



VERDE RESTAURANT

DESAYUNOS

DESAYUNO LIGHT \$15K

Cereal, Fruta, Yogurt

DESAYUNO CONTINENTAL \$20K

Porcion de Fruta o Jugo Natural
Bebida Caliente (Café, té, chocolate, milo)
Huevos al gusto
Canasta de pan

PANCAKES DE BANANO \$20K

Orden de dos pancakes de banano,
avena
Y huevo acompañados de syrup y
frutas

TOSTADA FRANCESA \$20K

Orden de dos tostadas,
acompañadas de jamon y queso

OMELET \$20K

Acompañado con una orden de
tostada, elige para acompañar los
siguientes ingredientes: pimenton,
cebolla, tomate, maíz, champiñones

VERDE RESTAURANT

PARA PICAR...

ENSALADA DE FRUTAS \$15K

Refrescantes frutas tropicales banadas con yogurt

EMPAREDADO DE JAMON \$15K

Queso doble crema y jamon fresco, elige entre papas a la francesa o ensalada para acompañar

EMPAREDADO CAPRESSE \$17K

A base de tomate, pesto siciliano, queso doble crema y albahaca fresca elige entre papas a la francesa o ensalada para acompañar

FAJITAS DE POLLO o DE CARNE \$25K

Cortes finos de pollo o carne salteado de cebolla y pimentones acompañados de lechuga pico de gallo y aguacate

BURRITO VEGETARIANO \$20K

Tipico burrito relleno de vegetales, acompañado con una cama de lechugas, pico de gallo, aguacate y dos tortillas

CANASTA DE EMPANADAS O PANDEBONOS \$20K

Empanadas de carne deliciosas o Minipandebonos + unidades

VERDE RESTAURANT

ENTRADAS

CREMAS NATURALES \$15K

Tomate, espinaca o zanahoria

ENSALADA DE LA CASA \$15K

Elaborada a base de lechugas,
arandanos

deshidratados, pimenton rojo, maiz,
uchuvas,

cebolla roja, aceituna, pepino y
zanahoria

CARPACCIO DE SALMON \$30K

Finos cortes de salmon ahumado
acompañados

de pera y aceitunas bañado en aceite
de oliva y limon

BRUSCHETAS DE TOMATE \$15K

Horneadas, tomate, queso mozzarella
y albahaca

PLATOS FUERTES

PASTA AL PESTO SICILIANO \$30K

Pasta al pesto cremoso con trozos de pollo
y tomate al horno con finas hierbas

*OPCION VEGETARIANA

Reemplazando pollo por tofu

BERENJENA RELLENA \$25K

Berenjena con queso mozzarella, pesto
de albahaca y almendras sobre una cama
de vegetales al olivo

TORRE DE ATUN \$40K

Porcion de pescado fresco ATUN, con
cebolla, aguacate, mango, manzana
adobado en salsa del chef.

VERDE RESTAURANT

PLATOS FUERTES

LOMO AL VINO TINTO O
EN SALSA DE HONGOS \$50K
Lomo de res en salsa de vino tinto o
en salsa de hongos

POLLO A LA CERVEZA O A LA BBQ \$40K
Pechuga de pollo acompañada con
Cualquiera de nuestras salsas

PESCADO EN SALSA DE VINO BLANCO
O A LAS FINAS HIERBAS \$40K
Filete de pescado con una salsa
de vino blanco o con una salsa de
Mantequilla de ajo, finas hierbas

ACOMPAÑAMIENTOS:
ENSALADA DE LA CASA, VEGETALES
SALTEADOS, ARROZ, PAPA A LA FRANCESA
O PURE DE PAPA
CADA PLATO VIENE CON DOS
ACOMPAÑAMIENTOS ELIGE EL TUYO



VERDE RESTAURANT

POSTRES

BREVAS CON AREQUIPE \$12K

Clasicas brevas cubiertas con arequipe
con salsa de fresa

PASION DE FRESAS \$12K

Fresas cubiertas de chocolate sobre
crocantes almendras

FRUTAS CON MARACUYA \$12K

Frutas tropicales cubiertas de una
cremosa salsa de maracuya y vodka

DURAZNO RELLENO \$12K

Durazno con frutas de temporada cama de
granola y salsa

Bebidas Calientes

CAFE



CAPUCHINO \$ 10K

CAPUCHINO CON LICOR (Amareto o Baileys) \$ 13 K

MOCACHINO \$ 12 K

EXPRESSO \$ 8 K



MILO

MILO CALIENTE \$ 8K

Con Leche de Almendras \$ 10 K



TE

Pregunte por nuestras variedades.

(Con adición de escencias)

TETERA \$ 12K

TAZA \$ 5K

CON LICOR



CANEAZO \$ 8K

CARAJILLO \$ 8 K

COCTELES CON CAFE

IRISH COFFE

(Expresso, Azucar, Whisky) \$ 15K

COFFE GAMBLER

(Expresso, Baileys, Amareto) \$ 15 K



Cocktails



**Cocktail La Casa del Agua
Laguna Azul \$14 K**

Aperitivo Azul oceanic
Vodka
Tonic



Mimosa \$16 K

Jugo de Naranja
Champaña
Cereza



Mojito \$14 K

Ron blanco
Limon
Yerbabuenana



Martini \$18 K

Ginebra
Vermut
Aceituna



Sangria

Copa \$15 K

Jarra \$90 K

En vino tinto, rosado o blanco



Vino Caliente

Copa \$12 K

Jarra \$60 K

vino tinto de la casa caliente
con especias y jugo de naranja



Gin Tonic \$18 K

Frutos rojos
Aromatico (Romero)
Citrico (Naranja o Limon)

