

fresh garden bowls

ENSALADAS

KALE Y CÉSAR \$17

Lechuga romana, col rizada, pollo asado, picatostes, queso parmesano, aderezo césar casero

SALMÓN Y CÉSAR \$24

Lechuga romana, col rizada, filete de salmón a la parrilla, picatostes, queso parmesano, limón, aderezo césar casero

POLLO THAI \$17

Baby greens, pollo a la parrilla, mango, aguacate, cereza tomates, zanahoria, semillas de sésamo, aderezo de sésamo tostado

FILETE \$24

Bistec a la parrilla, verduras tiernas, zanahoria, rábano, tomates cherry, aderezo de manzana, balsámico y sésamo tostado

SALMÓN TERIYAKI \$26

Filete de salmón a la parrilla, papas al horno, tomates cherry, limón, zanahoria, verduras tiernas, balsámico y aderezo de sésamo tostado

SALMÓN AHUMADO \$20

Col rizada, verduras tiernas, salmón ahumado, aguacate, calabaza asada, tomates cherry, rábano, limón, aderezo balsámico, aceite de oliva

THAI SHRIMP \$19

Baby greens, camarones a la parrilla, aguacate, zanahoria, rábano, tomates cherry, semillas de sesamo, aderezo de sésamo tostado

COBB DE PAVO \$18

Pavo a la parrilla, mix de verduras, maíz, huevo, tomates cherry, aderezo de queso azul

VEGGIE \$16

Verduras tiernas, calabacín asado, zanahoria, tomates cherry, garbanzos, tofu a la parrilla, limón, aceite de oliva, aderezo balsámico

GRIEGO \$16

Baby greens, queso feta, aceitunas, pepino, tomates cherry, cebolla en escabeche, pimientos, aderezo griego

ITALIANO \$19

Verduras tiernas, bola de mozzarella fresca, tomates secos, aceitunas, aceite de oliva, limón, cebolla encurtida, ajo, orégano, pan crujiente

BUFFALO SPICE \$18

Pollo Buffalo, verduras baby, queso feta, zanahoria, tomates cherry, picatostes

Añadir: \$1 - aguacate, tomates cherry, huevo, queso feta

\$3 - tofu, arroz, papas al horno

\$4 - pollo, pavo, bola de mozzarella fresca

BOWLS y BURRITOS

POLLO SALUDABLE \$18

Arroz, pollo deshebrado, mozzarella, calabaza, champiñones, calabacín, aguacate, frijoles negros, aderezo balsámico, tomates

VEGGIE \$17

Arroz, tofu a la plancha, huevo, mozzarella, calabaza, champiñones, calabacín, frijoles negros, aguacate, aderezo balsámico

POLLO TERIYAKI HAWAIANO \$19

Arroz, pollo con teriyaki, tomates cherry, mozzarella, frijoles negros, lechuga, aguacate, piña asada, aderezo balsámico, semillas de sésamo

FILETE \$25

Arroz, bistec a la parrilla, mozzarella, frijoles negros, lechuga, aguacate, calabaza, champiñones, calabacín, aderezo balsámico, semillas de sésamo

SHRIMP \$20

Arroz, camarones, mozzarella, frijoles negros, lechuga, tomates cherry, aguacate, calabaza, champiñones, calabacín, semillas de sésamo, aderezo de sésamo

CUENCO VEGANO \$17

Arroz, tofu, frijoles negros, lechuga, tomates cherry, aguacate, calabaza, champiñones, calabacín, aderezo italiano, semillas de sésamo

WRAPS

KALE Y CÉSAR \$17

Pollo a la parrilla, lechuga romana, col rizada, queso parmesano, aderezo césar casero

MEDI \$17

Pollo a la plancha, lechuga, queso feta, cebolla encurtida, aceitunas, aderezo griego

POLLO AL CURRY \$17

Pollo al curry, lechuga, tomates cherry, zanahoria, cebolla, mozzarella

FILETE \$24

Bistec a la plancha, lechuga, calabaza, champiñones, calabacín, tomates cherry, aderezo de queso azul

SALMÓN AHUMADO \$20

Salmón ahumado, aguacate, verduras tiernas, tomates cherry, aderezo balsámico

SHRIMP \$19

Camarones a la parrilla, lechuga, tomates cherry, calabacín asado, mango, aderezo césar casero

COBB DE PAVO \$17

Pavo a la parrilla, huevo, maíz, tomates cherry, lechuga, aderezo de queso azul

AGUACATE DE PAVO \$19

Pavo asado, tocino, mozzarella, aguacate, tomates cherry, lechuga, mayonesa casera de mostaza y miel

VEGGIE \$17

Hummus, calabacín, champiñones, calabaza, lechuga, cereza tomates, frijoles negros, cebolla en escabeche, aderezo balsámico

BUFFALO SPICE \$18

Pollo Buffalo, verduras baby, queso feta, zanahoria, tomates cherry

POSTRES

PASTEL DE LAVA DE CHOCOLATE \$10

Pastel de chocolate caliente sin gluten servido con bayas

BATIDOS/SMOOTHIES

BATIDOS (20 OZ) \$12

Con leche de almendras sin azúcar, acai, agua de coco

• JARDÍN FRESCO ACAI

Acai, plátano, fresa, arándano, leche de almendras

• BLUE MAJIK

Piña, mango, plátano, polvo majik azul, leche de almendras

• ACAI DE CACAO

Acai, plátano, mantequilla de maní, cacao en polvo, leche de almendras

• PB&A

Acai, plátano, mantequilla de maní, leche de almendras

• GREEN DRAGON

Plátano, col rizada, espinacas, miel, jengibre en polvo, leche de almendras

• TORNILLO DE COCO

Espirulina, plátano, mantequilla de maní, pulpa de coco, agua de coco, leche de almendras

• SENSACIÓN DE FRESCO

Maracuyá, plátano, mango, agua de coco

• PINK LADY

Plátano, mango, piña, fresa, arándano, agua de coco

• PROTEÍNA CRUDA

Plátano, canela, proteína en polvo, mantequilla de maní, leche de almendras

GIRAR BATIDO EN UN TAZÓN (18 OZ) \$16

Cubierto con plátano, bayas, hojuelas de coco, semillas de chía, y granola sin gluten

DESAYUNO

DESAYUNO INGLÉS \$15

Salchichas a la parrilla, huevos estrellados, tocino de pavo, frijoles, champiñones a la parrilla, tomates, pan tostado



TORTILLA \$14

Tocino de pavo crujiente, mozzarella, guisantes, tomates, ensalada pequeña, pan crujiente



HUEVOS REVUELTOS \$14

A LA GRIEGA \$14

Huevos, queso feta, cebolla en escabeche, espinacas tiernas, tomates, pimientos, ensalada pequeña, pan crujiente



WRAP DE DESAYUNO \$14

Cebolla verde, huevos revueltos, queso mozzarella, tocino de pavo, aguacate, tomates, mezcla de primavera, mayonesa de miel y mostaza. Servido en tortilla tostada.



TOSTADA DE AGUACATE \$12

Guacamole casero, huevos estrellados, rábano



fresh garden bowls