



MENÚ ENTREGA A DOMICILIO

Disponible Miercoles - Viernes, 9am - 3pm

Pedido Mínimo Q50

+502 5441-3445

DESAYUNOS

FRUTA DE LA ESTACIÓN Q55

- + Yogurt Q10
- + Granola Q10

AVO TOAST *vegano* Q40

(Servido todo el día)

Aguacate y brotes encima de pan de masa madre

- ½ Porción Q25
- + Huevo Q10

TOSTADAS FRANCESAS Q60

(Servido todo el día)

Rellenas con queso crema y jalea de bayas, con jarabe caoba

PANQUEQUES DE CAOBA Q65

sin gluten y vegano

Acompañado de banano caramelizado, fruta fresca, jalea de maracuyá, nueces y jarabe caoba

VEGGIE-OM Q65

Omelet de tomate, espinaca, chile pimiento, hongos y queso; con frijoles negros, ensalada y pan de masa madre

SÁNDWICH DE HUEVO DELUX Q75

2 huevos (revueltos o estrellados), tocino, queso, aguacate y salsa ranchera, con papas caoba y ensalada

PARA PICAR

FRANKY FRIES

Deliciosas papas fritas con ajo (también disponibles sin ajo)

- Regular Q25
- Grande Q45

PLATO MEDITERRÁNEO

Una combinación de falafel, variedad de humus, vegetales frescos y salteados, aguacate y chips de distintos camotes

- Regular Q60
- Grande Q85
- + Pan de leña Q15

ALITAS DE POLLO

Deliciosas alitas de pollo orgánico en la salsa que elijas (Barbacoa, Miel Soya Gengibre, Caoba Picante), con tallos de vegetales frescos y un dip de queso azul.

- Regular Q55
- Grande Q75

ENSALADAS

ADEREZOS: Tamarindo, yogurt y hierbas, vinagreta de mostaza o de limón

ENSALADA CAOBA *vegano* Q60

Variación de lechugas & vegetales de la finca, brotes y aguacate con tu aderezo favorito

- ½ Porción Q40
- + Pollo a la parrilla Q20
- + Trucha a la parrilla Q25

ENSALADA DE VERANO *vegano* Q70

Berro, arúgula, palmito, manzana verde, sandía, fresas, tomate cherry & almendras caramelizadas

* Recomendamos el aderezo de tamarindo

- ½ Porción Q45

SANDWICHES Y HAMBURGESAS

SÁNDWICH DE VEGETALES Q75

Hongos, zanahoria, aguacate, tomate, lechuga, pepino y queso; con papas caoba y ensalada de la casa

* Opción vegana sin queso

SÁNDWICH POLLO CON CURRY Q80

Pollo con especias hindús, lechuga, pepino & tomate, con papas caoba & ensalada de la casa

SANDWICH DE CERDO Q80

Cerdo orgánico sesgado en salsa de barbacoa, con cebolla caramelizada, tomate, arúgula; con papas caoba y ensalada de la casa

HAMBURGUESA DE QUÍNOA Q85

Torta de quínoa y frijol, con humus, hongos, espinaca, aguacate, tomate, pepinillo y queso; con papas caoba y ensalada de la casa

* Opción vegana: con pan de masa madre y sin queso; torta no es libre de gluten

HAMBURGUESA DE CORDERO Q90

Carne orgánica de cordero, chutney de menta, lechuga, tomate, cebolla y queso; con papas caoba y ensalada de la casa

HAMBURGUESA DE BÚFALO Q95

Carne de búfalo orgánico, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, dijon y queso; con papas caoba y ensalada de la casa



Jarabe de Caoba;

hecho con jugo de caña de azúcar, natural y delicioso!

EXTRAS

HUEVO	Q10
FRIJOLES	Q10
AGUACATE	Q10
CHORIZO AHUMADO	Q20
TOCINO CANADIENSE	Q20
JAMÓN	Q20

PIZZA

Todas nuestras pizzas vienen con arúgula, parmesano, chile cobanero y un dip especial para las orillas crujientes

+ Agrega un ingrediente extra Q10
Albahaca, kale, tomate, hongos, chile pimineto, jalapeño, cebolla, piña, berenjena, jamon, chorizo, pollo, queso

Has tu pizza ½ y ½ Q10

MARGHERITA Q80
Tomate cherry y queso

VEGGIE MIX Q85
Vegetales mixtos de la granja y queso

VEGANA Q85
Vegetales mixtos de la granja y levadura nutricional

3 QUESOS Q90
Queso mozzarella, cheddar y mozzarella de búfalo

HAWAIANA Q90
Piña y jamón ahumado

JAMON Y QUESO Q90
Jamon ahumado y mozzarella

CHORIZO AHUMADO Q90
Con cebolla caramelizada y hongos

SIN GLUTEN Q100
Elija cualquiera de las pizzas anteriores (no recomendada para personas celiacas)



¡Todos nuestros platos traen **flores comestibles** de nuestra granja!

JUGOS

SODAS NATURALES Q20
Pregúntenos sobre sabores disponibles

POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUECES *sin gluten y vegano* Q30

PIE DE LA CASA Q35
Manzana o Limón y Fresa
**Pregúntele a su mesero para sabores de la temporada*

GALLETA CON CHISPAS DE CHOCOLATE Q15

GALLETA DE ALMENDRAS Q15

BROWNIE *sin gluten y vegano* Q25

MUFFIN DE ZANAHORIA Q20

MUFFIN DE MORA Q20

PAN BANANO Q40

PAN BANANO CON NUECES Y JENGIBRE Q42



¡Los brotes son plantas llenas de nutrición!



CÓMO COMENZÓ TODO

Caoba Farms fue fundada en mayo de 2004 por Alex Kronick. Nuestra visión es contribuir a un mundo más sostenible desde el punto de vista ambiental mediante la provisión de un espacio comunitario que sirva no solo para proporcionar a los restaurantes y hogares productos locales y orgánicos, sino también como centro de aprendizaje ofreciendo tours, talleres y oportunidades de voluntariado para todos los interesados en aprender más sobre Agricultura sostenible.

Nuestro restaurante es una experiencia de la granja a la mesa. Todos los ingredientes que ofrecemos vienen directamente de nuestra finca o de proveedores locales que cumplen con nuestras expectativas.

APRENDE MAS...

Para aprender más sobre la granja y las actividades que ofrecemos, visite nuestra página web:

caobafarms.com

Síguenos en Facebook e Instagram!

 [/caoba.farms](https://www.facebook.com/caoba.farms)

 [@caobafarms](https://www.instagram.com/caobafarms)



**TE GUSTA NUESTRA COMIDA?
VISITA NUESTRA TIENDA PARA CONTINUAR
LA EXPERIENCIA**

Vendemos muchos productos frescos del café como huevos, queso, salmon y café