

MENÚ



EL JARDÍN, DONDE COMER Y SER FELIZ.
TRES RIOS - CARTAGO

ABIERTO MAR-VIE: 12:00MD-7:00PM SAB-DOM: 9:00 AM-08:00PM
OPEN TUE-FRI: 12:00MD-7:00PM SAT-SUN: 9:00 AM-08:00PM



DULCES MAÑANAS.

BOWL DE FRUTAS:

Frutas frescas de temporada servido con yogurt natural, granola y miel de abejas ₩2450

BOWL DE AVENA Y FRUTAS:

Bowl de avena con arándanos, deliciosas fresas y bananos rebanados. ₩2450

DESAYUNOS CON HUEVOS.

HUEVOS ARTESANALES:

Huevos fritos servidos en una cazuela con carne salsa de la casa, bañados en una reducción de tomates, acompañados de tostadas artesanales y aguacate rebanado. ₩3900

SÚPER EGGS :

Huevos con jamón de pavo acompañados de un salteado de súper foods (kale y tomates cherry) servido sobre tostadas de pan integral ₩2700

OMELETTE DEL JARDÍN:

Omelette El Jardín es una torta de huevos con hierbas frescas, tomate, champiñones y queso, servido sobre tostadas de pan de masa madre. ₩2700

DESAYUNOS Y PANES.

SANDWICH MAÑANERO:

Sándwich en pan ciabatta fresco, con tocina, tomates queso mozzarella y frescas hojas de espinacas y salsa especial o reducción de tomates. ₩3200

BROCHETAS DE AGUACATE Y HUEVOS:

2 Brochetas de pan artesanal con una cubierta de cremoso guacamole y tomates deshidratados acompañadas con huevos al gusto y tomates cherry frescos. ₩3900

EGG CROISSANT:

Delicioso croissant grande, con jamón, queso mozzarella y huevos revueltos bañado con salsa de la casa o reducción de tomates. ₩3200

CLASICO CROISSANT:

Croissant de jamón de pavo y queso lechuga y tomate ₩2100

DUO CROISSANT:

Dos deliciosos croissant pequeños acompañados de mermelada, mantequilla ó queso crema especiado. (selecciona 2) ₩1850

*Te recomendamos probar el Espresso de Verano como bebida en las mañanas.

Puedes ubicarlo en las bebidas frías de nuestro menú.



ENTRADAS

CREMA DEL DÍA.

Creamos una deliciosa crema o sopa cada día, pregunta por la recomendación de hoy mientras esperas tu plato fuerte. ₩1400

ENSALADA CAPRESSE.

La clásica ensalada capresse, en tamaño pequeño con tomates y mozzarella fresco, bañado en aceite de oliva, y albahaca ₩2050

MINI ENSALADA "EL JARDÍN"

Mix de lechugas y arúgula, acompañada de fresas silvestres, julianas de cebolla y chiles dulces, trocitos de mango y pepino, bañado en el aderezo especialidad del chef de fresas y vino tinto. ₩1750

ENSALADAS

PERAS MEDITERRÁNEAS Con pollo al horno o extra de queso feta.

Frescas hojas de espinaca, deliciosas peras al vino, nueces mixtas contrastado con toques de queso feta. ₩4900

ENSALADA DEL JARDÍN Con pollo al horno.

Ensalada verde con mix de lechugas y arúgula, acompañada de fresas silvestres, julianas de cebolla y chiles dulces, trocitos de mango y pepino, bañado en el aderezo especialidad del chef de fresas, vino tinto y hierba buena. ₩4950

BOWL DE CHAMPIÑONES AL VERDEO Con queso mozzarella fresco

Mix de lechugas, champiñones blancos con vinagreta de perejil limón y vino, julianas de cebolla morada y chile cubierta de crutones. ₩4900

ENSALADA CAPRESSE.

La clásica ensalada capresse, con tomates en rebanadas y mozzarella fresco, bañado en aceite de oliva, y albahaca fresca acompañado de aceitunas. ₩4100

MENÚ PARA NIÑOS y NIÑAS .

MINI PIZZA DE JAMÓN Y QUESO ₩2900

Una pizza personal recién hecha de jamón, queso y salsa de tomates.

ÑOQUIS SUFLÉ CON SALSA DE QUESO ₩2900

Deliciosos ñoquis de la casa con salsa de queso cheddar.

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO CHEDDAR. ₩1900

Hecho de pan cuadrado artesanal con queso cheddar derretido y jamón.

ROLLITOS DE BANANA FRESCA Y NUTELLA. ₩2100

Con Tortilla de harina, relleno de banana y nutella, cubierto de chantilly y fresas.



PLATOS FUERTES.

TARTA DE 3 QUESOS Y MANZANA:

Deliciosa tarta recien horneada de queso caprino aromatizado con eneldo, queso philadelphia, y queso cremoso sobre hojaldre acompañado de una ensalada verde cítrica. ₡5900

PASTEL DE PAPA Y CARNE:

Servido en una cazuela artesanal un cremoso pastel de papa con carne, gratinado de parmesano y mozarella , acompañado de ensalada especial de fresas y vino tinto. ₡4900

ÑOQUIS SUFLÉ DEL JARDIN:

Receta de la casa, hechos uno a uno, deliciosos ñoquis suflé de limón cubiertos en salsa de espinacas y queso gorgonzola acompañados de focaccia ₡4900

TRUCHA ALMENDRADA:

Filete de trucha fresca al horno con una suave corteza de almendras y panko servido con ensalada especial de la casa. ₡6150

POLLO HERBAL Y COUS COUS:

Jugosa pechuga de Pollo al horno bañada con salsa de hierbas servido en una cama de cous cous cítrico frutal del jardín, ₡6150

SANDWICH DE AUTOR

Todos incluyen ensalada o crema del día pequeña.

ANTIPASTO DE VEGETALES:

Sándwich vegetariano con guacamole, chiles morrones, berenjenas confitadas, tomates deshidratados, queso caprino y champiñones salteados. ₡4550

PEPPERONI ARTESANO:

Delicioso pan ciabatta fresco, aderezo de mayonesa al chipotle, queso mozzarella, pepinillos caseros, mostaza granulada y por supuesto pepperoni de la casa. ₡4550

BOCATA DE CARNE:

Sandwich con carne mechada de la casa, jamón de cerdo, queso cheddar, pepinillos caseros y mostaza. ₡4550

BOCATA DE POLLO :

Sándwich de pollo horneado a las hierbas, tomates deshidratados mayonesa, queso mozzarella, lechuga y tomate. ₡4550



PASTELES DULCES.

PIE DE MANZANAS con helado

Receta artesanal de pastel de manzanas servido tibio o frio con helado. ₩3100

PIE DE PERAS con helado

Pastel de relleno de deliciosas peras con cobertura de almendras servido frio o tibio con helado. ₩3100

PIE DE PECANA con helado

Tradicional pie de pecanas , servido tibio con helado de vainilla ₩2800

CHEESECAKE EL JARDIN. ₩2600

Delicioso Cheesecake al horno con cobertura de frutos rojos, maracuyá o pitaya.

TORTA CHILENA. ₩2200

Tradicional torta chilena de dulce de leche decorada con fresas frescas

TARTALETAS y BOCADILLOS

PIE DE LIMON. ₩1950

Deliciosa tartaleta rellena de crema de limón

TARTA DE MANZANA Y CREMA ₩2000

Deliciosa tartaleta rellena de crema pastelera especial y manzana confitada

ALFAJOR ₩850

ECLAIR VAINILLA ₩1250

Pasta choux relleno de crema pastelera, decorado con chocolate y cubierto de chantilly con fresas.

CHOCOLATE BOMBA ₩1100

Burbuja de chocolate solido, relleno de malvaviscos ideal para mezclar con leche caliente y hacer tu bebida de chocolate caliente. (para llevar)
"Encuentra esta bebida en el menú de bebidas calientes."

COPA DE HELADO ₩1600

Dos bolas de helado de vainilla, con chantilly y fresas frescas, decorado con chocolate o caramelo.

TORTAS / QUEQUES

TORTA DE ZANAHORIA ARTESANA

Delicioso queque de zanahoria hecho con trozos de piña y almendras, con cobertura de crema de queso y piña caramelizada ₩2950

PASTEL DE ZANAHORIA.

El tradicional pastel de zanahoria y queso crema ₩2300

QUEQUE DE RED VELVET.

₪2450

QUEQUE DE CHOCOLATE

₪2450

QUEQUE DE LIMON Y AMAPOLA

₪1450

BOCADILLOS SALADOS

QUICHE CAPRESSE. ₩2100

Delicioso pastelito de tomate, albahaca y queso mozarella, acompañado de mini ensalada

PASTELILLO DE POLLO ₩2100

Delicioso pastelito relleno de pollo acompañado de mini ensalada

EMPAÑADAS DE POLLO Y CARNE. ₩1550

Horneadas y calientes empanadas tipo argentinas rellenas de pollo o carne

CROISSANT CON QUESO Y JAMON ₩1950

Los armamos en el momento, les ponemos queso mozarella y jamon

CROISSANT SIMPLE ₩1100

DÚO CROISSANT. ₩1850

Dos deliciosos croissant pequeños acompañados de mermelada, mantequilla ó queso crema especiado. (selecciona 2)



Menú de Espresso.

Espresso regular. ₩1000

Ristretto. ₩1000

Doppio. ₩1400

Lungo. ₩1000

Macchiato ₩1200

Extra de leche de almendra ₩400

BEBIDAS FRÍAS .

Frozen cappuccino ₩2750

Frozen mocha ₩2500

Frozen te chai ₩2500

Frozen coffee Peanut ₩2900

Frozen chocolate ₩2950

Ice Latte sabor ₩2500

(amaretto, vainilla, Avellana, Caramelo
Cereza, Menta, Crema irlandesa)

SMOOTHIES NATURALES DE “EL JARDÍN”

Limonada Hierba buena ó albahaca ₩1950

Frozen con hierba buena o albahaca.

RANA VERDE ₩2450

Manzanas verdes, uvas verdes,
piña pepino y kale.

Dr. JUICE ₩2450

Manzanas verdes, piña,
Pepino, apio, espinaca.

SENDERO TROPICAL ₩2300

Piña, zanahoria, mandarinas y jengibre

FRUTOS DE BOSQUE ₩2300

Fresas, banano, arándanos, hierbabuena

SABORES DEL CAMPO ₩2300

Moras, remolacha, zanahoria, kale

A BASE DE espresso.

Café Americano ₩1150 G/ ₩1550

Café Cappuccino ₩1450 G/ ₩1900

Café Latte ₩1600

Latte con sabor ₩1900

(amaretto, vainilla, Avellana, Caramelo
Cereza, Menta, Crema irlandesa)

Mocaccino ₩1600

Flat white ₩1900

Doppio espresso + Leche texturizada.

Espresso de verano ₩2750

Espresso + Jugo de naranja y limón.

COCA COLA REGULAR ₩1450

COCA COLA ZERO ₩1450

COCA COLA LIGERA ₩1450

7 UP ₩1450

AGUA EMBOTELLADA ₩1450

BEBIDAS CALIENTES DE “EL JARDÍN”

Chocolate caliente ₩1800

Deliciosa bomba de chocolate, rellena
de malvaviscos, para derretir en leche
caliente especiada.

Té chai ₩1600

Té caliente agua ₩1150

Té caliente leche ₩1600

Té de “El Jardín”. ₩1750

Hecho en casa; una deliciosísima
infusión de frutos secos, semillas y especias.

EXTRA LECHE ALMENDRA ₩400