

The Green

RESTAURANT

ENTRADAS / APPETIZERS

Bowl de la casa / Green Bowl

Lechuga, arúgula, espinacas, zanahoria, remolacha, tomate cherry, pepino, aceitunas negras, piña, semillas mixtas y pollo.

Lettuce, arugula, spinach, carrot, beetroot, cherry tomato, cucumber, black olives, pineapple, mixed seeds and grill chicken.

\$4.500

Ensalada de Arúgula / Arugula Salad

Arúgula, tomate cherry, aceitunas negras, ajo y queso grana padano, aderezada con la salsa de la casa de higos y vinagre balsámico.

Arugula, cherry tomato, black olives, garlic and grana padano cheese, seasoned with the sauce of the house of figs and balsamic vinegar.

\$3.685

Orden de Pan de Ajo / Garlic Bread Order

Cuatro panes hechos en casa con mantequilla de ajo e hierbas.

Four homemade breads with garlic butter and herbs.

\$1.500

Para compartir / crunky, chesse and spicy

Aros de cebolla, palitos de queso mozzarella y papas a la brava.

Onions rings, mozzarella sticks and potatoes with homemade spicy mayonaise.

\$4.200

Crema de Tomate / Tomato Cream soup

Una de nuestras recomendaciones. ¡¡¡Pruébala!!!

One of our recommendations Try it!!!

\$3.200

Carpacho de res / Beef Carpaccio

Arúgula, lonjas de carne de res aderezadas con limón y aceite de oliva extra virgen; queso grana padano y alcaparras.

Arugula, slices of beef seasoned with lemon and extra virgin olive oil, grana padano cheese and capers.

\$4.960

HAMBURGUESAS / BURGERS

Hamburguesa Clasica / Classic burger

Pan hecho en casa, torta de res 200g y queso mozzarella.

Homemade bread, beef patty 7 ozs. and mozzarella Cheese.

\$4.450

Hamburguesa de la casa / Hamburger of the house

Pan artesanal hecho en casa, torta de res 200g, tocineta, mozzarella, cebolla caramelizada, hongos, lechuga y tomate.

Homemade bread, beef patty 7 ozs. bacon, mozzarella, caramelized onion, mushrooms, lettuce and tomato.

\$5.750

Hamburguesa Tropical / Tropical Hamburger

Pan hecho en casa, torta de res 200g, queso monterico, cebolla morada, tocineta, piña con salsa barbacoa-chipotle, lechuga y tomate.

Homemade bread, beef patty 7 ozs. monterico cheese, red onion, bacon, pineapple with barbecue-chipotle sauce, lettuce and tomato.

\$5.950

Hamburguesa tejana / Tejana Hamburger

Pan hecho en casa, torta de res de 200g con salsa barbacoa, queso cheddar, aros de cebolla, tocineta, salsa tartara, lechuga y tomate.

Homemade bread, beef patty 7 ozs. with barbecue sauce, cheddar cheese, onion rings, bacon, tartara sauce lettuce and tomato.

\$6.200

Hamburguesa queso azul / Blue chesse Burger

Pan hecho en casa, torta de res 200g, tocineta, arugula, cebolla morada, queso mozzarella y adereso de queso azul.

Homemade bread, beef patty 7 ozs. bacon, arugula and, onions, mozzarella cheese and blue cheese dressing.

\$5.850

Hamburguesa de cordero / Lamb burger

Pan hecho en casa, torta de cordero 200g, queso mozzarella, cebolla caravmelizada, hongos, lechuga y tomate.

Homemade bread, lamb patty 7 ozs., cheese mozzarella, caramelized onion, mushrooms, lettuce and tomato.

\$5.800

PANINIS

Panini Pollo Capresse/ Chicken capresse Panini

Pan hecho en casa, salsa tartara, lechuga, tomate, queso mozzarella fresco, pechuga de pollo adereza con pesto.

Homemade bread, tartara sauce, lettuce, tomato, fresh mozzarella cheese, chicken breast seasoned with pesto.

\$5.300

Panini de Vegetales / Veggies Panini

Pan hecho en casa, vegetales salteados con pesto, queso mozzarella, lechuga y tomate.

Homemade bread, sauteed veggie with pesto, mozzarella chesse, lettuce and tomato.

\$5.000

Panini de lomo / Steak panini

Pan hecho en casa, lomo de res, queso mozzarella, cebolla caramelizada, tocineta, arugula y tomate.

Homemade bread, beef loin, mozzarella cheese, caramelized onion, bacon, arugula and tomato.

\$5.800

The Green

RESTAURANT

PASTAS

Pomodoro

Espagueti en nuestra salsa de tomate y albahaca fresca.

Spaghetti in our tomato sauce and fresh basil.

\$4.100

Pollo, tocino y Brócoli / Chicken, bacon and Broccoli

Espagueti en salsa blanca con cebolla, ajo, cebollino, tocineta, brócoli, pollo y albahaca.

Spaghetti in white sauce with onion, garlic, green onions, bacon, broccoli, chicken and basil.

\$6.200

Aglío The Green

Espagueti salteado con ajo y aceite de oliva extra virgen, espinaca, cebolla morada, cebollino, hongos, chile dulce, brócoli, zanahoria, alcaparras y lonjas de queso grana padano.

Spaghetti sauteed with garlic and extra virgin olive oil, spinach, red onion, green onions, mushrooms, sweet pepper, broccoli, carrot, capers and grana padano cheese.

Extra Pollo / Extra Chicken \$5.650

Extra Camarón / Extra Shrimp \$6.150

\$4.850

Amatriciana

Espagueti en salsa de tomate con tocineta, chile en escamas, cebolla, ajo, cebollino y albahaca fresca.

Spaghetti in tomato sauce with bacon, chili flakes, onion, garlic, green onions and fresh basil.

\$5.300

Alfredo con hongos / Alfredo with mushrooms

Espagueti en salsa blanca aromatizado con vino blanco, cebolla, ajo, hongos frescos y porcini, cebollino y albahaca.

Spaghetti in white sauce flavored with white wine, onion, garlic, fresh mushrooms and porcini, green onions and basil.

\$5.650

Extra Pollo / Extra Chicken \$6.400

Extra Camarón / Extra Shrimp \$6.930

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

Corvina a las hierbas y vino blanco / Sea bass with herbs and white wine

- Filet de corvina marinado con hierbas en una salsa de vino blanco, mantequilla, limón y perejil; acompañado con puré y ensalada.

- Seabass fillet with herbs in a sauce of white wine, butter, lemon and parsley; accompanied with mashed potato and salad.

\$6.400

Filet de Atún / Tuna steak

- Filet de atún de 225g cocinado en la plancha, bañado en una salsa cremosa de soya, balsámico, eneldo y alcaparras; acompañado de pasta al aglio oleo y ensalada.

- 8 ozs. tuna fillet cooked on the pan, bathed in a creamy sauce of soy, balsamic, dill and capers. Accompanied with aglio oleo pasta and salad.

\$6.930

Pollo Hongos / Chicken in mushrooms sauce

- Filet de pollo bañado en salsa de hongos elaborada con hongos frescos y porcini, cebolla, ajo, vino blanco y cebollino. Acompañado de puré de papa y vegetales y ensalada.

- Chicken fillet bathed in mushroom sauce made with fresh mushrooms and porcini, onion, garlic, white wine and green onions. Accompanied with a quiche of potato and vegetables and salad.

\$6.750

Lomo Gorgonzola / Gorgonzola beef loin

Corte de res de 225g a la parrilla bañado en una salsa que combina queso gorgonzola, vino tinto, pimienta verde y cebollinos. Acompañado de pasta al aglio oleo y ensalada.

- Beef cut of 8 ozs. on the grill bathed in a sauce that combines gorgonzola cheese, red wine, green pepper and green onions. Accompanied with aglio oleo pasta and salad.

\$6.930

Pinchos mixtos / Mixed skewers

- Trozos de res y pollo, cebolla morada, chile dulce y piña bañados en una salsa fusión de tamarindo y teriyaki. Acompañado de arroz y ensalada.

- Pieces of beef and chicken, red onion, sweet pepper and pineapple in a fusion sauce of tamarind and teriyaki. Accompanied of rice and salad.

\$6.930

Lomo a la tica / Tico steak

- Corte de res de 225g a la parrilla y chimichurri tipo argentino, arroz, frijoles, plátano maduro y ensalada.

- Beef cut of 8 ozs. on the grill and Argentine chimichurri, rice, beans, plantain and salad.

\$6.400

Rib eye a la parrilla / Grill Rib Eye

- Corte de res de 350g preparado a la parrilla, servido con chimichurri argentino. Acompañado de papas fritas.

- Beef cut of 12 ozs. on the grill, served with Argentine chimichurri. Accompanied with french fries.

\$6.930

The Green

RESTAURANT

MENU DE NIÑOS / CHILDREN'S MENU

Dedos de pollo o pescado y
papas fritas / Chicken or fish
fingers and fries \$3.150

Pasta en salsa tomate /
Spaguetti in tomato sauce \$2.900

Pasta a la mantequilla /
Spaguetti with butter \$2.550

Pasta Alfredo /
Spaghetti in Alfredo sauce \$3.100

Quesadilla de pollo y papas fritas /
Chicken quesadilla and fries \$3.500

POSTRES / DESSERTS

Brownie \$2.650

Panna cotta \$2.900

Churros con helado /
Churros with ice cream \$2.500

Helado / ice cream \$1.500

BEBIDAS / BEVERAGES

Jugos naturales/ smoothies
Pregunte por nuestras opciones de
frutas / Ask about our fruit options. \$1.600

Gaseosas/Sodas
• Coca cola
• Coca cola zero,
• Ginger ale \$1.600
• Fresca
• Fanta
• soda and Sprite.

Batidos/ milk shakes
Batido de helado de vainilla o
chocolate/ Shakes made of vanilla
ice cream or chocolate. \$2.850

Agua embotellada/ bottle of
water
• Botella 500 ml/ bottle of 500 ml
• Botella 1000 ml/ bottle of 1000ml
• San peregrino 500ml
• San peregrino 1000ml

Cerveza/ local lager beer
• Imperial \$1.800
• Pilsen

Cerveza Artesanal/
Craft beer
(Pregunte por nuestras opciones /
Ask about our options) \$3.000

Cocktails
• Cuba libre
• Picaracho
• Margarita \$3.000
• Gin tonic
• Mojito

Café Negro / Black Coffee \$1.000

Café con leche / Capuchino
/ Latte \$1.500

The Green

R E S T A U R A N T

PROMOCIÓN

Hamburguesa + bebida natural o gaseosa + brownie

Hamburger + natural drink or soda + brownie



Por esta compra, tendrás un 10% de descuento
y apoyarás con el proyecto de desarrollo de la comunidad

For this purchase, you will have a 10% discount
and you will support with the community development project

The Green esta comprometido con el desarrollo de la comunidad. Cuando usted compre en nuestro restaurante también estará apoyando al desarrollo de Monteverde ya que una parte de nuestros ingresos es donado a actividades que fomenten el deporte en nuestros niños y jóvenes.

The Green is committed to community development .
When you buy this combo in the restaurant will also be supporting the development of Monteverde since a \$1 will be donated to activites that promote sport in our children and youth .

Vísitanos en Facebook

