

CASA VERDE

MENÚ

STARTERS

ENTRADAS

CHARCOAL BEETS HUMMUS & PISTACHIO TAPENADE

Tahini, olive oil, capers, garlic, black olives, lemon, yucca chips

HUMUS DE REMOLACHA AL CARBÓN Y TAPENADE DE PISTACHIO

Tahini, aceite de oliva, pistacho, alcaparras, ajo, aceitunas negras, limón, crujientes de yuca

ROCK & ROLL SUSHI

Avocado, cucumber, wakame, citrus glazed sweet potatoes, torched miso cream, sesame seeds

SUSHI ROCK & ROLL

Aguacate, pepino, wakame, camote glaseado con naranja, crema miso torcheada, ajonjolí

SMOKED SWEET POTATO CEVICHE

Coconut tiger milk, sweet corn, red onion, coriander, sweet potato chips

CEVICHE DE BONIATO AHUMADO

Leche de tigre de coco, maíz dulce, cebolla morada, cilantro, crujientes de camote

CAULIFLOWER TACOS "TINGA STYLE"

Avocado dressing, mexican rice, refried beans, pickled cabbage, red onions

TACOS DE TINGA DE COLIFLOR

Aderezo de aguacate, frijoles refritos, arroz a la mexicana, repollo encurtido, cebolla roja

SPINACH CROQUETTES

Caramelized onions, vegan mozzarella, piquillo peppers emulsion

CROQUETAS DE ESPINACA

Cebolla caramelizada, mozzarella vegano, emulsión de pimientos piquillos

 **Gluten Free**
Sin Gluten



SALADS

ENSALADAS

ORIENTAL SALAD ☒

Assorted lettuce, arugula, roasted pecan nuts, avocado cream, green beans, tofu, cucumber

ENSALADA ORIENTAL

Mix de lechugas, rúcula, nueces pecanas tostadas, crema de aguacate, guisantes, tofu, pepino

QUINOA BOWL ☒

Assorted lettuce, baby tomatoes, roasted beetroot cube, extra virgin olive oil, black quinoa, casabe, smoked citrus vinaigrette

BOWL DE QUINOA

Lechugas de temporada, tomates baby, cubo de remolacha asada, aceite de oliva extra virgen, quínoa negra, casabe, vinagreta de cítricos ahumados

SOUPS

SOPAS

COSTANZA'S PUMPKIN CREAMY SOUP ☒

Cardamom, ginger, lemon, coriander

CREMA DE CALABAZA DE COSTANZA

Cardamomo, jengibre, limón, cilantro

VEGETABLES & LENTIL SOUP ☒

Vegetables soup with lentil & fresh basil

SOPA DE LENTEJAS Y HORTALIZAS

Sopa de vegetales de estación y lentejas cocidas a baja temperatura, albahaca fresca



CREATE YOUR OWN CUSTOM BOWL

PERSONALIZA TU BOWL

PICK YOUR BASE

ELIGE LA BASE

Steamed rice
Arroz al vapor

Steamed quinoa
Quínoa al vapor

Red beans
Frijoles rojos

Black beans
Frijoles negros

Lentils
Lentejas

MAKE IT RAINBOW

AGREGA COLORES

Fresh arugula
Rúcula fresca

Boston lettuce
Lechuga Bostón

Romaine lettuce
Lechuga romana

Red onion
Cebolla roja

Tomato
Tomate

Corn
Maíz

Red radish
Rábano

Cashew nuts
Nueces de la india

Mango

Capers
Alcaparras

Black olives
Aceitunas negras

Cucumber
Pepino

Avocado cream
Crema de aguacate

Beets
Remolacha

Green beans
Guisantes

Coriander
Cilantro

Pineapple
Piña

Tofu

PICK YOUR DRESSING

ELIGE TU ADEREZO

Extra virgin olive oil
Aceite de oliva extra virgen

Fresh lemon
Limón fresco

Balsamic vinaigrette
Vinagreta balsámica

Sherry vinegar
Vinagre de jerez

A healthy diet consists of eating a variety of foods that give you the nutrients you need to stay fit, feel good, and have energy. These nutrients include proteins, carbohydrates, fats, water, vitamins and minerals.

Una alimentación saludable consiste en ingerir una variedad de alimentos que te brinden los nutrientes que necesitas para mantenerte sano, sentirte bien y tener energía. Estos nutrientes incluyen carbohidratos, las grasas, el agua, las vitaminas y los minerales.

CHEF'S SPECIALS

ESPECIALIDADES DEL CHEF



THE GREEN BURGER

Avocado, pickles, arugula, roasted tomatoes dressing

LA HAMBURGUESA VERDE

Aguacate, pepinillos encurtidos, rúcula, aderezo de tomates tatemados

CASA VERDE PIZZA

Vegan cheese, arugula, cherry tomatoes, caramelized onions, mushrooms, vegan sausage

PIZZA CASA VERDE

Queso vegano, rúcula, tomates baby asados, cebolla caramelizada, hongos salteados, chorizo vegano

CHICKPEAS BALLS & PASTA

Chickpeas balls & marinara sauce

ALBÓNDIGAS Y PASTA

Albóndigas de garbanzo y salsa marinara

BROKEN POTATO

Stuffed with red bell peppers and onions, ground vegan beef, roasted garlic creamy sauce

PAPA ROTA

Rellena de pimientos y cebollas asadas, carne vegana molida, crema de ajos rostizados

VEGGIE RAMEN

Orzo pasta, shiitake mushrooms, spinachs , soy, white sesamed & assorted vegetables

RAMEN VEGGIE

Pasta de orzo, shiitake, espinaca, soya, ajonjolí blanco y vegetales de estación

GRILLED EGGPLANT

Almond cheese, balsamic with figs, caramelized nuts, arugula, roasted tomato

BERENJENA AL CARBÓN

Queso de almendras, balsámico de módena de higos, nueces garapiñadas, rúcula, tomates asados



Gluten Free
Sin Gluten



Spicy
Picante

DESSERTS

POSTRES

CHOCOLATE PASSION

Chocolate mousse, toasted almonds & salty chocolate crumble

PASIÓN DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate, almendras tostadas & crumble de chocolate salado

RED FRUITS PANNA COTTA

Red fruits gelle & coconut milk

PANNA COTTA DE FRUTOS ROJOS

Gelle de frutos rojos y leche de coco

 **Gluten Free**
Sin Gluten



DRINKS

BEBIDAS

PURA VIDA

Celery, cucumber, pineapple, mint, spinach, green apple

Apio, pepino, piña, menta, espinaca, manzana verde

BE STRONG

Beet, carrot, orange

Remolacha, zanahoria, naranja

PASSION ROCK

Passion fruit, mint, lemon, cinnamon

Maracuyá, menta, limón, canela

GOLDEN SHOT

Lemon, ginger, maple syrup

Limón, jengibre, miel de maple

POWER SHOT

Turmeric, lemon, orange, black pepper

Cúrcuma, naranja, limón, pimienta negra



CASA VERDE

CHEF'S MENU

MENÚ DEL CHEF

WRAPS

ROASTED CHICKEN

Roasted chicken breast, white rice, coriander, red onion, red pepper, avocado, honey mustard

POLLO ROSTIZADO

Pechuga de pollo rostizada, arroz, cilantro, cebolla morada, pimiento rojo, aguacate, salsa de mostaza y miel

TERIYAKI TUNA

Seared ahí tuna, white rice, coriander, avocado, spinach, carrots, teriyaki sauce, sesame seeds

ATÚN AL TERIYAKI

Atún natural sellado, arroz, cilantro, aguacate, espinaca, zanahoria, salsa teriyaki, semilla de sésamo

SHOYU SALMON

Baked salmon, quinoa, avocado puree, mixed vegetables, cherry tomato, carrots, cucumber, chives, sesame seeds, soy and ginger dressing

SALMÓN SILLAO

Salmón al horno, quinoa, puré de aguacate, verduras mixtas, tomate cherry, zanahoria, pepino, cebollín, semilla de sésamo, aderezo de soya y jengibre

PRAWN CAESAR SALAD

Grilled prawns, lettuce, croutons, parmesan cheese, Caesar dressing

CÉSAR DE CAMARÒN

Camarón a la plancha, lechugas, crotones ligeros, parmesano rallado, aderezo César



 Egg
Huevo

 Contain Lactose
Contiene Lactosa

 Shellfish
Marisco

 Soy
Soya

BOWLS

MARINATED CHICKEN BREAST

Grilled chicken breast, white rice, coriander, arugula, avocado, pineapple, carrots, red pepper, red onion, sesame seeds, BBQ sauce

POLLO MARINADO

Pollo a la parrilla, arroz, cilantro, rúcula, aguacate, piña, zanahoria, pimiento rojo y cebolla, semilla de sésamo, salsa BBQ

SPICY TUNA

Ahi tuna, white rice, coriander, arugula, avocado, cucumber, radish, chives, sesame seeds, spicy mayo

ATÚN PICANTE

Atún natural, arroz, cilantro, rúcula, aguacate, pepino, rábano, cebollín, semillas de sésamo, mayonesa picante

TROPICAL SALMON

Baked and roasted salmon, pineapple, arugula, avocado, mango, cherry tomatoe, cabbage, sesame seeds, mango and ginger dressing

SALMÓN TROPICAL

Salmón asado al horno, piña, rúcula, aguacate, mango, tomate cherry, col rallada, semillas de sésamo, aderezo de mango y jengibre

 Egg
Huevo



CASA VERDE