

PARA PICAR

- Guacamole. (V) (GF).....€ 7 750.
Guacamole fresco servido con chutney de mango, pico de gallo y chips de tubérculos caseros.
- Calamares Crujientes.....€ 8 500.
Servido con alioli de menta y albahaca.
- Ceviche Tropical. (GF).....€ 9 500.
A base de Marlen fresco y mango, en jugos cítricos. Servido con chips caseros.
- Croquetas de Pescado con Alioli de la Casa.....€ 6 500.
- Hummus de Jalapeño Rostizado. (V) (GFF).....€ 6 500.
Servido con pan masa madre, croquetas de garbanzos y vegetales grillados.
- Camarones Cítricos y Hierbas.....€ 9 500.
Vino blanco, hierbas, albahaca y tomate. Servido con pan de masa madre.
- Tostadas de Atún. (GF).....€ 8 750.
Marinado en sandía y jengibre, aguacate, mango, crema chipotle. Sobre tortillas crocantes de maíz.
- Tostada Mediterránea.....€ 8 700.
Pan de masa madre, pesto, jamón serrano, verdes orgánicos, tomate cherry y queso parmesano.
- Coliflor Crocante. (V).....€ 6 500.
En BBQ de Maracuyá. Servido con aioli vegano.

DE LA CASA

- Tacos de Pescado Mahi. (GF).....€ 8 750.
3 Tacos sobre tortilla casera de maíz, guacamole, relish de repollo y zanahoria, chutney de mango.
- Tacos de Coliflor Crocante. (V).....€ 7 500.
3 Tacos sobre tortilla de maíz casera, guacamole, relish de repollo & zanahoria, pico de gallo y alioli vegano.
- Tacos con Mucho Queso. (GF).
3 Tacos en tortilla de maíz, queso cheddar & mozzarella, guacamole, crema chipotle y pico de gallo con la opción de:
Camarón. € 10 500, Pollo Baja. € 8 750.
- Pollo Melt. (GFF).....€ 10 250.
Pan de masa madre, pollo a la parrilla, cebollas caramelizadas y queso cheddar, servido con papas fritas caseras. Sin Gluten € 11 500.
- Crema de Tomate & Prensadito de queso. (GFF).....€ 8 000.
Sopa casera, servida con un sandwich de queso derretido. Sin Gluten € 9 500.
- Melt de Hongos Vegano. (GFF).....€ 9 750.
Pan de masa madre, mozzarella vegana, cebolla y hongos caramelizadas. Servido con papas fritas caseras. Sin Gluten € 11 000.
- Bowl del Jardín. (GF).....€ 7 900.
Arroz de cilantro y limón, frijoles blancos, maíz a la parrilla, plátano maduro, pico de gallo, ensalada de verdes orgánicos y aguacate. Pollo Pesto. € 3 800.
Pesca fresca y mango Chutney. € 5 000.
Atún fresco y mango Chutney. € 4 500.

HAMBURGUESAS

Torta de carne de pastoreo, pan casero e ingredientes frescos. Servido con papas fritas caseras. Cambia por ensalada € 1 000.

- Cheddar.....€ 9 000.
1/2 lb cheddar, pepinillos, lechuga, tomate, cebolla morada y alioli ahumado de la casa.
- Atún.....€ 11 000.
Atún fresco, alioli de menta y albahaca, chutney de mango, repollo morado y guacamole
- La Vegana.....€ 7 500.
Torta de garbanzo y zanahoria, lechuga, tomate, cebolla morada y aguacate.
- Keto.....€ 13 000.
Torta de 200g costra de queso cheddar, lechuga, cebolla, aguacate y crema chipotle. Servido con salteado de espinaca y hongos. Cambia papas fritas. € 800.
- Memphis.....€ 13 000.
200g en 2 tortas de carne aplastadas, tocino crujiente y cebollas crujientes, alioli ahumado de la casa.
- Smash Burguer.....€ 10 500.
200g en 2 tortas de carne aplastadas, cebollas caramelizadas, hongos salteados queso cheddar doble.

Extras

- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| Alioli de chipotle | |
| albahaca.....€ 800. | Tocino artesanal.....€ 2 000. |
| Keto salteado.....€ 2 000. | Queso cheddar.....€ 900. |
| Cebolla caramelizada | Pan sin gluten.....€ 1 500. |
| o aguacate.....€ 1 000. | Hongos salteados.....€ 1 200. |

VERDES ORGÁNICOS

- Green Room. (GF).....€ 8 500.
Verdes orgánicos, manzana verde, fresa, almendras, queso feta, tomates cherry, zanahorias, pepinos, cebolla morada y aderezo balsámico.
- Pollo Pesto. € 3 800.
-Croqueta de Garbanzo. € 2 000.
-Camarón. € 4 000.
- Atún. (GF).....€ 10 500.
Mix de verdes orgánicos, tomates cherry, cebolla morada, aguacate, maní, chutney demango en una vinagreta tropical de la casa.
- Croqueta de Garbanzo y zanahoria. (V) € 9 500.

ALGUNOS FAVORITOS

- Atún marinado con Remolacha y Jengibre. (GF).....€ 12 500.
Atún marinado en jengibre, remolacha y envuelto en sésamo. Servido con arroz verde de cilantro, limón y verdes orgánicos.
- Pesca Fresca en Salsa Caribeña con Coco. (GF).....€ 14 500.
Servido con rice and beans caribeño, verdes orgánicos y plátano maduro.
- Carne Asada. (GF).....€ 17 000.
Lomito 200 g, Servido sobre puré de papa con hierbas y vegetales grillados, bañado de nuestro chimichurri casero.
- Camarones con Arroz. (GF).....€ 10 500.
Arroz del campo casero. Servido con verdes orgánicos y papas fritas caseras.

- Costilla Green Room. (GF).....€ 19 500.
500g de costilla ST Luis en nuestra salsa ligeramente picante de maracuyá, sobre puré de papa con hierbas y elote grillado.

- Bowl Vegano Caribeño. (V) (GF).....€ 9 500.
Rice and beans caribeño, piña grillada, plátano maduro, salsa caribeña, maíz grillado, verdes orgánicos.

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

- TODOS A.....€ 7 500.
Todos los platos de menú de niños son para menores de 12 años. La bebida no se incluye en pedidos para mayores de 12 años.

- Sandwich de queso grill. (GF)
Sandwich de queso cheddar derretido en pan casero. Servido con papas fritas fritas o fruta.

- Trozos de Pollo Crispy. (GF).
Pedacitos de pollo empanizados. Servido con papas fritas caseras o fruta.

- Trozos de Pescado Crispy. (GF).
Pedacitos de pescado empanizados. Servido con papas fritas caseras o fruta.

