



Verde

Cocina para todos

menú digital agosto 2020





Pizzas
de 13:00 a 17:00

Nuevas pizzas estilo *napolitano*



Nuestras pizzas son elaboradas con una masa de fermento natural y reposo de 48 horas, horneadas al momento sobre base de piedra, lo cual les aporta un gran sabor.

MARGARITA

Pizza con salsa pomodoro, queso mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva. 98

PEPPERONI

Pizza con salsa pomodoro, queso mozzarella y pepperoni. 130

BIANCA

Pizza con salsa blanca, queso mozzarella y champiñones. 142

BOLOGNESA

Pizza con salsa ragú bolognesa hecha a fuego lento, salsa pomodoro y queso mozzarella. 132

LIGURIA

Pizza con pesto genovés, queso mozzarella, tomate deshidratado y queso parmesano. 152



Margarita



desayunos

de 8:00 a 12:30

Huevos

REVUELTOS

Huevos revueltos, servidos con verduras al vapor o chilaquiles verdes y frijoles refritos.

Sencillos. 68

A la mexicana. 76

Pechuga de Pavo. 78

CROQUE MADAME

Pan brioche, pechuga de pavo, manchego, parmesano, huevo estrellado y ensalada. 90

SÁNDWICH DE DESAYUNO

Bollo de brioche tostado, relleno de huevo revuelto, aderezo (ajo, chipotle o dijon), pechuga de pavo y queso manchego. 58



Sándwich de desayuno

OMELETTE CLÁSICO

Relleno de pechuga de pavo y queso manchego. Servido con verduras al vapor o chilaquiles verdes y frijoles refritos. 88

OMELETTE DE CHAMPIÑONES

Relleno de espinaca, champiñones y queso manchego. Servido con verduras al vapor o chilaquiles verdes y frijoles refritos. 92

OMELETTE DE VEGETALES

Relleno de pimiento, champiñones, calabaza, salsa pomodoro y manchego. Con verduras al vapor o chilaquiles verdes y frijoles. 88



Omelette Clásico

Chilaquiles y más...

CHILAQUILES

Totopos de maíz horneados bañados en **salsa verde** o **ranchera**, con crema, queso rayado, cebolla y cilantro fresco.

Sencillos.	62
Con Huevo.	72
Con Pollo.	82

BAGUETTE DE CHILAQUILES

Con baguette recién horneada. Relleno de chilaquiles verdes, crema, queso rayado, cebolla y cilantro.

Sencillos.	42
Con Huevo.	48
Con Pollo.	54

MOLLETES

Baguette hecho en casa, con frijoles refritos y queso manchego gratinado. Acompañados con pico de gallo.

Sencillos.	58
Con pavo.	70

PECHUGA ASADA

Pechuga de pollo asada, servida con frijoles refritos y verduras al vapor o ensalada de la casa o chilaquiles verdes.

72



Prueba nuestros
chilaquiles

Bowls de Avena

BOWL DE MANZANA

Avena con leche, manzana roja, plátano, miel de abeja, granola, arándano y almendra. 48

BOWL DE FRESA

Avena con leche, fresa, plátano, miel de abeja, granola, arándano y almendra. 54



Bowl de Fresa

Pan Francés

FRUTOS ROJOS

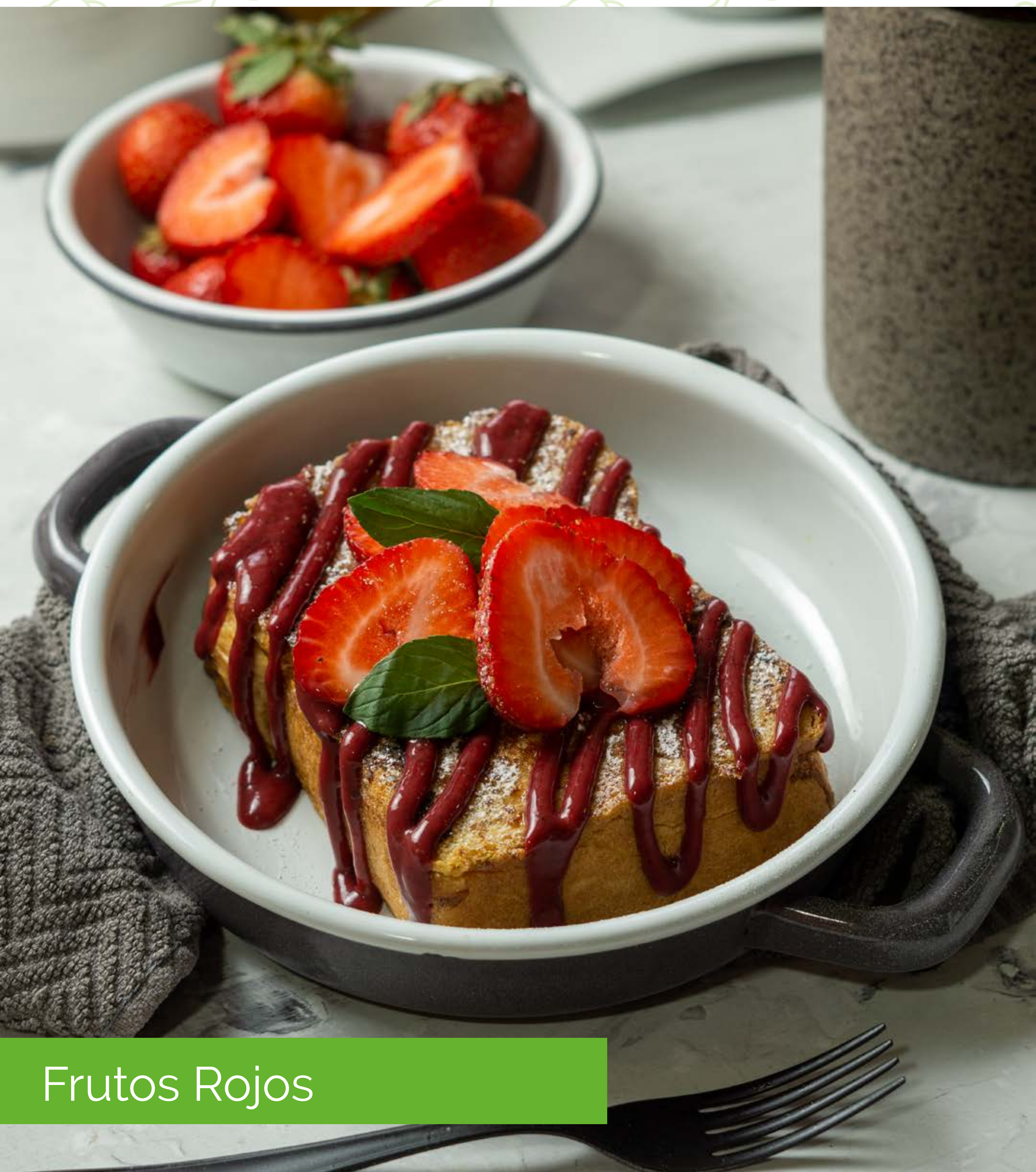
Pan brioche casero, con un toque de mantequilla, salsa de frutos rojos y fresa.

75

AVELLANA

Pan brioche casero, con un toque de mantequilla, con crema de avellana y plátano.

65



Frutos Rojos



Contamos con todas las
medidas de higiene





Ensaladas y Emparedados

de 8:00 a 17:00

Ensaladas

Todas las ensaladas llevan una base de lechuga italiana y pasta fusilli al dente, aderezo a tu elección (César, Ranch, Blue Cheese, Miel Mostaza, Vinagreta Balsámica o Cilantro) y bollos de hierbas.

CÉSAR CLÁSICA

Lechuga mezclada con aderezo César, queso Parmesano y croutones. 58

CÉSAR CON POLLO

Pollo a las finas hierbas, queso panela, y tomate cherry. 88

ROMANA

Pollo a las finas hierbas, queso manchego, durazno y nuez. 98

FRESCA

Pechuga de pavo, queso panela, manzana, almendra fileteada y arándano. 79

FRUTOS DEL BOSQUE

Queso de cabra, fresa, coulis de frutos rojos, arándano y almendra fileteada. 104

CABRAL

Queso de cabra, aguacate, pepino, espinaca, albahaca y almendra fileteada. 94

VERDE

Queso de cabra, manzana verde, reducción balsámica y ajonjolí garapiñado. 94

TUTTI

Pollo a las finas hierbas, queso parmesano, manzana, tomate cherry y arándano. 98

DE LA NONNA

Pollo a las finas hierbas, queso de cabra, arugula, pera, reducción balsámica y almendra. 120

ARMA TU ENSALADA

Prueba cientos de nuevas combinaciones, solicita un formato y crea tu favorita.



Frutos Del Bosque



Pan fresco
Todos los días

Emparedados

CLÁSICOS

Proteína a escoger, lechuga fresca, manchego, pepino y aderezo de mayonesa (chipotle, ajo o dijón).

Pechuga de Pavo. 47

Pollo Empanizado. 70

Pechuga de Pollo. 64

Jamón Serrano. 78

ROSSA

Pechuga de pavo, queso manchego, queso de cabra, manzana y arándano. 60

NAPOLITANO

Pepperoni, salami madurado, pechuga de pavo, queso manchego y salsa pomodoro. 68



Napolitano

GENOVÉS

Pechuga de pollo al las finas hierbas, pesto de albahaca y queso manchego. 76

PARMESANO

Pechuga de pollo empanizada, salsa pomodoro, queso mozzarella y queso parmesano. 78

MEDITERRÁNEO

Salsa pomodoro, queso mozzarella, pimientos, champiñones y calabaza salteados. 58

REGENTA

Jamón Serrano, queso de cabra, queso manchego y arugula. 84



Regenta



Comidas

de 13:00 a 17:00

Pastas

PECHUGA PARMESANA

Pechuga empanizada, bañada de salsa pomodoro y gratinada con queso mozzarella y parmesano. Servida sobre spaghetti. 96

PASTA PRIMAVERA

Verduras de temporada salteadas, con pasta fusilli, salsa pomodoro y queso parmesano. 78

PASTA POMODORO

Spaghetti servido con salsa pomodoro y queso parmesano. 66

PASTA BOLOGNESA

Spaghetti servido con salsa bolognesa hecha a fuego lento y queso parmesano. 94



Pechuga Parmesana

PASTA AL PESTO

Pasta fusilli preparada con salsa pesto, queso parmesano y tomate cherry.

Sencilla. 78

Con Champiñones. 88

Con Pollo a las finas hierbas. 98

FETUCCINE ALFREDO

Fetuccine preparado con salsa blanca de ajo, perejil y queso parmesano.

Sencilla. 78

Con Champiñones. 88

Con Pollo a las finas hierbas. 98

Con Pechuga de Pavo. 88



Pasta al Pesto

Especiales de comida

VERDURAS AL VAPOR

Mezcla de zanahoria, brócoli, coliflor y calabaza, con semillas de girasol, aceite de oliva, sal y pimienta.

Sencillas.	68	Gratinadas.	78
Pechuga de pollo.	88		

PECHUGA A LA PLANCHA

Pechuga de pollo asada, servida con frijoles refritos, verduras al vapor o ensalada.

72

MILANESA DE POLLO

Crujiente milanesa de pollo servida con frijoles refritos, verduras al vapor o ensalada.

80

HAMBURGUESA DE LA CASA

Hamburguesa de carne de res (150 gr) con cebolla caramelizada, en pan brioche con queso manchego y vegetales frescos. Servida con papas chips.

98



Hamburguesa de la casa



Café y Bebidas

de 8:00 a 17:00

Café

CAFÉ DE GRANO

Nuestro café es 100% mexicano, de tostado regular, cosechado en la montañas de Chiapas.

	SEN	DBL
Espresso	20	25
Espresso Cortado	25	30
	MED	GDE
Americano	22	26
Capuccino	38	44
Latte	38	44

ESPECIALIDADES

	MED	GDE
Mocha	40	46
Caramelo	40	46
Matcha	40	46
Chai Latte	48	54
Chocolate Caliente	36	40

ADICIONALES

- Leche de soya + 5
- Shot de Espresso + 5
- Shot de Leche + 5
- Crema batida + 10
- Leche de almendra + 12
- Jarabe de Menta, Avellana, Amaretto o Vainilla Francesa + 12

FRAPPES

Capuccino

Mocha

Oreo

Caramelo

48

48

48

48



Café Capuccino

Tu café
favorito
¡Listo para llevar!



Bebidas

TÉS Y TISANAS

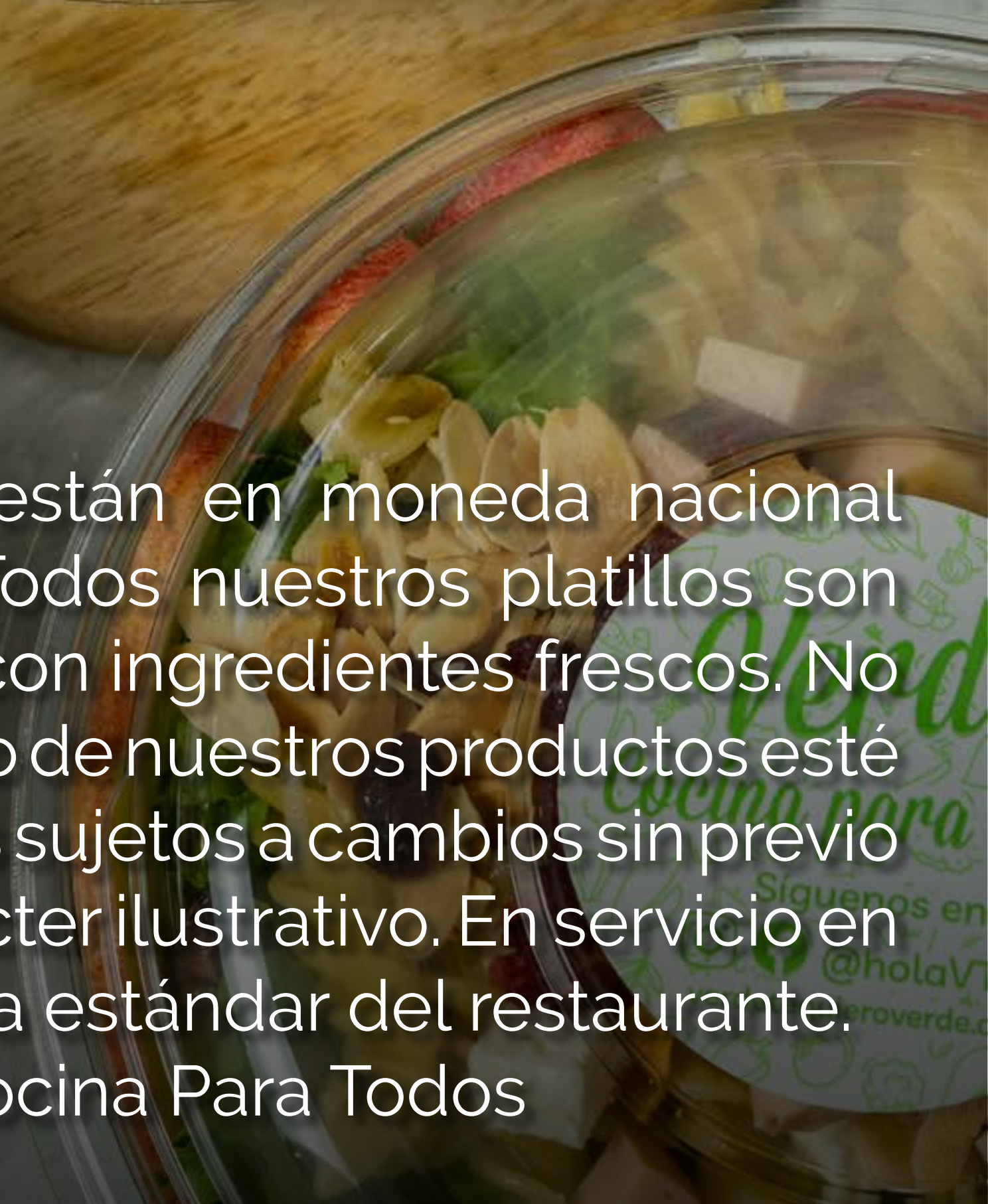
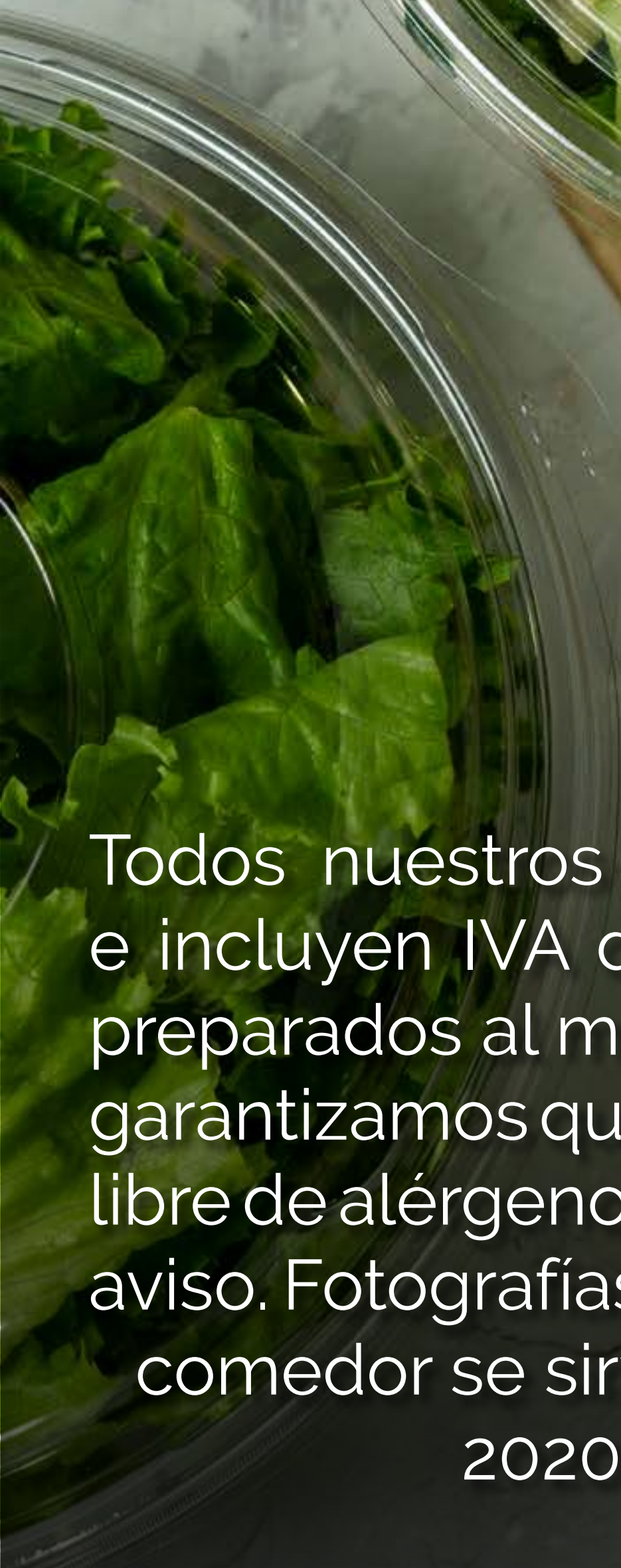
	MED	GDE
Tés	24	28
Menta, Mora Azul, Té Verde.		
Tisanas	30	38
Manzana y Arándano, Ponche de Guayaba, Moras Silvestres.		

SMOOTHIES

Quiero Verde	54
Manzana verde, espinaca, plátano, jengibre y miel.	
Frutos Rojos	47
Zarzamora, fresa y arándano.	
Mucho Mango	54
Fresa, mango y coco.	
Berry Berry	54
Frambuesa, mora azul, fresa, plátano.	

AGUAS FRESCAS

Horchata de Arroz	18
Jamaica	18
Limón con Chia	18
Limón con Menta	18
Fresa y Hierbabuena	28
Pepino y Menta	18
Agua del día	18



Todos nuestros precios están en moneda nacional e incluyen IVA del 16%. Todos nuestros platillos son preparados al momento con ingredientes frescos. No garantizamos que ninguno de nuestros productos esté libre de alérgenos. Precios sujetos a cambios sin previo aviso. Fotografías de carácter ilustrativo. En servicio en comedor se sirve en loza estándar del restaurante.

2020 Verde Cocina Para Todos