

The Green

R E S T A U R A N T

MENÚ

SUGERENCIA DE MARIDAJE WINE PAIRING

<i>Santa Carolina</i> Reservado Brut			<i>Tarapacá Reserva</i> Merlot
<i>Leyda Reserva</i> Sauvignon Blanc			<i>Tarapacá Gran Reserva</i> Carmenere
<i>Garzón Reserva</i> Albariño			<i>Garzón Reserva</i> Tannat
<i>Finca Las Moras Reserva</i> Chardonnay			<i>Garzón Reserva</i> Cabernet Franc
<i>El Enemigo</i> Chardonnay			<i>La Posta Pizzella</i> Malbec
<i>Soupçon de Fruit</i> Rosé d'Anjou			<i>Montecillo Rioja</i> Crianza
<i>Catena Vista Flores</i> Malbec			<i>Luca</i> Malbec
<i>Catena</i> Cabernet Sauvignon			<i>Sibaris Gran Reserva</i> Carmenere
<i>Finca Las Moras</i> Malbec			<i>Tesoro</i> Cabernet Sauvignon
<i>Finca Las Moras Reserva</i> Malbec			<i>El Enemigo</i> Malbec

Impuestos incluidos / Taxes included

Entradas / Appetizers

 **Crema Caprese / Caprese Cream Soup** ¢4.500
 Crema de tomate con queso bocconcini y aceite de pesto /
Tomato cream soup with bocconcini cheese and pesto oil.

  **Carpaccio res o atún / Carpaccio beef or tuna** ¢5.000
  Delgadas rebanadas de res o atún, aderezadas con aceite de oliva extra virgen y limón; queso grana padano y alcaparras /
Thin slices of beef or tuna, seasoned with extra-virgin olive oil and lemon; grana padano cheese and capers.

 **Orden de pan de ajo / Garlic bread order** ¢2.750
Cuatro bollos de pan hecho en casa con ajo y hierbas /
Four homemade bread buns with garlic and herbs.

 **Mejillones a la diablo / Mussels a la diablo** ¢4.000
 Mejillones en una salsa de tomates frescos, vino marsala, anís y jalapeños /
Mussels in a sauce of fresh tomatoes, marsala wine, dill and jalapeños.

 **Bruschetta** ¢3.750
 Tostada de pan bañada de una salsa de la casa de berenjena, tomates, ajo, romero y aceite de oliva extra virgen / *Toast bathed in a house sauce of eggplant, tomatoes, garlic, rosemary and extra virgin olive oil.*

 **Ensalada arúgula / Arugula salad** ¢4.200
Arúgula, tomates Cherry, aceituna negra y queso Grana Padano, aderezados con vinagre balsámico, ajo, higos y aceite de oliva extra virgen / *Arugula, cherry tomatoes, black olives and Grana Padano cheese, seasoned with balsamic vinegar, garlic, figs and extra virgin olive oil.*



SANTA CAROLINA
CHILE 1875

Impuestos incluidos / Taxes included

Hamburguesas / Burgers

Pan y torta de angus hechos en casa y papas fritas incluidas /
Homemade bread and angus beef Patty, fries included.

- | | | |
|---|---|---------------|
|  | Clasica / Classic
Torta de res de 200gr, mozzarella, pepinillos, lechuga y tomate /
7onz beef patty, mozzarella, pickles, lettuce and tomato. | ¢5.500 |
|  | De la casa / House Burger
Torta de res de 200gr, mozzarella, tocineta, cebolla caramelizada
con higos, pepinillos, lechuga y tomate / 7 onz beef patty, mozzarella, bacon,
caramelized onion with figs, pickles, lettuce and tomato. | ¢6000 |
|  | Tropical
Torta de res de 200gr, mozzarella, cebolla morada, tocineta,
piña con salsa barbacoa chipotle, lechuga y tomate / 7onz beef patty,
mozzarella, red onion, bacon, pineapple with chipotle barbecue sauce,
lettuce and tomato. | ¢6200 |
|  | Tejana / Texan
Torta de res de 200gr con salsa barbacoa, queso cheddar,
aros de cebolla, tocineta, lechuga y tomate / Beef patty with barbecue sauce,
cheddar cheese, onion rings, bacon, lettuce and tomato. | ¢6.500 |
|  | Queso Azul / Blue chesse
Torta de res de 200gr, tocineta, queso mozzarella, aderezo de
queso azul y arugula / 200g beef patty, bacon, mozzarella cheese,
blue cheese dressing, and arugula. | ¢6.500 |
|  | Cordero / Lamb
Torta de cordero de 200gr, queso mozzarella, cebolla caramelizada, hongos,
lechuga y tomate / 200g lamb patty, mozzarella cheese, caramelized onion,
mushrooms, lettuce, and tomato. | ¢6.200 |
|  | Vegetariana / Vegetarian
Torta hecha de garbanzos, avena, zanahoria, coliflor y zanahoria; queso
mozzarella, cebolla caramelizada, hongos, lechugas y tomate / Patty made of
chickpeas, oats, carrot, cauliflower, and carrot; mozzarella cheese,
caramelized onion, mushrooms, lettuce, and tomato. | ¢6.200 |

CATENA
BODEGA Y VIÑEDOS · SINCE 1902

Impuestos incluidos / Taxes included

Pastas

 **Pomodoro** ¢5.500
  Spaghetti en salsa de tomate y albahaca fresca /
Spaghetti in tomato sauce and fresh basil.

 **Amatriciana** ¢6.800
 Spaghetti en salsa de tomate, tocineta, chile escamas,
 cebolla, ajo, cebollino y albahaca / *Spaghetti in tomato sauce,*
bacon, chili flakes, onion, garlic, scallions, and basil.

   **Bolognesa** ¢6.800
   Spaghetti en salsa de tomate, carne molida, ajo, cebolla,
 cebollino y albahaca / *Spaghetti in tomato sauce, ground meat,*
garlic, onion, chives, and basil.

 **Aglío The Green** ¢6.200
 Spaghetti salteado con ajo y aceite de oliva extra virgen; espinaca,
 cebolla morada, cebollino, hongos, chile dulce, brocoli, zanahoria, alcaparras y
 lonjas de queso Grana Padano / *Spaghetti with garlic and extra virgin olive oil;*
spinach, red onion, chives, mushrooms, sweet pepper, broccoli, carrot, capers,
and slices of Grana Padano cheese.

   **Pollo, Tocino y Brocoli / Chicken, Bacon and Brocoli** ¢8.200
  Spaghetti en salsa blanca, pollo, tocineta, brocoli, cebolla, ajo, cebollino
 y albahaca / *Spaghetti in white sauce, chicken, bacon, broccoli, onion, garlic,*
chives and basil.

 **Alfredo con hongos / Alfredo with mushrooms** ¢7.000
 Spaghetti en salsa blanca aromatizado con vino blanco, cebolla, ajo y hongos
 porcini, cebollino y albahaca / *Spaghetti in a creamy sauce with fresh*
mushrooms and porcini mushrooms, onion, garlic, green onion, and basil
flavored with wine wine.

 **Espinaca y camarones / Spinach and shrimp** ¢8.500
 Spaghetti en una salsa cremosa de camarones, hongos, espinacas, ajo, cebolla,
 cebollino, aromatizado con vino blanco /
Spaghetti in a creamy sauce shrimp, mushrooms, spinach, garlic, onion,
chives, flavored with white wine.

Extras:

Queso / Chesse ¢500

Tocineta / Bacon ¢1.200

Pollo / Chicken ¢1.500

Camarones / Shrimp ¢2.000

Vegetales / Vegetables ¢1.000

Sandwich

  **Pollo Caprese / Chicken Caprese** \$6.000
  Filet de pollo a la parrilla aderezado con pesto, queso mozzarella fresca, lechuga y tomate / Grilled chicken fillet seasoned with pesto, fresh mozzarella cheese, lettuce, and tomato.

 **Lomito / Tenderloin Steak** \$6.500
 Lomito de res, queso mozzarella, Cebolla caramelizada, tocineta, arugula y tomate / Beef tenderloin steak, mozzarella cheese, caramelized onion, bacon, arugula, and tomato.

Platos Fuertes / Main Courses

  **Bowl de la Casa / Green Bowl** \$6.500
  Lechuga, arugula, espinaca, zanahoria, remolacha, tomate Cherry, pepino, aceituna negra, piña, semillas mixtas, vegetales salteados, papas salteadas y pollo a la parrilla / Lettuce, arugula, spinach, carrot, beet, cherry tomato, cucumber, black olive, pineapple, mixed seeds, sautéed vegetables, sautéed potatoes, and grilled chicken.

 **Filet de Pescado al Limon / Lemon Fish Filet** \$8.500
 Pescado de temporada marinado con hierbas, bañado en una salsa cremosa al limón y alcaparra, acompañado de puré de papa y vegetales / Seasonal fish marinated with herbs, bathed in a creamy lemon and caper sauce, accompanied by mashed potatoes and vegetables.

  **Filete de Atún/ Tuna Steak** \$8.250
  Filet de atún aleta amarilla de 250 grs a la parrilla, bañado en una salsa cremosa de soya, balsámico, alcaparra y eneldo; acompañado de pasta al aglio oleo y ensalada / Grilled 9onz yellowfin tuna fillet, bathd in a creamy sauce of soy, balsamic, capers, and dill; served with aglio oleo pasta and salad.

BODEGA
GARZÓN
URUGUAY

Impuestos incluidos / Taxes included

Platos Fuertes / Main Courses

Pollo Hongos / Chicken in mushrooms sauce \$8.500

 Filete de pollo de 250grs a la parrilla, bañado en una salsa cremosa de hongos frescos y hongos porcini, cebolla, ajo, cebollino y aromatizado con vino blanco; acompañado de papas rostizada al romero y vegetales / Grilled 9onz chicken fillet, bathed in a creamy sauce of fresh mushrooms and porcini mushrooms, onion, garlic, chives, and flavored with white wine; served with roasted potato with rosemary and vegetables.

Lomo Gorgonzola / Gorgonzola Steak \$10.750

 Corte de res de 250grs a la parrilla, bañado en una salsa cremosa de queso gorgonzola, vino tinto, pimienta verde y cebollino; acompañado de ensalada y pasta al aglio oleo / 9onz grilled beef, bathed with a creamy gorgonzola cheese sauce, red wine, green pepper, and chives; served with salad and aglio e olio pasta.

Rib Eye a la parrilla / Grill Rib Eye \$12.500

 Corte de res de 375grs a la parrilla acompañado de papas fritas y vegetales a la parrilla, servido con chimichurri argentino / 13onz beef steak grilled, accompanied by French fries and grilled vegetables, served with Argentine chimichurri.

Lomito Fuego, Mar y Tierra / Tenderloin steak Fire, Sea and Land \$12.500

 Corte de res de 225grs a la parrilla en una salsa picante de tomate, aromatizada con vino marsala y anís; acompañado de camarones y mejillones; servido con puré y ensalada / 8onz grilled beef cut in a spicy tomato sauce, flavored with Marsala wine and anise; accompanied by shrimp and mussels; served with mashed potatoes and salad.

Quesadilla Vegetariana / Vegetarian Quesadilla \$6.500

 Zanahoria, brocoli, zuquini, ayote, vainica, hongos, cebolla y chile, salteados al pesto en una tortilla de harina y con queso; acompañado de papas al curry / Carrot, broccoli, zucchini, squash, green beans, mushrooms, onion, and sweet pepper, sautéed with pesto in a flour tortilla and cheese; served with curry potatoes.



EL ENEMIGO

MENDOZA, ARGENTINA

Impuestos incluidos / Taxes included

Menu de Niños / Children's Menu

Dedos de pollo o pescado acompañado de papas fritas ₡4.000
Chicken or fish fingers served with French fries

Pasta en salsa de tomate ₡3.500
Spaghetti in tomato sauce

Pasta a la mantequilla ₡3.000
Spaghetti with butter

Pasta Alfredo ₡4.000
Spaghetti in Alfredo sauce

Quesadilla de pollo ₡4.000
Chicken Quesadilla and fries

Mini Quesoburguesa ₡4.000
Mini Chesse Burger

Postres / Desserts

Brownie y Helado ₡3.200
Brownie and Ice Cream

Panna Cotta ₡3.500

Churro relleno y Helado ₡3.200
Stuffed Churro and Ice Cream

Postre del Día ₡3.500
Dessert of the Day

Bebidas / Drinks

Gaseosas / Sodas	¢2.000
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta Naranja, Ginger Ale, Fresca, Sprite	
Agua Purificada / Purified Water 1.000ml	¢1.200
Agua Gasificada / Sparkling Water 1.000ml	¢1.750

Jugo Naturales / Natural Juice

Tropical Sunset	¢2.500
Mixto de mango, piña y maracuyá / Mixed mango, pineapple, and passion fruit.	
Green Limonada	¢2.500
Limonada con jengibre y menta / Lemonade with ginger and mint.	
Frutos Silvestres	¢2.500
Fresas, moras, arandanos / Strawberries, blackberries and blueberries.	
Jugo de Verano	¢2.500
Guanabana, cas y leche coco / Watermelon, strawberry, and lemon.	

Cervezas / Beer

Imperial	¢2.200
Pilsen	¢2.200
Artesanal / Craft Beer	¢3.850
Pregunte por nuestras opciones / Ask about our options.	

Bebidas Calientes / Hot Drinks

Café Negro, Espresso o Té	¢1.200
Black coffee, espresso or tea	
Café con Leche, Capuchino, Latte o Chocolate	¢1.800
Coffee with Milk, Cappuccino, Latte or Chocolate	

Vino de la Casa / House Wine

Tinto / Red, Blanco / White, Sangría	¢3.500
--------------------------------------	--------