

# 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 tocineta, 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 MEDITERRANEAS 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 JARDIN 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 JAMON Y QUESO ₡2900

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

### ÑOQUIS SUFLÉ CON SALSA DE QUESO ₡2900

Deliciosos ñoquis de la casa con salsa de queso cheddar.

### SANDWICH DE JAMON 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 recién 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 mozzarella, 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 frío 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

## TARTELETAS 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 mozzarella, acompañado de mini ensalada

### PASTELILLO DE POLLO \$2100

Delicioso pastelito relleno de pollo acompañado de mini ensalada

### EMPANADAS 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 mozzarella y jamon

### CROISSANT SIMPLE \$1100

### DÚO CROISSANT. \$1850

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



# BEBIDAS

## DRINKS

### Menú de Espresso.

Espresso regular. \$1000

Ristretto. \$1000

Doppio. \$1400

Lungo. \$1000

Macchiato \$1200

Extra de leche de almendra \$400

### 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.

### 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)

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

### 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

### 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 deliciosa  
infusion de frutos secos, semillas y especias.

EXTRA LECHE ALMENDRA \$400