



## SMALL BITES

|  |              |
|--|--------------|
| <b>GUACAMOLE (V)(GF)</b> .....   | <b>¢7750</b> |
| Guacamole fresco servido con chutney de mango, pico de gallo y chips caseros.      |              |
| <b>TARTAR DE TOMATE (V)(GGF)</b> .....   | <b>¢7500</b> |
| Aceite de hierbas, alcaparras, jugos cítricos. Servido con pan de masa madre.      |              |
| <b>CALAMARES CRUJIENTES</b> .....  | <b>¢8000</b> |
| Servido con aioli de menta y albahaca.   |              |
| <b>TROPICAL CEVICHE (GF)</b> .....   | <b>¢8500</b> |
| Ceviche de dorado y mango en jugos cítricos y maracuyá, servido con chips caseros. |              |
| <b>CROQUETAS DE PESCADO CON ALIOLI DE LA CASA</b> .....                            | <b>¢6000</b> |
| <b>HUMMUS DE JALAPEÑO ROSTIZADO (V) (GF)</b> .....                                 | <b>¢6500</b> |
| Servido con pan de masa madre, croquetas de garbanzos y vegetales grillados.       |              |
| <b>CAMARONES CON COCO</b> .....  | <b>¢8500</b> |
| Camarón crocante envuelto en coco servido con aioli de maracuya.                   |              |
| <b>TOSTADAS DE ATÚN (GF)</b> .....   | <b>¢8500</b> |
| Marinado en sandía y jengibre, aguacate, mango, crema chipotle.                    |              |

## DE LA CASA

|   |              |
|---|--------------|
| <b>TACOS DE PESCADO MAHI (GF)</b> .....   | <b>¢8500</b> |
| 3 Tacos sobre tortilla casera de maíz, repollo morado, pico de gallo, chutney de mango y aioli Chipotle.  |              |
| <b>POLLO MELT</b> .....   | <b>¢8500</b> |
| Prensadito en pan casero de masa madre, pollo a la parrilla, cebollas caramelizadas y queso cheddar, servido con papas fritas caseras.                        |              |
| <b>CREMA DE TOMATE &amp; PRENSADITO DE QUESO (GFF)</b> .....  | <b>¢8500</b> |
| Sopa casera servida con un sandwichito de queso derretido.<br>Sin Gluten ¢9.000   |              |
| <b>MELT DE CHAMPIÑONES VEGANO</b> .....   | <b>¢8750</b> |
| Pan de masa madre, mozzarella vegana, cebolla y hongos caramelizados. Servido con papas fritas caseras.<br>Sin Gluten ¢9.500                                  |              |
| <b>BOWL VEGANO DEL JARDÍN (GF)</b> .....  | <b>¢8500</b> |
| Arroz de cilantro y limón, frijoles blancos, maíz a la parrilla, plátano maduro, pico de gallo, ensalada de verdes orgánicos, vegetales salteados y aguacate. |              |
| <b>POLLO</b> ¢2.900   |              |
| <b>PESCA DEL DIA</b> ¢4.000   |              |
| <b>ATUN</b> ¢4.000  |              |

## HAMBURGUESAS

|  |               |
|--|---------------|
| Torta de Carne de pastoreo de ½ Lb, pan casero e ingredientes frescos. Servido con papas fritas caseras. Cambie por Ensalada ¢1500 o Aros de cebolla ¢1000 |               |
| <b>CHEDDAR</b> .....   | <b>¢10750</b> |
| Cheddar, pepinillos, alioli ahumado de la casa   |               |
| <b>ATUN</b> .....  | <b>¢10500</b> |
| Atún fresco, alioli de menta y albahaca, chutney de mango, repollo morado y guacamole.   |               |
| <b>VEGANA</b> .....  | <b>¢8500</b>  |
| Torta de garbanzo y zanahoria, lechuga, tomate, cebolla morada y aguacate.   |               |
| <b>KETO</b> .....  | <b>¢10750</b> |
| Costra de queso cheddar, lechuga, cebolla, aguacate, y crema chipotle.   |               |
| <b>MENPHIS</b> .....   | <b>¢12500</b> |
| 2 tortas de carne aplastadas, tocino crujiente y cebollas crujientes, alioli ahumado de la casa  |               |
| <b>SMASHED BURGER</b> .....  | <b>¢11000</b> |
| 2 tortas aplastadas, cebollas caramelizadas, hongos salteados y queso cheddar doble.   |               |
| <b>Extras</b>  |               |
| - Tocino artesanal, salchicha o jamon.....   | <b>¢2500</b>  |
| - Queso Cheddar .....  | <b>¢2000</b>  |
| -Pan keto sin gluten.....  | <b>¢2000</b>  |

## ENSALADAS

|  |               |
|--|---------------|
| <b>GREEN ROOM ENSALADA (GF)</b> .....  | <b>¢8500</b>  |
| Verdes orgánicos, manzana verde, fresa, almendras, queso ricotta, tomates chemes, zanahorias, pepinos, cebolla morada y adereza de mora-balsámico.<br>-Pollo c2.900<br>-Croqueta de Garbanzo y Zanahoria c2.000<br>-Camarón 64.000 |               |
| <b>ATUN (GF)</b> .....   | <b>¢11000</b> |
| Mix de verdes orgánicos, tomates chernes, cebolla morada, aguacate, mani, chutney de mango y en una vinagreta tropical de la casa..<br>Cambia por Croquetas de Garbanzo y Zanahoria (V) c8.000                                     |               |

|  |              |
|--|--------------|
| Hongos salteados .....                 | <b>¢2000</b> |
| -Alioli de Chipotle .....              | <b>¢2000</b> |
| -Keto salteado .....                   | <b>¢2000</b> |
| -Cebolla caramelizada o aguacate ..... | <b>¢2000</b> |

El precio incluye impuestos y 10% de servicios

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



## PLATO PRINCIPAL

|  |               |
|--|---------------|
| <b>ATÚN MARINADO CON REMOLACHA Y JENGIBRE (GF)</b> .....   | <b>¢13500</b> |
| Atún marinado en jengibre, remolacha y envuelto en sésamo.<br>Servido con arroz verde de cilantro - limón y verdes orgánicos.  |               |
| <b>PESCA FRESCA CON SALSA CURRY DE PIÑA Y COCO (GF)</b> .....  | <b>¢14500</b> |
| Servido con arroz, verdes orgánicos y plátano maduro.  |               |
| <b>STEAK &amp; FRITTES (GF)</b> .....  | <b>¢19000</b> |
| Lomito 8oz, salsa cremosa de pimienta, hongos y whiskey, papas fritas caseras, mayonesa de la casa.  |               |
| <b>CAMARONES CON CHILE, LIMA Y PIÑA (GF)</b> .....   | <b>¢12500</b> |
| Servido con arroz de cilantro y limón y verduras orgánicas.  |               |
| <b>PULPO CÍTRICO A LA PARRILLA (GF)</b> .....  | <b>¢17000</b> |
| Servido con papas minis aplastadas al cajun y elote a la parrilla.   |               |
| <b>GREEN ROOM COSTILLAS (GF)</b> .....   | <b>¢19000</b> |
| Salsa BBQ picante de maracuyá, servido con papas minis aplastadas, elote a la parrilla y vegetales.  |               |
| <b>PULPFRIJO (GGF)</b> .....   | <b>¢16000</b> |
| Plato costarricense con un toque especial, arroz de cilantro y limón, frijoles blancos con hierbas, pulpo crujiente y asado, aguacate, salsa fresca y crema de chipotle. |               |
| <b>BOWL CARIBEÑO DE GARBANZO Y MELENA DE LEÓN (V)(GF)</b> .....  | <b>¢8750</b>  |
| Arroz de cilantro y limón, plátano maduro, espinaca salteada, sésamo.<br>Salsa cítrica ligeramente picante.  |               |

## PARA LOS MAS PEQUEÑOS

**Todos a ¢7.500, incluye bebida natural.**

TODOS LOS PLATOS DEL MENÚ DE NIÑOS SON PARA MENORES DE 12 AÑOS. LA BEBIDA NO SE INCLUYE EN PEDIDOS PARA MAYORES DE 12 AÑOS.

### 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 PESCADOS

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

## POSTRES

|  |              |
|--|--------------|
| <b>POSTRE VEGANO</b> .....                                     | <b>¢4500</b> |
| <b>BROWNIE DE ALMENDRA KAHLUA</b> .....                        | <b>¢4500</b> |
| <b>HELADO ARTESANAL CASERO</b> .....                           | <b>¢2500</b> |
| Opciones veganas disponibles                                   |              |
| <b>CHEESECAKE ESTILO NUEVA YORK</b> .....                      | <b>¢4500</b> |
| <b>POSTRE KETO, SIN AZUCAR Y SIN GLUTEN DE TEMPORADA</b> ..... | <b>¢4500</b> |