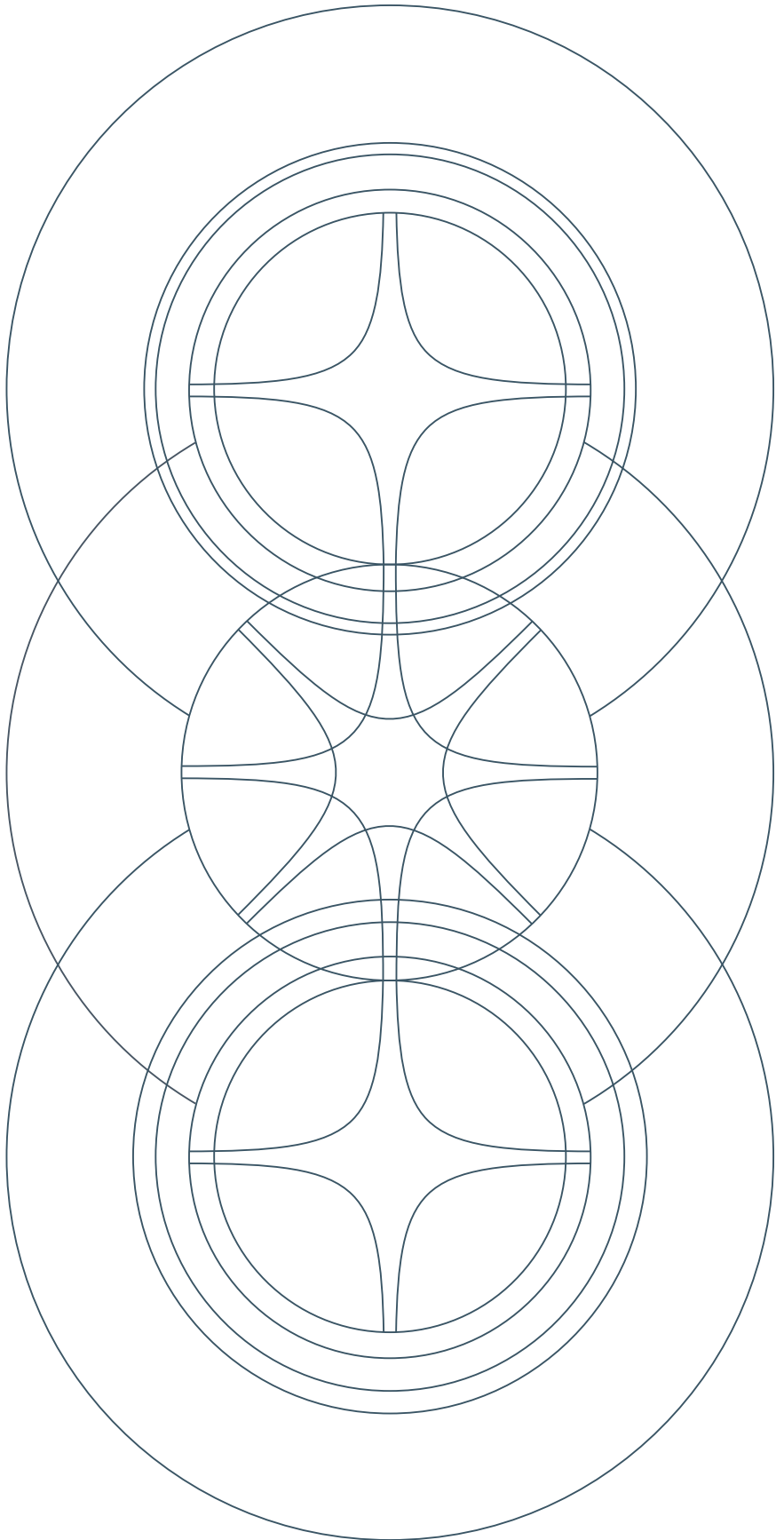


ASTIR





waveofchange.com

Restaurante certificado **MSC/ASC** (Primera cadena hotelera certificada del Sur de Europa, República Dominicana y México). Desde Iberostar, como parte de nuestro movimiento **“Wave of Change”**, trabajamos para brindar a nuestros clientes una oferta de pescado cada vez más responsable con la salud de nuestros océanos y la de las personas y comunidades que de ellos dependen.

Certified restaurant by **MSC/ASC** (First certified hotel chain in southern Europe, Dominican Republic and Mexico). From Iberostar, and as part of our **“Wave of Change”** initiative, we are working to offer our customers a range of increasingly responsible seafood, for the health of our oceans and the people and communities depending on them.

Von **MSC/ASC** zertifiziertes Restaurant (erste zertifizierte Hotelkette in Südeuropa). Bei Iberostar arbeiten wir als Teil unserer Bewegung **“Wave of Change”** (Welle der Veränderung) daran, unseren Kunden eine Auswahl an verantwortungsbewusst gefischten Meeresprodukten zu bieten. Im Vordergrund stehen dabei die Gesundheit unserer Ozeane sowie die Menschen und Gemeinden, die von der Fischerei leben.

Ресторан имеет сертификат **MSC/ASC** (Первая сертифицированная гостиничная сеть в Южной Европе). В рамках своего движения **“Wave of Change”** компания Iberostar работает над тем, чтобы предлагать клиентам такой ассортимент рыбы, который предусматривает более ответственное отношение к охране здоровья наших океанов, а также зависящих от них людей и сообществ.



MSC-C-56782



ASC-C-01938

PASIÓN POR LOS DESAYUNOS

PIÑA CHLORADA

Piña, coco, chlorella, leche de coco y agave

KALE LIFE

Kale, pepino, apio, limón, aguacate y espirulina

ORIENTAL PASSION

Té matcha, leche de soja, plátano, jengibre y miel

RED LOVE

Açai, frambuesas, leche de almendras y coco

LICUADOS

Naranja, manzana,
zanahoria y jengibre

Fruta de la pasión,
mango y naranja

Acelgas con piña,
apio y espirulina

Frutos rojos, melón y piña

BATIDOS

Plátano, canela y
leche de coco

Fruta dragón, papaya, con
chía y leche de arroz

De galleta María y cacao
con leche de avena

CLÁSICOS
LLENOS DE
ENERGÍA

ELIGE TU
POTENCIADOR
DE SALUD

NARANJA
ZANAHORIA
ESPINACAS
POMELO

ESPIRULINA
CHLORELLA
JENGIBRE
MATCHA

HUEVOS

[ROYAL]

Huevo poché, salmón, huevas de salmón, salsa holandesa sobre zanahoria negra mallorquina.

[FLORENTINE]

Patata ecrasée y huevo poché con espinacas salteadas, pasas y piñones.

[REVUELTOS]

Huevos revueltos y espárragos trigueros.

[BENEDICTINE]

Huevo poché con sobre brioche, jamón ibérico, salsa holandesa y cebollino.

[HUEVOS AL GUSTO]

TOSTADAS SALUDABLES

Tartar de tomate, queso fresco de oveja de Lluçmajor y pesto pan de espelta y miel.

Salteado de champiñones, espinacas frescas, y queso de cabra sobre pan de xeixa.

Boniato asado con espinacas huevo poche y salsa holandesa.

Tomate de ramallet, aceite de oliva virgen extra en pan de payés.

Salmón ahumado con crema de queso y espirulina, con rúcula sobre pan de espelta y miel.

Aguacate y burrata con germinados y sésamo negro sobre pan de xeixa.

MOMENTO DULCE

[HONEY LIFE]

Crêpes de trigo sarraceno con requesón, nueces y miel.

[SWEET ISLAND]

Gofres de stevia con chocolate amargo y almendras.

[FRENCH RADISH]

Croissant de aguacate y rabanitos.

SUPER BOWLS

BLUE NUTS

Porridge de avena y chía con arándanos, nueces y miel ecológica mallorquina.

ASIAN WHEAT

Porridge de trigo bulgur con mango y té matcha.

HEALTHY WAKE UP

Avena con yogur de soja, kiwi y sésamo.

CHIA PASSION

Granola con yogur ecológico de chía y frambuesas.

AÇAI MORNING

Arroz integral inflado con yogur de açai y piña.