

# Small Bites

## GUACAMOLE ₡6.500 (V) (GF)

Guacamole fresco servido con chutney de mango, pico de gallo y chips caseros.

## HUMMUS DUO ₡7.500 (V)

Hummus de remolacha y jalapeño & espinaca, servido con vegetales crudos, pan de masa madre tostado y croquetas de zanahoria y garbanzo.

## CALAMARES CRUJIENTES ₡7.000

Servido con aioli de menta y albahaca.

## PASSION CEVICHE ₡8.000 (GF)

Ceviche de dorado, mango y aguacate en jugos cítricos y maracuyá, servido con chips caseros.

## CROQUETAS DE PESCADO ₡4.750

con alioli de la casa.

## TARTAR DE ATÚN TROPICAL ₡8.000 (GF)

Atún fresco, pepino, aguacate y mango en una mayonesa de maracuyá casera, servidos con chips de la casa.

## CARPACCIO DE REMOLACHA ₡4.500 (V) (GFF)

Bañado en jugos cítricos, aceite de oliva, hierbas y perlas de cúrcuma. Servido con pan tostado de masa madre.

## CAMARONES CON COCO ₡7.500

Camarón crocante envuelto en coco servido con aioli de maracuyá.

## TOSTADAS CAPRESE ₡6.500

Pan de masa madre, pesto casero, tomate cherry, mozzarella fresca, vinagreta de balsámico. Sin Gluten ₡7.750

# Ensaladas

## GREEN ROOM ENSALADA ₡7.500 (GF)

Verdes orgánicos, manzana verde, fresa, almendras, tomates cherries, zanahorias, pepinos, cebolla morada y aderezo de mora-balsámico.

+ Pollo ₡2.500

+ Croqueta de Garbanzo y Zanahoria ₡2.000

+ Camarón ₡3.500

## ATÚN ₡10.000 (GF)

Mix de verdes orgánicos, tomates cherries, cebolla morada, aguacate, mani, chutney de mango, en una vinagreta tropical de la casa. **Cambia por Croquetas de Garbanzo y Zanahoria (V) ₡8.000**

# Menú Desde Casa

## TACOS DE PESCADO MAHI ₡7.500 (GF)

3 Tacos sobre tortilla casera de maíz, repollo morado, pico de gallo, chutney de mango y aioli Chipotle.

## POLLO MELT ₡8.500

Prensadito en pan casero de masa madre, pollo a la parrilla, cebollas caramelizadas y queso cheddar, servido con papas fritas caseras.

## CREMA DE TOMATE & PRENSADITO DE QUESO ₡7.500 (GFF)

Sopa casera servida con un sandwichito de queso derretido. Sin Gluten. ₡8.500

## MELT DE CHAMPIÑONES VEGANO ₡8.000

Pan de masa madre, mozzarella vegana, cebolla y hongos caramelizados. Servido con papas fritas caseras. Sin Gluten. ₡9.500

## BOWL VEGANO DEL JARDÍN ₡7.000 (GF)

Arroz de cilantro y limón, frijoles blancos, maíz a la parrilla, plátano maduro, pico de gallo, ensalada de verdes orgánicos y aguacate.

## AGREGAR: POLLO ₡2500

## PESCA DEL DÍA ₡3000

## ATÚN ₡3000

# Hamburguesas

Torta de Carne de pastoreo de ½ Lb, pan casero e ingredientes frescos. Servido con papas fritas caseras. Cambie por Ensalada ₡1.500 o Aros de Cebolla ₡1.000.

## CHEDDAR ₡10.500

Cheddar, pepinillos, alioli ahumado de la casa.

## GORGONZOLA Y TOCINETA MAPLE ₡13.000

Tocineta artesanal y crema de gorgonzola.

## ATÚN ₡9.000

Atun fresco, aioli de menta y albahaca, chutney de mango, repollo morado y guacamole.

## VEGANA ₡6.500

Torta de garbanzo y zanahoria, lechuga, tomate, cebolla morada y aguacate.

## KETO ₡9.500

Costra de queso cheddar, lechuga, cebolla, aguacate, tocineta y crema chipotle.

## MENPHIS ₡12.500

Dos hamburguesas, tocino crujiente y cebollas crujientes, alioli ahumado de la casa.

## HAMBURGUESA SMASHED ₡10.500

2 tortas aplastadas, cebollas caramelizadas, hongos salteados y queso cheddar doble.

# Extras

Tocino artesanal, salchicha o jamón. ₡2.750

Mozzarella. ₡2.000

Hongos salteados. ₡2.000

Alioli de chipotle. ₡1.000

Cebollas caramelizadas o aguacate. ₡1.000

Queso vegano. ₡1.500

Cheddar. ₡1.000

Gorgonzola. ₡1.500

Keto salteado. ₡3.000

Pan keto sin gluten. ₡1.500

El precio incluye impuestos

# Plato principal

## ATÚN MARINADO CON REMOLACHA Y JENGIBRE ₡12.500 (GFF)

Atún marinado en jengibre, remolacha y envuelto en sésamo.  
Servido con arroz verde con chile poblano y verdes orgánicos.

## PESCA FRESCA CON SALSA DE CURRY DE PIÑA Y COCO ₡14.000

Servido con arroz, plátano maduro y verdes orgánicos.

## CURRY VEGANO DE PALMITO, PIÑA Y COCO ₡10.750

## STEAK AND FRITTES ₡18.000 (GFF)

Lomito de 8oz, salsa cremosa de pimienta y whiskey, papas fritas caseras y mayonesa de la casa.

## CAMARONES CON CHILE, LIMA Y PIÑA ₡12.500

Servido con arroz verde poblano y verdes orgánicos.

## PULPO CÍTRICOS A LA PARRILLA ₡16.000 (GFF)

Servido con papas minis aplastadas al cajún.

## GREEN ROOM COSTILLAS ₡18.500 (GFF)

Salsa BBQ picante de maracuyá, servida con papas majadas y succotash tropical.

## PULPFRIJO ₡16.000 (GFF)

Plato costarricense con un toque especial, arroz con lima y cilantro, frijoles blancos con hierbas, pulpo crujiente y asado, aguacate, salsa fresca y crema de chipotle.

V - Vegano  
GF - Sin Gluten  
GFF - Sin Gluten Amistoso  
(Se puede hacer sin Gluten.)

# Para los más Pequeños

Todos a ₡6.000, incluye bebida natural.

TODOS LOS PLATOS DEL MENÚ DE NIÑOS SON PARA MENORES DE 12 AÑOS.  
Se cobrará un extra de ₡2000 para los mayores de 12.

## SÁNDWICH DE QUESO GRILL

Sandwich de queso cheddar derretido en pan casero, servido con papas fritas o fruta.

## DEDOS DE POLLO

Pedacitos de pollo empanizados, servidos con papas fritas caseras o fruta.

## DEDOS DE PESCADO

Pedacitos de pescado empanizados, servidos con papas fritas caseras o fruta.

# Postres

## POSTRE VEGANO ₡ 4.500

## BROWNIE DE ALMENDRA KAHLUA ₡ 4.500

## HELADO ARTESANAL CASERO (Opciones veganas disponibles) ₡ 2.500

## CHEESECAKE ESTILO NUEVA YORK ₡ 4.500

COBERTURA DE MARACUYÁ

## CARACTERÍSTICO PASTEL KETO, GLUTEN Y SIN AZÚCAR ₡ 4.500

El precio incluye impuestos