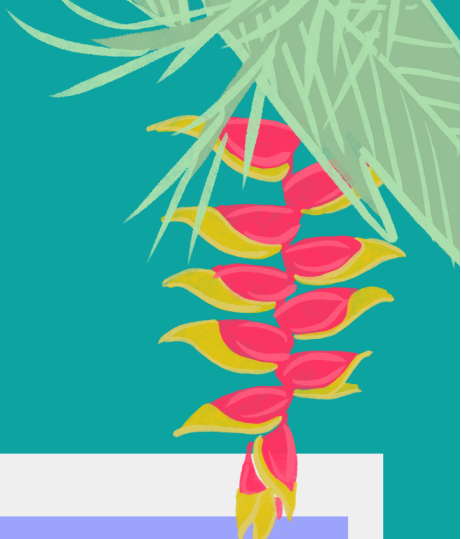


green room



OMELETTES

(Served with homemade sourdough bread and fresh fruit)

Artisan Chorizo **₱6250**

Peppers, onions, sharp cheddar cheese.

Artisan Bacon **₱7250**

Onions and sharp cheddar cheese.

Egg Whites **₱6750**

3 eggs, spinach, mushrooms and herbed ricotta cheese.

Spinach, Cherry Tomatoes and Ricotta **₱6750**

BENEDICTS

(Served over homemade chiabatta bread with rosemary breakfast potatoes)

Original **₱7750**

Thick cut artisan Ham

Florentine **₱7000**

Sauteed spinach

Chorizo **₱7000**

Artisan sausage and Chipotle hollandaise

SWEET CRAVINGS

Homemade Pancakes

-Mixed Berries **₱6750**

-Gluten Free Option **₱8000**

-Chocolate Chip **₱6750**

-Gluten Free Option **₱8000**

-Banana **₱4500**

French Toast

-Mixed Berries **₱7000**

-Gluten Free Option **₱8000**

-Pineapple, Coconut & Uchuva **₱8000**

-Gluten Free Option **₱7000**

Price include all taxes and the 10% of service

@GREENROOMJACO

BRUNCHY STUFF

El Tico **₱3750**

Gallo pinto, 2 eggs any style, fresh salsa, sweet plantains, corn tortilla, tico cheese.

Tico Vegano **₱3500**

Gallo pinto, fresh salsa, sweet plantains, corn tortilla, avocado.

El Gringo

2 eggs any style, homemade potatoes, sourdough toast and your choice of

Artisan Chorizo ₱5500 or
Artisan Bacon ₱6500.

Wooster Grilled Cheese Sandwich **₱7500**

Homemade sourdough bread, sharp cheddar cheese, artisan bacon, fried egg. Served with rosemary breakfast potatoes. Green Room Style: Extra avocado and chipotle cream **₱8500.**

Avocado Toast **₱6750**

Roasted jalapeño hummus, herbed cherry tomatoes, avocado, pumpkin and sunflower seeds, served with organic greens.

Chicken and Waffles **₱8500**

Cajun chicken tenders, artisan bacon, over homemade waffles. Served with homemade fries and chipotle cream.

Breakfast Burrito

Gallo pinto, eggs, sharp cheddar cheese and the option of:

Artisan Bacon ₱7750 - Artisan Chorizo ₱7500.

Served with fresh salsa, chipotle cream and fresh fruit.

Avocado Toast and Poached Egg **₱6000**

Homemade sourdough bread, herbed cherry tomatoes, avocado, poached egg lightly dressed with homemade pesto, served with rosemary breakfast potatoes.

Huevos Rancheros **₱6000**

Homemade corn tortillas, refried beans, sauteed spinach and mushrooms, 2 fried eggs and our homemade salsa ranchera.

With Artisan Chorizo **₱7000**

Keto Scramble **₱7500**

Scramble eggs with bacon, onions and sharp cheddar cheese, served with sauteed spinach, mushrooms and avocado.

EXTRAS

-Bacon.	₱2500
-Chorizo.	₱2000
-Cheddar Cheese.	₱1200
-Sourdough Bread Toast.	₱1200
-Sweet Plantains.	₱1000
-Mixed Veggies.	₱3500
-Vegan Cheese.	₱1750
- Mushroom, Spinach and Avocado.	₱3500
-Rosemary Breakfast Potatoes.	₱1500
-Gallo Pinto.	₱1000
-Gluten Free bread.	₱1750
-Avocado.	₱1100

Price include all taxes and the 10% of service

Our dishes are made with local, artisan, natural and organic ingredients!

green
room

OMELETTES

(Servido con pan de masa madre casero y fruta del día)

Chorizo Artesanal **¢6250**

Chile dulce, cebolla, queso cheddar.

Tocino **¢7250**

Cebollas y queso cheddar.

Claros de Huevos **¢6750**

3 huevos, espinaca, hongos y queso ricotta con hierbas.

Espinaca, Tomates Cherries y Ricotta. **¢6750**

BENEDICTINOS

(Servido sobre pan chiabatta casero con papas de desayuno al romero)

Original **¢7750**

Jamón ahumando de corte grueso.

Florentino **¢7000**

Espinaca salteada.

Chorizo **¢7000**

Tortas de chorizo artesanal y salsa holandesa chipote.

ANTOJOS DULCES

Panqueques Caseros

-Frutos Rojos **¢6750**

-Gluten Free **¢8000**

-Chispas de Chocolate **¢6750**

-Gluten Free **¢8000**

-De Banano **¢4500**

Tostada Francesa

-Frutos Rojos **¢7000**

-Gluten Free **¢8000**

-Piña, Coco & Uchuvas **¢8000**

-Gluten Free **¢7000**

OPCIONES BRUNCH

El Tico **₡3750**

Gallo pinto, 2 huevos al gusto, pico de gallo, plátanos maduros, tortilla de maíz, queso tico.

Tico Vegano **₡3500**

Gallo pinto, pico de gallo, plátanos maduros, tortilla de maíz y aguacate.

El Gringo

Huevos al gusto, papas caseras, tostada de pan de masa madre y tu elección de

Chorizo artesanal ₡5500 o
Tocino Artesanal ₡6500.

Sandwich de Desayuno **₡7500**

Pan de masa madre casero, queso cheddar, tocino artesanal, huevo frito. Servido con papas al romero de desayuno.

Estilo Green Room: ₡8500.

Extra aguacate y crema chipotle.

Tostada de Aguacate **₡6750**

Hummus de jalapeño asado, tomates cherries con hierbas, aguacate, semillas de calabaza y girasol, servido con verdes orgánicos.

Chicken and Waffles **₡8500**

Pollo empanizado al cajún, tocino artesanal sobre waffles caseros. Servido con papas caseras y crema de chipotle.

Burrito de Desayuno

Gallo pinto, huevos, queso cheddar y la opción de: **Tocino Artesanal ₡7750**

Chorizo Artesanal ₡7500.

Servido con pico de gallo, crema chipotle y fruta de temporada.

Tostada De Aguacate y Huevo Escalfado **₡6000**

Pan de masa madre casero, tomates cherry con hierbas, aguacate, huevo escalfado ligeramente aderezado con pesto casero, servido con papas de desayuno al romero.

Huevos Rancheros **₡6000**

Tortillas de maíz caseras, frijoles refritos, espinaca y hongos salteados, 2 huevos fritos y nuestra salsa ranchera casera.

Con Chorizo Artesanal **₡7000**

Keto Scramble **₡7500**

Huevos revueltos con tocino, cebolla y queso cheddar, servidos con espinaca salteada, hongos y aguacate.

EXTRAS

- Tocino.	₡2500
- Chorizo.	₡2000
- Queso Cheddar.	₡1200
- Tostada de pan de masa madre.	₡1200
- Plátanos maduros.	₡1000
- Vegetales mezclados.	₡1750
- Queso Vegano.	₡3500
- Hongos, Espinaca y Aguacate.	₡3500
- Papas al romero para el desayuno.	₡1500
- Gallo Pinto.	₡1000
- Pan Gluten Free.	₡1750
- Aguacate.	₡1100

El precio incluye impuestos y 10% de servicios

¡Nuestros platos están elaborados con ingredientes locales, artesanales, naturales y orgánicos!

green
room