

fresh garden bowls

DESAYUNO

DESAYUNO INGLÉS XXL \$19

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

TORTILLA \$16

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

HUEVOS REVUELTOS A LA GRIEGA \$16

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

WRAP DE DESAYUNO \$16

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

TOSTADA FRANCESA SABROSA \$17

Queso crema, salmón ahumado, ajo, cebolla en escabeche, huevos estrellados, eneldo fresco

Medio Llento

SANDWICH ITALIANO \$13 \$18

Queso crema, buratta fresca, prosciutto, tomates secos, cebolla en escabeche, mezcla de primavera

SANDWICH DE ATÚN \$13 \$18

Atún, tomates, cebolla encurtida, huevo, aguacate, mayonesa de miel, mix primavera

SANDWICH HAWAIANO \$13 \$18

Pavo, mozzarella, piña, salsa de tomate, mantequilla de hierbas, salsa teriyaki

SANDWICH DE PEPPERONI \$13 \$18

Salami, tomates, mantequilla de hierbas, mozzarella, pimiento, aguacate

ENSALADAS

KALE Y CÉSAR \$20

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

SALMÓN Y CÉSAR \$26

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

POLLO THAI \$20

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

FILETE \$26

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

SALMÓN TERIYAKI \$28

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

SALMÓN AHUMADO \$23

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

THAI SHRIMP \$21

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

COBB DE PAVO \$20

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

VEGGIE \$18

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

GRIEGO \$18

Mini lechugas, queso feta, aceitunas, pepino, tomates cherry, cebolla en escabeche, pimientos, aderezo griego

ITALIANO \$19

Verduras, queso buratta fresco, tomates secos, aceitunas, aceite de oliva, limón, cebolla encurtida, ajo, orégano, pan crujiente

BUFFALO SPICE \$20

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

ATÚN PICANTE \$28

Baby greens, atún a la parrilla, tomates cherry, papas baby horneadas, zanahoria, limón, aguacate, aderezo balsámico/de sésamo tailandés, salsa de chipotle casera

BRIE \$21

Queso brie a la parrilla, papas al horno, verduras tiernas, tomates secos, aguacate, zanahoria, cebolla en escabeche, aderezo balsámico

Añadir: \$2 - aguacate, tomates cherry, huevo, queso feta, mozzarella rallado
\$3 - tofu, arroz, papas al horno
\$4 - pollo, pavo, bola de mozzarella fresca

WRAPS

KALE Y CÉSAR \$19

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

MEDI \$20

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

POLLO AL CURRY \$20

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

FILETE \$25

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

SALMÓN AHUMADO \$22

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

SHRIMP \$21

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

COBB DE PAVO \$20

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

AGUACATE DE PAVO \$21

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

VEGGIE \$18

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

BUFFALO SPICE \$20

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

fresh coffee garden

BOWLS Y BURRITOS

POLLO SALUDABLE \$20

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

VEGGIE \$19

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

POLLO TERIYAKI HAWAIANO \$22

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

FILETE \$27

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

SHRIMP \$22

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

CUENCO VEGANO \$19

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

ATÚN PICANTE \$28

Baby greens, atún a la parrilla, tomates cherry, papas baby homeadas, zanahoria, limón, aguacate, aderezo balsámico/de sésamo tailandés, salsa de chipotle casera

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) \$15

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

BEBIDAS

LIMONADAS/SPRITZES \$10

• Albahaca limón

• Menta de pepino

• Spritz de sandía

• Virgen Margarita

• Col rizada y tónica

JUGO DE REMOLACHA Y APIO \$10

POSTRES

PASTEL DE LAVA DE CHOCOLATE \$10

Pastel de chocolate caliente sin gluten servido con bayas

PARFAITS CASEROS \$8

Albaricoque o Frambuesas

PAN DE BANANA \$5.5

Sin gluten

PASTEL DE LA CASA \$5.5

Postre de autor

CROISSANTS

• PLANO \$4

• CHOCOLATE \$5

• ALMENDRAS \$5

• PAVO Y QUESO \$11

• MAGDALENAS \$4.5

Chocolate y arándanos

CAFÉ

	Soltero	Doble	
ESPRESSO	\$3.3	\$4.2	
MACCHIATO		\$3.7	
CORTADITO		\$3.7	
	Pequeño	Medio	Grande
CAPUCHINO	\$5	\$5.5	\$6
CAPUCHINO HELADO	\$5	\$5.5	\$6
MOCHACHINO	\$5	\$5.5	\$6
CAFÉ LATTE	\$5	\$5.5	\$6
LATTE HELADO	\$5	\$5.5	\$6
TÉ CHAI LATTE	\$5	\$5.5	\$6
MATCHA CON LECHE	\$5.5	\$6	\$6.5
AMERICANO	\$4.2	\$4.8	\$5.5

Café descafeinado disponible.

Opciones de leche:

\$1.5 Nata (mitad/mitad), almendra, soya, avena, coco

Agregar: \$1 Trago extra de café, leche extra

¢80 Sabor