

J U I C E B A R
& T E A R O O M
M E N U



TROPICAL BOWLS

\$10

Elegir Base de Sorbet de Fruta de Temporada + 2 Acompañamientos a Elegir
Choose Seasonal Fruit Sorbet Base + 2 Toppings of Your Choice.

TOPPING DE CHOCOLATE

Chocolate Topping

NIBS DE CACAO

Cacao Nibs

COCO DESHIDRATADO

Dry Coconut

GRANOLA CASERA

Homemade Granola

FRUTA FRESCA

Fresh Fruit

MARACUYÁ O MORA

Passionfruit or Blackberry

SEMILLAS DE GIRASOL

Sunflower Seeds

YOGURT

Yogurt

BAYAS DE GOJI

Goji Berries

Acompañamiento adicional \$3 | Superfoods Según Precio | Proteína \$5
Extra side \$3 | Add Superfoods According to Price | Protein \$5

HELADOS | ICE CREAM

\$6

Pregunte por Nuestros Sabores de Temporada
Ask For our Seasonal Flavors

SANDWICHES

*Acompañados de Ensalada de Hortalizas Mixtas de la Huerta, Encurtidos o Chips
*Served with Greens from the Garden and Pickled Vegetables or Chips

TEMPEH

\$12

Panini con romero, Tempeh, Repollo al Grill con Comino, Paprika, Salsa al Pastor, Aguacate
Rosemary Panini, Tempeh, Grilled Cabbage with Cumin, Paprika, Pastor Salsa, Avocado

JACKFRUIT

\$12

Panini con Romero, Hongos, Hummus de Lentejas, Aguacate, Salsa Romesco, Tomate
Rosemary Panini, Mushrooms, Lentil Hummus, Avocado, Romesco Sauce, Tomato

HONGOS Y QUESO | MUSHROOM & CHEESE

\$17

Panini, Queso Gouda de la Finca Madre Tierra, Mezcla de Hongos Frescos, Arugula, Chile Dulce, Mostaza Dijon
Panini, Gouda Cheese from Finca Madre Tierra, Mixed Mushrooms, Arugula, Red Peppers,

CREMOSO DE TRUCHA | CREAMY TROUT

\$14

Baguette, Trucha Ahumada, Eneldo, Chucrut
Baguette, Smoked Trout, Dill, Sauerkraut

QUICHE

\$8

ESPINACA | SPINACH

Mezcla de Quesos de Finca Madre Tierra, Espinaca
House Mixed Cheeses, Spinach

PALMITO | HEART OF PALM

Mezcla de Quesos de Finca Madre Tierra, Palmito
House Mixed Cheeses, Heart of Palm

ALGO DULCE | SOMETHING SWEET

SLICE DE PAN DE BANANO

Slice Banana Bread

\$2

GALLETA DE COCO

Coconut Cookie

\$1.50

GALLETA DE CHOCOCHIPS

Chocochips Cookie

\$5

COCADAS

\$2.50

GALLETA VEGANA

Vegan Cookie

\$2.50

CHEESECAKE

\$7

QUEQUE DE CHOCOLATE

Chocolate Cake

\$7

SLICE DE QUEQUE DE ZANAHORIA

Slice Carrot Bread

\$2

MUFFIN DE NARANJA CON MERMELADA DE UCHUVAS DE LA CASA

Orange muffin with Homemade Golden Berry Jam

\$3

PAN Y REPOSTERÍA | BREADS & PASTRIES

PAN ARTESANAL BLANCO <i>ARTISAN WHITE BREAD</i>	\$6
PAN ARTESANAL INTEGRAL <i>ARTISAN WHOLE WHEAT BREAD</i>	\$6
PAN DE ZANAHORIA <i>CARROT BREAD</i>	\$8
PAN DE BANANO <i>BANANA BREAD</i>	\$12
GRANOLA ARTESANAL (500 G) <i>ARTISAN GRANOLA (500 G)</i>	\$12.50
GRANOLA VEGANA (500 G) <i>VEGAN GRANOLA (500 G)</i>	\$13

ERMELADAS Y JALEAS | JAMS & PRESERVES

JALEA DE MORA <i>BLACKBERRY JELLY</i>	\$8.50
JALEA DE GUAYABA <i>GUAVA JELLY</i>	\$8.50
ERMELADA DE TOMATE ASADO <i>ROASTED TOMATO JAM</i>	\$8.50
ERMELADA DE MANGO VERDE <i>GREEN MANGO JAM</i>	\$8.50
ERMELADA DE TEMPORADA MARACUYÁ <i>SEASONAL JAM PASSION FRUIT</i>	\$8.50
ERMELADA DE TEMPORADA REMOLACHA <i>BEETROOT JAM</i>	\$8.50
ERMELADA TRADICIONAL DE PAPAYA Y PIÑA <i>TRADITIONAL PAPAYA & PINEAPPLE JAM</i>	\$8.50

FINCA MADRE TIERRA

QUESO BAGACES (200 G) <i>BAGACES CHEESE (200 G)</i>	\$6
HUEVOS DE PASTOREO (12 UNIDADES) <i>PASTURE-RAISED EGGS (12 PCS)</i>	\$10
QUESO AHUMADO <i>SMOKED CHEESE</i>	\$6.31
MOZZARELLA <i>MOZZARELLA CHEESE</i>	\$7.80
CAFÉ EN GRANO <i>WHOLE BEAN COFFEE</i>	\$10

SALSAS Y CONDIMENTOS | SAUCES & CONDIMENTS

SALSA RANCHERA BELMAR <i>BELMAR RANCHERA SAUCE</i>	\$9
CHIMICHURRI DE HIERBAS DE LA HUERTA <i>GARDEN HERB CHIMICHURRI</i>	\$9
CHILERA DE LA HUERTA <i>GARDEN CHILI SAUCE</i>	\$13
PESTO VEGANO <i>VEGAN PESTO</i>	\$10.50

SNACKS

BANANOS DESHIDRATADOS <i>DRIED BANANAS</i>	\$6
CACAO GARAPIÑADO (100 G) <i>CANDIED CACAO (100 G)</i>	\$7
BARRA DE CHOCOLATE (45 G) <i>CHOCOLATE BAR (45 G)</i>	\$11

CERVEZAS / BEERS

CERVEZA AURORA <i>PALE ALE</i>	\$8.50
CERVEZA DOS MARES <i>IPA</i>	\$8.50
CERVEZA NUBOSA <i>TROPICAL STOUT</i>	\$8.50

