



Menú
A BASE DE PLANTAS



Menú de

BEBIDAS

No Alcohólicas

BATIDOS DE FRUTAS FRESCAS _____	☉ 2.750
AGUA GASIFICADA 750ML _____	☉ 4.400
AGUA SIN GAS 750ML _____	☉ 3.300
GASEOSAS _____	☉ 2.205
CÓCTELES SIN ALCOHOL _____	☉ 3.600
MALTEADAS _____	☉ 3.300

Cervezas

CERVEZA NACIONAL _____	☉ 2.750
CERVEZA ARTESANAL _____	☉ 4.950

Almuerzo

A BASE DE PLANTAS

Servido todos los días de 11:30am a 4:00pm

ENTRADAS

SOPA DE AYOTE Y TOMATE  _____ ₡ 9.000


Hecha con caldo vegetal, servida con una croqueta de papa y mermelada de higos.

ENSALADA DE REMOLACHA  _____ ₡ 9.000

Hojas frescas de espinaca, texturas de remolacha, nueces caramelizadas con miel y aderezo de vinagre balsámico.

ENSALADA DE GARBANZOS   _____ ₡ 8.800

Hojas frescas de rúcula, garbanzos al curry, pepino, zanahoria, maíz y aderezo de tahini con limón.

BRUSCHETTA  _____ ₡ 8.800

Pan focaccia de la casa con una cobertura de tomates cherry, ensalada verde y queso vegano rostizado.

AGUACATE RELLENO _____ ₡ 8.800



Hecho con frijoles mixtos, aguacate, mango, pepino, garbanzos, cebollino y cilantro.

Almuerzo


A BASE DE PLANTAS

Servido todos los días de 11:30am a 4:00pm


PLATOS FUERTES

ENSALADA EL JARDÍN   _____ ₡ 10.500

Mezcla de diferentes variedades de lechuga acompañadas con kale, espinacas y rúcula. Incluye remolacha confitada, papas asadas, champiñones, espárragos, aguacate y tomates cherry. Servida con pan pita de la casa y aderezo de vinagre balsámico o mostaza Dijon.

PASTA EL JARDÍN  _____ ₡ 12.000



Penne servido con una variedad de champiñones, espárragos, espinaca y salsa de albahaca.

VEGGIEFRIJO  _____ ₡ 10.000


Arroz con frijoles tiernos, berenjena y champiñones rostizados, pico de gallo, aguacate y chips de kale.

CASADO VEGETARIANO _____ ₡ 10.000


Arroz, frijoles, picadillo de arracache, plátano maduro, tortillas de maíz de la casa y vegetales salteados.

RISOTTO VERDE   _____ ₡ 12.000

Preparado con una variedad de vegetales verdes y pesto de espinacas.

PIZZA VEGANA  _____ ₡ 8.500

Con salsa de tomate de la casa, hierbas frescas y queso vegano.

TACOS VEGANOS  _____ ₡ 8.500

Tortillas de maíz rellenas con falafel crujiente, guacamole, salsa picante de la casa, pico de gallo y lechuga.

Cena

A BASE DE PLANTAS

Servido todos los días de 6:00pm a 9:00pm


ENTRADAS

SOPA PICANTE DE CURRY ROJO  _____ ₡ 8.000

Hecha con caldo vegetal y tomate. Servida con vegetales locales, maíz crujiente y aguacate.

SOPA DE AYOTE Y PEJIBAYE  _____ ₡ 8.000

Hecha con caldo vegetal, ayote rostizado, pejibaye y crostino con hongos.

ENSALADA DE AYOTE  _____ ₡ 8.000

Con hojas frescas de kale y espinaca, ayote rostizado, marañón tostado, semillas de ayote y aderezo de balsámico blanco.

TOSTADA DE CHAMPIÑONES _____ ₡ 8.000

Tostada crujiente cubiertas con champiñones salteados, guacamole fresco y ensalada de tomates cherry.

Cena



A BASE DE PLANTAS

Servido todos los días de 6:00pm a 9:00pm

PLATOS FUERTES

BERENJENA   _____ ₡ 10.000

A la parrilla, glaseada con salsa miso roja. Servida con humus, ensalada de quinua con aceitunas, arándanos secos, almendras y alcaparras.

FILETE DE REPOLLO   _____ ₡ 12.000

Rostizado y marinado en salsa de soya. Servido con pasta de tomate y chiles rostizados, crema de papa y eneldo.

RISOTTO DE AYOTE  _____ ₡ 12.000

Hecho con puré de ayote rostizado y caldo vegetal. Servido con semillas de ayote y ayote confitado.

ESTOFADO DE FRIJOLES _____ ₡ 12.000

Cubaces en salsa de tomate con vegetales. Servidos con ñoquis de garbanzos y acelga.



BÖENA
— Lodges —

ALLURING. AUTHENTIC. EXCLUSIVE