrell, Syrah y Petit Verdot 5,5/23
Oro de Castilla. Crianza. Ribera del Duero. Tempranillo 7/29
Ribas tinto, Mallorca. Ecological. Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot 30

ENGLISH



SWEET

Croissant 2,8

Homemade cake - please ask for today's special 5,5

Homemade cookies - please ask for available flavours 3

Willy Wonka - Sweet waffle with chocolate, caramelized banana, berries and whipped cream 11,5

Peanut butter - two artisan multi-cereal sourdough toasts with peanut butter, banana and jam 7,5

Ask for vegan and gluten free options

EGGS HOW WE LIKE THEM

After Party - Waffle with roasted chicken, fried egg, bacon, forest mushrooms, jalapeños, spicy honey and truffle oil 12,5

Scrabble - 3 free-range scrambled eggs, served with homemade multi-cereal sourdough bread, bacon, forest mushrooms, spinach and roasted tomatoes 12,5

Ball on the green - Poached eggs on salad, served with smoked salmon, avocado, homemade focaccia, honey-mustard dressing and chives 13

Huevos Rancheros - Famous Mexican fried eggs on a corn tortillas, refried beans, avocado, jalapeños, goat's cheese, pico de gallo sauce and cilantro 12,5

SUPERFOOD BOWLS

Açai bowl - Açai, banana, vegetable milk, mixed berries and homemade granola 10,5

Yo-ga mommy - Natural greek yogurt topped with homemade granola, seasonal fruits and berries 8,5

Exotic bowl - Mango, pineapple, banana, vegetable milk, and homemade granola 9,5

Add Peanut butter 1 Coconut yogurt 1,5 Scoop of protein 1,5

Keen-wah salad bowl - Grilled salmon or chicken, quinoa, roasted pumpkin, beetroot and carrot, forest mushrooms, walnuts, spinach and honey mustard - dressing 14,5

Poke bowl - Salmon or Tofu - Sushi rice, yakiniku marinated salmon or tofu, avocado, mango, boiled egg, edamame, tomatoes cherry. Sriracha mayo or teriyaki sauce 14,5

TOASTS

Two toasts, made with artisan multi-cereal sourdough bread

Avo-Avo - our guest's favourite - avocado, homemade dukkah, pomegranate, carrot shavings and sesame oil 10,5

Príncipe Mallorquín - Balearic Sobrasada, goat's cheese, crushed almonds, and spicy honey 9,5

Nordic - Norwegian smoked salmon, avocado, sesamic seeds and cilantro 11,5

Atun - homemade tuna spread, celery, chives, mayo, sesamic seeds 9,5

Serrano - Serrano ham, roasted cherry tomatoes, pickled chilli, EVOO 10

Pink Cadillac - homemade beetroot hummus, feta cheese, dukkah, EVOO 9,5

Shrooms - forest mushrooms, fresh cheese, chives and truffle oil 10

Add Fried, Poached or Scrambled Egg 2 Avocado 2,5 Bacon 1,5 Serrano 2,5 Salmon 2,5 Mahón Cheese 2 Gluten Free Bread 1

SANDWICHES

Lili's Burger - homemade burger, caramelised onion, goat cheese and spicy mayo sauce, served with salad 14

Hamwich - homemade rosemary focaccia with Serrano ham, Mahón cheese, tomatoes, spinach and EVOO 11

Mediterráneo - rosemary focaccia, sun-dried tomatoes, homemade basil pesto and rucicola 11

Newyorker - toasted bagel, smoked salmon, fried egg, cream cheese, spinach, capers and side salad 12,5

Holy Guacamole - tortilla wrap with chicken, avocado, cream cheese and pico de Gallo salsa 11

Chick'n Chick - Panini bread with chicken, spinach, homemade sun-dried tomato ketchup, basil pesto, cheese and salad 12

Add Avocado 2,5 Bacon 1,5 Serrano 2,5 Salmon 2,5 Mahón Cheese 2

BRUNCH COCKTAIL BAR PRIVATE EVENTS

info@thelilis.com
www.thelilis.com
+34 600 71 45 42





COFFEE

ESPRESSO 1,8
DOUBLE ESPRESSO 2,2
AMERICANO 2,7
CORTADO 2,2
CAFÉ CON LECHE 2,7
FLAT WHITE 3,5
CAPPUCCINO 3,7
CAFE LATTE 3,3
FRAPPE 6
ICED COFFEE 4

LATTES

CARAMEL LATTE 3,5
VANILLA LATTE 3,5
MATCHA LATTE 4
TURMERIC LATTE 4
CHAI LATTE 4
DIRTY CHAI LATTE 4,5
GINGERBREAD LATTE 4
PUMPKIN SPICE LATTE 4
HOT CHOCOLATE 3,5

Available milks: Soya, Almond, Coconut, Oat, Lactose free 0,6

*All coffees can be made without caffeine.

SMOOTHIES

Green - Pineapple, avocado, banana, spinach, vegetable milk 7,5

Protein - Banana, chocolate pea protein, peanut butter, oats, vegetable milk 8

Tropical - Pineapple, banana, orange, vegetable milk 7,5

Mango-strawberry 7,5
Add a scoop of protein 1,5

DRINKS

Homemade lemonade 5
Homemade iced tea 5
Natural / Sparkling water 3
Coca Cola/ Coca Zero/ Fanta orange/ Fanta lemon/ Sprite/
Tonic 3
Pineapple juice/ Apple juice 3
Ginger Ale/Tonic Fever Tree 3
Tea/ infusions - ask for availabilities 3,5

COCKTAILS AND BUBBLES

Homemade Sangria - Red/ White/Cava 8,5
Mimosa 6,5
Mojito - Bacardi White, Mint, Lime, Raw sugar, Soda 11,5
Aperol spritz - Aperol, Cava, Soda 9,5
Hugo - Cava, Fresh Mint, Lime, Elderflower syrop, Soda 9,5
Bloody Mery 10,5
Piña Colada 11

MOCKTAILS

Mojito 9
Piña Colada 9
San Francisco - Orange Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice,
Grenadine 9
O Gin tonic 9,5

COLD - PRESSED JUICES

Green - Green apple, celery, lime, cucumber 7/5,5

Carrot Ginger Ale - Carrot, green apple, lemon, ginger 7/5,5

Orange 6/4,5

Ginger - Lemon Shot 3,5

BEER

Estrella Galicia 3,5
Estrella Galicia without gluten 4
Erdinger Weissbier 50 cl 6
Corona 4
Estrella Galicia 0 4

WINE

Sparkling

Cava. Petit Cuvve. Ecological 5,5/21
Crisol D.O Rueda. Verdejo 33

White

Marqués de Ulía. D.O Rueda. Verdejo 5,5/21
Berceo Selection. D.O Navarra. Sauvignon blanc 5,5/23
Quinta de aves. Campo de Calatrava, Chardonnay 6/24
Terras vellas. D.O Rías Baixas. Albariño 30
Km.1 blanco. Mallorca. Ecological. Prensal blanc 28

Rosé

Quinta de Aves. Campo de Calatrava, Castilla. Cabernet Franc,
Graciano 5,5
Pigoudet Premier. Cote de Provence 6,5
Miraval rosé. Cote de Provence 35

Red

Goru monastrell. Jumilla. Monastrell, Syrah y Petit Verdot 5,5/23
Oro de Castilla. Crianza. Ribera del Duero. Tempranillo 7/29
Ribas tinto, Mallorca. Ecological. Syrah, Cabernet Sauvignon,
Merlot 30