

BRUNCH MENU

SMOOTHIE BOWLS
available all day

Açaí bowl - açai and banana blended with mixed berries and almond milk, topped with homemade nut granola, seasonal fruits and berries 13

Refreshing and antioxidant-packed.

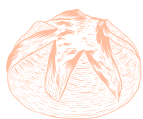
Exotic bowl - mango, pineapple and banana blended with coconut milk, topped with homemade nut granola, seasonal fruits and berries 12,5

Tropical, creamy, and naturally sweet.

Yo-ga mommy - Greek yogurt with homemade nut granola, seasonal fruits and berries 11,5

Light and nourishing.

Try any bowl with peanut or almond butter +1,5

TOASTS
available until 16:00

Served on thick slices of our artisan multigrain sourdough

Avo-avo - sliced avocado topped with homemade dukkah, fresh pomegranate, carrot shavings and a drizzle of sesame oil 11,5

Even better with poached egg or Norwegian smoked salmon.

Shrooms - mascarpone cream with sautéed mushrooms, spinach, thyme and truffle oil 11,5

Rich and earthy with a creamy base.

Príncipe Mallorquín - warm Balearic sobrasada, soft goat cheese, crushed almonds and spicy honey 10,5

Savory with a touch of sweetness - a local favorite.

Atún - house-made tuna spread with capers, red onion, celery and salad 11

Bright, briny and Mediterranean.

Ibérico Love - jamón Ibérico, roasted cherry tomatoes, Mahón cheese, pickled chilli and extra virgin olive oil 12,5

Delicate, rich and full of Spanish soul - try it with soft scrambled egg.

Pink Caddillac - beetroot hummus, feta cheese, homemade dukkah and a splash of extra virgin olive oil 10,5

Earthy, creamy and vibrant - avocado makes it even better.

LILI'S EGGS
available until 16:00

After party - a golden waffle topped with roasted chicken, crispy bacon, fried egg, sautéed mushrooms and jalapeños, finished with spicy honey and a drizzle of truffle oil 14,5

The perfect brunch recovery.

Scramble - three scrambled eggs with crispy bacon, mushrooms, sautéed spinach and roasted cherry tomatoes, served with sourdough toast 14,5

Your no-fail brunch staple - even better with avocado.

Ball on the green - poached eggs over fresh salad with smoked salmon, avocado and honey mustard dressing, served with rosemary focaccia 14,5

Fresh, light, and balanced.

Huevos rancheros - Mexican-style fried eggs on corn tortillas with tomato sauce, refried beans, guacamole, jalapeños, goat cheese, pico de gallo and fresh cilantro 14,5

Big flavors, zero rules.

SWEET THINGS



Willy Wonka waffle - Nutella sauce, caramelized banana, berries, homemade nut granola and whipped cream 12,5

Sweet, playful, and indulgent.

Lili's Lemon Poppy Seed Cake 7

Light, citrusy, and uplifting.

Banana Bread 6,5

Homely, hearty, and always a favourite.

Brownie 7

Dark, rich, and always in the spotlight.

Blondie 7

Brunettes get the spotlight, blondies get the crumbs.

Carrot Cake 6,5

Earthy, rich, and full of texture.

Pistachio croissant - stuffed with silky pistachio cream and topped with crushed pistachios 5,5

Chocolate chip cookie 3,5

Classic croissant 3,5

Tag us on your stories!



@lilis_palma



BRUNCH MENU

SANDWICHES & MORE available all day



Lili's Breakfast Burger – brioche, smashed beef, crispy bacon, relish, caramelized onion, roasted tomatoes, goat cheese (or swap for Mahón), and a fried egg. Served with a salad 15,5

Big, juicy, and made for lazy brunches

Newyorker – toasted multigrain bagel layered with cream cheese, smoked salmon, avocado, cucumber, capers and red onion 14,5

A classic that never fails – even better with scrambled egg.

Pastrami Melt – layers of pastrami, Swiss cheese, pickled cabbage, and crunchy pickles with mustard and mayo, all grilled between slices of soft brioche bread 16,5

Full of bold deli flavor.

Mediterráneo – seasonal grilled vegetables with sun-dried tomatoes, homemade basil pesto and rucola, served in rosemary focaccia 13,5

Earthy and full of sunshine.

Chick'n Chick – roasted chicken, rucola, sun-dried tomato ketchup, basil pesto and cheese, served in a crusty ciabatta 13,5

Herby and perfectly toasted.

Holy Guacamole – roasted chicken, guacamole, cream cheese, salad and pico de gallo, all wrapped in a soft tortilla 13,5

Creamy, zesty, and full of flavor.

SALADS

available all day



Quinoa salad – quinoa tossed with kale, roasted sweet potato, beetroot, carrot, walnuts and pomegranate, served with your choice of grilled salmon or chicken and a lemon dressing 15,5

Wholesome and nourishing – the ultimate superfood bowl.

Kalispera – chickpeas, cherry tomatoes, cucumber, bell pepper, red onion, Kalamata olives and feta, with tzatziki and your choice of grilled chicken or salmon 15,5

Bright, herby, and full of crunch.

Burrata – rucola, cherry tomatoes, creamy burrata, homemade basil pesto and toasted pine nuts 15,5

Simple, fresh and made to share – or not.

EXTRAS

Add-ons for your dishes only – not served separately

Fried, poached or scrambled egg 2,5

Avocado 3,5

Crispy bacon 2

Jamón Ibérico 4

Norwegian smoked salmon 4

Roasted chicken 3,5

Local Mahón cheese 3

Extra bread 2

Gluten free bread 1



Bring a piece of Lili's with you – ask our staff about our tote bags



List of allergens
Please let our staff know if you have any allergies



Scan for photos

DINNER MENU

FOR THE TABLE

Perfect bites to match your sips and your company

Bread, Aioli & Olives – Warm artisan bread, daily aioli, and marinated olives 3 per person
The holy trinity of any Mediterranean table.

Whipped Feta Dip – Feta whipped to creamy perfection, crushed pistachios, served with crisp endive leaves 11,5
Salty, crunchy and totally scoopable.

Pita Friends – Creamy babaganoush, refreshing tzatziki, pita bread, crushed almonds and garlic oil 9
A triple dip situation you won't want to share.

Smash & Dash – Garlic butter smashed potatoes with parmesan and sour cream 8,5
Golden, garlicky and totally crush-worthy.

Olé Board – A selection of cheeses, jamón ibérico and bread 21
Classic. Elevated. Always hits the spot

Artichoke Me Baby – Grilled artichoke hearts with jamón ibérico 14
Tender, salty, and oh-so addictive.

SALADS

Quinoa salad – quinoa tossed with kale, roasted sweet potato, beetroot, carrot, walnuts and pomegranate, served with your choice of grilled salmon or chicken and a lemon dressing 15,5
Wholesome and nourishing – the ultimate superfood bowl.

Kalispera – chickpeas, cherry tomatoes, cucumber, bell pepper, red onion, Kalamata olives and feta, with tzatziki and your choice of grilled chicken or salmon 15,5
Bright, herby, and full of crunch.

Burrata – rucola, cherry tomatoes, creamy burrata, homemade basil pesto and toasted pine nuts 15,5
Simple, fresh and made to share – or not.



OYSTERS & MOËT



Oysters N2 5/u

Moët & Chandon Brut Imperial 95

12 Ostras + Moët & Chandon Brut Imperial 135

HOUSE FAVOURITES

The dishes we can't stop talking about

Red Hot Chili Prawns – Garlic prawns with white wine, spinach and roasted cherry tomatoes, finished with a touch of chili 16,5
Full of flavor and attitude.

Crackin' Peas – Charred octopus over smooth hummus with crispy chickpeas 23
A coastal classic with crunch.

Grilled & Glorious – Seasonal vegetables grilled to perfection, served with house-made romesco 14
Bringing the heat – no meat.

Tahini Chicken Bites – Grilled marinated chicken skewers served on a tahini-yogurt base, finished with a red onion, pomegranate, and pistachios 16
Balanced, vibrant, and full of contrast.

SANDWICHES & MORE

Lili's Burger – brioche, smashed beef, crispy bacon, relish, caramelized onion, roasted tomatoes, goat cheese (or swap for Mahón), and a fried egg. Served with a salad 15,5
Big, juicy, and made for lazy brunches

Pastrami Melt – layers of pastrami, Swiss cheese, pickled cabbage, and crunchy pickles with mustard and mayo, all grilled between slices of soft brioche bread 16,5
Full of bold deli flavor.

Mediterráneo – seasonal grilled vegetables with sun-dried tomatoes, homemade basil pesto and rucola, served in rosemary focaccia 13,5
Earthy and full of sunshine.

Chick'n Chick – roasted chicken, rucola, sun-dried tomato ketchup, basil pesto and cheese, served in a crusty ciabatta 13,5
Herby and perfectly toasted.

Holy Guacamole – roasted chicken, guacamole, cream cheese, salad and pico de gallo, all wrapped in a soft tortilla 13,5
Creamy, zesty, and full of flavor.

SWEET THINGS

Lili's Lemon Poppy Seed Cake 7
Light, citrusy, and uplifting.

Banana Bread 6,5
Homely, hearty, and always a favourite.

Brownie 7
Dark, rich, and always in the spotlight.

Blondie 7
Brunettes get the spotlight, blondies get the crumbs.

Carrot Cake 6,5
Earthy, rich, and full of texture.

BRUNCH MENU

SMOOTHIE BOWLS



Açaí bowl - açai y plátano batidos con frutos rojos y leche de almendra, granola casera, fruta fresca y bayas de temporada 13

Refrescante y antioxidante.

Exotic bowl - mango, piña y plátano con leche de coco, cubierto con granola casera, fruta fresca y bayas de temporada 12,5

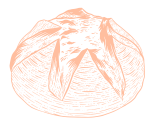
Tropical, suave y naturalmente dulce.

Yo-ga mommy - yogur griego natural con granola casera, fruta fresca y frutos del bosque 11,5

Ligero, cremoso y nutritivo.

Añade crema de cacahuete o de almendra +1,5

TOSTAS



Servidas en rebanadas gruesas de pan multicereal artesanal

Avo-avo - aguacate laminado con dukkah casero, granada fresca, laminas de zanahoria y aceite de sésamo 11,5

Aún mejor con huevo pochado o salmón noruego ahumado.

Shrooms - crema de mascarpone con champiñones salteados, espinacas, tomillo y aceite de trufa 11,5

Rico, cremoso y con un toque terroso.

Príncipe Mallorquín - sobrasada balear caliente con queso de cabra suave, almendras trituradas y miel picante 10,5

Salado con un toque dulce - un favorito local.

Atún - mezcla de atún casera con alcaparras, cebolla roja, apio y ensalada 11

Fresco, salino y mediterráneo.

Ibérico Love - jamón ibérico, tomates cherry asados, queso Mahón, guindilla encurtida y aceite de oliva virgen extra 12,5

Delicado, rico y con alma española - Pruébalo con huevo revuelto suave.

Pink Caddillac - hummus de remolacha, queso feta, dukkah casero y un toque de aceite de oliva virgen extra 10,5

Terroso, cremoso y vibrante - añade aguacate para más sabor.

HUEVOS AL ESTILO LILI



After party - gofre dorado con pollo asado, bacon crujiente, huevo frito, champiñones salteados y jalapeños, terminado con miel picante y aceite de trufa 14,5

El antídoto perfecto para el día después.

Scrabble - tres huevos revueltos con bacon crujiente, champiñones, espinacas salteadas y tomates cherry asados, servidos con pan de masa madre 14,5

Tu clásico de brunch infalible - aún mejor con aguacate.

Ball on the green - huevos pochados sobre ensalada fresca con salmón ahumado, aguacate y aliño de miel y mostaza, servido con focaccia de romero 14,5

Fresco, ligero y equilibrado.

Huevos rancheros - huevos fritos estilo mexicano sobre tortillas de maíz con salsa de tomate, frijoles refritos, guacamole, jalapeños, queso de cabra, pico de gallo y cilantro fresco 14,5

Sabores intensos, sin reglas.

COSAS DULCES



Willy Wonka Waffle - salsa de Nutella, plátano caramelizado, frutos del bosque, granola de frutos secos casera y nata montada 12,5

Dulce, divertido e irresistible.

Lili's Lemon Poppy Seed Cake 7

Ligero, cítrico y que anima el día.

Banana Bread 6,5

Casero, reconfortante y siempre un acierto.

Brownie 7

Intenso, clásico y roba miradas.

Blondie 7

Las morenas se llevan el show, pero las rubias conquistan el postre.

Carrot Cake 6,5

Sabrosa, intensa y con mucha textura.

Pistachio croissant - stuffed with silky pistachio cream and topped with crushed pistachios 5,5

Chocolate chip cookie 3,5

Classic croissant 3,5



@lilis_palma



¡Etiquétanos en tus stories!

BRUNCH MENU

SANDWICHES & MÁS



Lili's Breakfast Burger – brioche con carne de ternera smash, bacon crujiente, relish, cebolla caramelizada, tomate asado, queso de cabra (o cámbialo por Mahón) y huevo frito. Se sirve con ensalada 15,5

Jugoso, sabroso y perfecto para un brunch sin prisas.

Newyorker – bagel multicereal tostado con crema de queso, salmón ahumado, aguacate, pepino, alcaparras y cebolla roja 14,5

Un clásico que nunca falla – aún mejor con huevo revuelto.

Pastrami Melt – capas de pastrami, queso suizo, col encurtida y pepinillos crujientes con mayonesa y mostaza, todo tostado entre pan brioche suave 16,5

Lleno de sabor al estilo deli.

Mediterráneo – verduras de temporada a la parrilla con tomates secos, pesto de albahaca casero y rúcula, servido en focaccia de romero 13,5

Terroso, vegetal y lleno de sol.

Chick'n Chick – pollo asado, rúcula, ketchup de tomate seco, pesto de albahaca y queso, servido en pan ciabatta crujiente 13,5

Aromático, dorado y con mucho sabor.

Holy Guacamole – pollo asado, guacamole, crema de queso, ensalada y pico de gallo, todo envuelto en una tortilla suave 13,5

Cremoso, fresco y con un toque cítrico.

ENSALADAS



Quinoa – quinoa con kale, boniato asado, remolacha, zanahoria, nueces y granada, servida con pollo o salmón a la plancha y aliño de limón 15,5
Equilibrada y nutritiva – el bol de superalimentos definitivo.

Kalispera – garbanzos, tomates cherry, pepino, pimienta, cebolla roja, aceitunas Kalamata y feta, con tzatziki y tu elección de pollo o salmón a la plancha 15,5

Colorida, fresca y con mucho crujido.

Burrata – rúcula, tomates cherry, burrata cremosa, pesto de albahaca casero y piñones tostados 15,5

Sencilla, suave y perfecta para compartir – o no.

EXTRAS

Solo disponibles como acompañamiento para los platos – no se sirven por separado.

Huevo frito, pochado o revuelto 2,5

Aguacate 3,5

Bacon crujiente 2

Jamón Ibérico 4

Salmón ahumado noruego 4

Pollo asado 3,5

Queso Mahón local 3

Pan extra 2

Pan sin gluten 1



Llévate un pedacito de Lili's contigo – pregunta a nuestro equipo por nuestras tote bags



Listado de alérgenos
Por favor, informa a nuestro equipo si tienes alguna alergia



Escanea para ver fotos

DINNER MENU

PARA COMPARTIR

Perfectos para acompañar tus copas y tu compañía

Pan, Alioli y Aceitunas – Pan artesano, alioli casero y aceitunas marinadas 3 por persona

La santa trinidad de cualquier mesa mediterránea.

Whipped Feta Dip – Feta batido a la perfección cremosa, pistachos crujientes, servido con endivias crujientes 11,5

Salado, crujiente y perfecto para untar sin parar.

Pita Friends – Cremoso babaganoush, refrescante tzatziki, pan de pita tostado, almendras trituradas y ajo 9

Un trío de dips que no querrás compartir.

Smash & Dash – Patatas baby smashed con ajo y mantequilla, parmesano y crema agria 8,5

Crujiente por fuera, suave por dentro y adictivo al máximo.

Olé Board – Una selección de quesos y jamón ibérico con pan 21

Clásico. Elevado. Siempre acierta.

Artichoke Me Baby – Corazones de alcachofa con jamón ibérico 14

Textura perfecta, sabor que enamora



ENSALADAS

Quinoa – quinoa con kale, boniato asado, remolacha, zanahoria, nueces y granada, servida con pollo o salmón a la plancha y aliño de limón 15,5

Equilibrada y nutritiva – el bol de superalimentos definitivo.

Kalispera – garbanzos, tomates cherry, pepino, pimiento, cebolla roja, aceitunas Kalamata y feta, con tzatziki y tu elección de pollo o salmón a la plancha 15,5

Colorida, fresca y con mucho crujido.

Burrata – rúcula, tomates cherry, burrata cremosa, pesto de albahaca casero y piñones tostados 15,5

Sencilla, suave y perfecta para compartir – o no.



OSTRAS & MOËT

Ostras N2 5/u

Moët & Chandon Brut Imperial 95

12 Ostras + Moët & Chandon Brut Imperial 135



PLATOS ESTRELLA

Los platos de los que no dejamos de hablar



Red Hot Chili Prawns – Gambas al ajillo con vino blanco, espinacas y tomates cherry asados, acabado con un toque de chile 16,5

Lleno de sabor y actitud

Crackin' Peas – Pulpo a la plancha, hummus cremoso con garbanzos crujientes 23

Un clásico costero con toque crujiente

Grilled & Glorious – Verduras de temporada grilladas con romesco casero 14

Mucho sabor, cero carne.

Tahini Chicken Bites – Brochetas de pollo marinado, servidas sobre base de yogur de tahini, terminadas con cebolla roja, granada y pistachos 16

Equilibrado, vibrante y lleno de contraste



SANDWICHES & MÁS

Lili's Burger – brioche con carne de ternera smash, bacon crujiente, relish, cebolla caramelizada, tomate asado, queso de cabra (o cámbialo por Mahón) y huevo frito. Se sirve con ensalada 15,5

Jugoso, sabroso y perfecto para un brunch sin prisas.

Pastrami Melt – capas de pastrami, queso suizo, col encurtida y pepinillos crujientes con mayonesa y mostaza, todo tostado entre pan brioche suave 16,5

Lleno de sabor al estilo deli.

Mediterráneo – verduras de temporada a la parrilla con tomates secos, pesto de albahaca casero y rúcula, servido en focaccia de romero 13,5

Terroso, vegetal y lleno de sol.

Chick'n Chick – pollo asado, rúcula, ketchup de tomate seco, pesto de albahaca y queso, servido en pan ciabatta crujiente 13,5

Aromático, dorado y con mucho sabor.

Holy Guacamole – pollo asado, guacamole, queso crema, ensalada y pico de gallo, todo envuelto en una tortilla suave 13,5

Cremoso, fresco y con un toque cítrico.

COSAS DULCES



Lili's Lemon Poppy Seed Cake 7

Ligero, cítrico y que anima el día.

Banana Bread 6,5

Casero, reconfortante y siempre un acierto.

Brownie 7

Intenso, clásico y roba miradas.

Blondie

Las morenas se llevan el show, pero las rubias conquistan el postre.

Carrot Cake 6,5

Sabrosa, intensa y con mucha textura.