

# 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

# Sweet things

<b>Willy Wonka waffle</b> Nutella sauce, caramelized banana, berries, homemade nut granola and whipped cream <i>Sweet, playful, and indulgent.</i>	12,5	<b>Carrot Cake</b> Earthy, rich, and full of texture	6,5
<b>Lili's Lemon Poppy Seed Cake</b> Light, citrusy, and uplifting	6,5	<b>Pistachio Croissant</b> Stuffed with silky pistachio cream and topped with crushed pistachios	5,5
<b>Banana Bread</b> Homely, hearty, and always a favourite	6,5	<b>Chocolate Chip Cookie</b>	4,5
<b>Apple Pie</b> Sweet baked apples wrapped in golden pastry <i>Classic granny's apple tart.</i>	6,5	<b>Classic Croissant</b>	3,5
		<b>Blueberry Muffin</b>	4,5

# Lili's



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



Scan for photos

Follow us:

 @lilis\_palma

To help us serve you better  
and faster, we don't split bills.  
Thanks for understanding.

Healthy in the morning,  
naughty at night

# Smoothie bowls

Available all day

- Açaí Bowl** 13  
Açaí and banana blended with mixed berries and almond milk, topped with homemade nut granola, seasonal fruits and berries  
*Refreshing and antioxidant-packed.*
- Exotic Bowl** 12,5  
Mango, pineapple and banana blended with coconut milk, topped with homemade nut granola, seasonal fruits and berries  
*Tropical, creamy, and naturally sweet.*
- Yo-ga Mommy** 11,5  
Greek yogurt with homemade nut granola, seasonal fruits and berries  
*Light and nourishing.*

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

# Toasts

Available all day

Served on thick slices of our multigrain sourdough

- Avo-avo** 11,5  
Sliced avocado topped with homemade dukkah, fresh pomegranate, carrot shavings and a drizzle of sesame oil  
*Even better with poached egg or Norwegian smoked salmon.*
- Shrooms** 11,5  
Mascarpone and spinach cream with sautéed mushrooms, thyme, and truffle oil  
*Rich, creamy, with a wild touch.*
- Príncipe Mallorquín** 10,5  
Warm Balearic sobrasada, soft goat cheese, crushed almonds and spicy honey  
*Savory with a touch of sweetness – a local favorite.*

- Atún** 11  
House-made tuna spread with capers, red onion, celery and salad  
*Fresh and Mediterranean.*
- Ibérico Love** 12,5  
Jamón Ibérico, roasted cherry tomatoes, Mahón cheese, pickled chilli and extra virgin olive oil  
*rich, with a Spanish soul – try it with creamy scrambled eggs.*
- Pink Cadillac** 10,5  
Beetroot hummus, feta cheese, homemade dukkah and a splash of extra virgin olive oil  
*Vibrant and sumptuous.*

# Lili's eggs

Available until 16:00

- After Party** 14,5  
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  
*The perfect brunch recovery.*
- Scrabble** 14,5  
Three scrambled eggs with crispy bacon, mushrooms, sautéed spinach and roasted cherry tomatoes, served with sourdough toast  
*Your no-fail brunch staple – even better with avocado.*
- Ball on the green** 14,5  
Poached eggs over fresh salad with smoked salmon, avocado and honey mustard dressing, served with focaccia  
*Fresh, light, and balanced.*
- Huevos Rancheros** 14,5  
Mexican-style fried eggs on corn tortillas with tomato sauce, refried beans, guacamole, jalapeños, goat cheese, pico de gallo and fresh cilantro  
*Big flavors, zero rules.*

# Salads & more

Available all day

- Lili's Burger** 15,5  
Brioche, smashed beef, crispy bacon, relish, caramelized onion, goat cheese (or swap for Mahón), and a fried egg. Served with a salad  
*Big, juicy, and made for lazy brunches.*
- Newyorker** 14,5  
Toasted multigrain bagel layered with cream cheese, smoked salmon, avocado, cucumber, capers and red onion  
*A classic that never fails – even better with scrambled egg.*
- Pastrami Melt** 16,5  
Pastrami slices, cheese, pickled cabbage, dill, and crunchy gherkins. With mustard mayonnaise, all toasted between brioche  
*Full of bold deli flavor.*
- Chick'n Chick** 13,5  
Roasted chicken, rucola, sun-dried tomato ketchup, basil pesto and cheese, served in a crusty ciabatta  
*Herby and perfectly toasted.*
- Holy Guacamole** 13,5  
Roasted chicken, guacamole, cream cheese, salad and pico de gallo, all wrapped in a soft tortilla  
*Creamy, zesty, and full of flavor.*
- Quinoa Salad** 15,5  
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  
*Wholesome and nourishing – the ultimate superfood bowl.*
- Kalispera** 15,5  
Chickpeas, cherry tomatoes, cucumber, bell pepper, red onion, Kalamata olives and feta, with tzatziki and your choice of grilled chicken or salmon  
*Bright, herby, and full of crunch.*
- Burrata** 15,5  
Rucola, cherry tomatoes, creamy burrata, homemade basil pesto and toasted pine nuts  
*Simple, fresh and made to share – or not.*
- Olives, bread & aioli** 3 P/P  
Marinated olives with crusty bread and our creamy house aioli.  
*The holy trinity of any Mediterranean table.*
- Whipped feta dip** 11,5  
Whipped feta topped with olive oil and crushed pistachios, served with crisp endive leaves.  
*Salty, crunchy and totally scoopable.*
- Jamón Ibérico board** 18  
Thinly sliced jamón ibérico served with sourdough and olive oil.  
*A little luxury for any hour.*
- Beetroot hummus & crudités** 10  
Homemade beetroot hummus served with fresh seasonal vegetables for dipping.  
*Colorful and plant-powered.*



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

# 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

# Cosas dulces

<b>Willy Wonka waffle</b> 12,5 Salsa de Nutella, plátano caramelizado, frutos del bosque, granola de frutos secos casera y nata montada <i>Dulce, divertido e irresistible.</i>	<b>Carrot Cake</b> 6,5 Sabrosa, intensa y con mucha textura
<b>Lili's Lemon Poppy Seed Cake</b> 6,5 Ligero, cítrico y que anima el día	<b>Pistacho Croissant</b> 5,5 Relleno de suave crema de pistacho, cubierto con pistachos triturados
<b>Banana Bread</b> 6,5 Casero, reconfortante y siempre un acierto	<b>Chocolate Chip Cookie</b> 4,5
<b>Tarta de Manzana</b> 6,5 Manzanas dulces al horno envueltas en masa dorada <i>Clásica tarta de abuela.</i>	<b>Classic Croissant</b> 3,5
	<b>Blueberry Muffin</b> 4,5

# Lili's



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



Escanea para ver fotos

Síguenos:

 @lilis\_palma

Para agilizar el servicio, no realizamos cobros por separado. Gracias por su comprensión.

Healthy in the morning,  
naughty at night

# Smoothie bowls

Disponible todo el día

**Açaí Bowl** 13  
Açaí y plátano batidos con frutos rojos y leche de almendra, granola casera, fruta fresca y bayas de temporada  
*Refrescante y antioxidante.*

**Exotic Bowl** 12,5  
Mango, piña y plátano con leche de coco, cubierto con granola casera, fruta fresca y bayas de temporada  
*Tropical, suave y naturalmente dulce.*

**Yo-ga Mommy** 11,5  
Yogur griego natural con granola casera, fruta fresca y frutos del bosque  
*Ligero, cremoso y nutritivo.*

Añade crema de cacahuete o de almendra +1,5

# Tostadas

Disponible todo el día

*Dos rebanadas de pan orgánico multicereal de masa madre*

**Avo-avo** 11,5  
Aguacate laminado con dukkah casero, granada fresca, laminas de zanahoria y aceite de sésamo  
*Aún mejor con huevo pochado o salmón noruego ahumado.*

**Shrooms** 11,5  
Crema de mascarpone y espinaca con hongos salteados, tomillo y aceite de trufa  
*Rico, cremoso y con un toque silvestre.*

**Príncipe Mallorquín** 10,5  
Sobrasada balear caliente con queso de cabra suave, almendras trituradas y miel picante  
*Salado con un toque dulce – un favorito local.*

**Atún** 11  
Mezcla de atún casera con alcaparras, cebolla roja, apio y ensalada  
*Fresco y mediterráneo.*

**Ibérico Love** 12,5  
Jamón ibérico, tomates cherry asados, queso Mahón, guindilla encurtida y aceite de oliva virgen extra  
*Rico y con alma española – Pruébalo con un cremoso huevo revuelto.*

**Pink Cadillac** 10,5  
Hummus de remolacha, queso feta, dukkah casero y un toque de aceite de oliva virgen extra  
*Vibrante y suntuoso.*

# Huevos al estilo Lili

Hasta las 16:00

**After Party** 14,5  
Gofre dorado con pollo asado, bacon crujiente, huevo frito, champiñones salteados y jalapeños, terminado con miel picante y aceite de trufa  
*El antídoto perfecto para el día después.*

**Scrabble** 14,5  
Tres huevos revueltos con bacon crujiente, champiñones, espinacas salteadas y tomates cherry asados, servidos con pan de masa madre  
*Tu clásico de brunch infalible – aún mejor con aguacate.*

**Ball on the green** 14,5  
Huevos pochados sobre ensalada fresca con salmón ahumado, aguacate y aliño de miel y mostaza, servido con focaccia  
*Fresco, ligero y equilibrado.*

**Huevos Rancheros** 14,5  
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  
*Sabores intensos, sin reglas.*

# Ensaladas y más

Disponible todo el día

**Lili's Burger** 15,5  
Brioche con carne de ternera smash, bacon crujiente, relish, cebolla caramelizada, queso de cabra (o cámbialo por Mahón) y huevo frito. Se sirve con ensalada  
*Jugoso, sabroso y perfecto para un brunch sin prisas.*

**Newyorker** 14,5  
Bagel multicereal tostado con crema de queso, salmón ahumado, aguacate, pepino, alcaparras y cebolla roja  
*Un clásico que nunca falla – aún mejor con huevo revuelto.*

**Pastrami Melt** 16,5  
Copas de pastrami, queso, col encurtida, eneldo y pepinillos crujientes. Con mayonesa de mostaza, todo tostado entre brioche  
*Lleno de sabor al estilo deli.*

**Chick'n Chick** 13,5  
Pollo asado, rúcula, ketchup de tomate seco, pesto de albahaca y queso, servido en pan ciabatta crujiente  
*Aromático, dorado y con mucho sabor.*

**Holy Guacamole** 13,5  
Pollo asado, guacamole, crema de queso, ensalada y pico de gallo, todo envuelto en una tortilla suave  
*Cremoso, fresco y con un toque cítrico.*

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

**Kalispera** 15,5  
Garbanzos, tomates cherry, pepino, pimiento, cebolla roja, aceitunas Kalamata y feta, con tzatziki y tu elección de pollo o salmón a la plancha  
*Colorida, fresca y con mucho crujido.*

**Burrata** 15,5  
Rúcula, tomates cherry, burrata cremosa, pesto de albahaca casero y piñones tostados  
*Sencilla, suave y perfecta para compartir – o no.*

# Para compartir

Desde las 16:00

**Aceitunas, pan & alioli** 3 P/P  
Aceitunas marinadas con pan crujiente y nuestro alioli casero cremoso  
*La santa trinidad de cualquier mesa mediterránea.*

**Whipped feta dip** 11,5  
Feta cremoso con aceite de oliva y pistachos triturados, servido con hojas de endivia crujiente  
*Salado, crujiente y perfecto para dipear.*

**Tabla de jamón ibérico** 18  
Lonchas finas de jamón ibérico, servidas con pan de masa madre y aceite de oliva  
*Un pequeño lujo para cualquier hora.*

**Humus de remolacha & crudités** 10  
Humus casero de remolacha servido con verduras frescas de temporada para mojar  
*Colorido, vegetal y lleno de energía.*



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