THE GREEN

RESTAURANT

DESAYUNO / BREAKFAST
8H30 - 12H00

BOLS SALUDABLES
HEALTHY BOWLS

Chía 10.90€
Semillas de chía con leche de coco, mango, fresa, plátano, semilla de calabaza y miel
Chia seeds with coconut milk, mango, strawberry, banana, pumpkin seeds & honey

Griego / Greek 9.50€
Yogur griego, plátano, kiwi, arándanos, almendras, miel y hierbabuena
Greek yogurt, banana, kiwi, blueberries, almonds, honey & mint leaves

Açaí 11.90€
Açaí, arándanos, plátano, manzana, fresas, granola y hierbabuena (sin gluten)
Açaí, blueberries, banana, apple, strawberries, granola & mint leaves (gluten free)

Ensalada de frutas / Fruit salad 7.90€
Kiwi, fresas, manzana, plátano, arándanos, hierbabuena
Kiwi, strawberries, apple, banana, blueberries, mint leaves

HUEVOS CAMPEROS
FREE RANGE EGGS

Florentinos / Florentine 10.50€
2 huevos escalfados, espinacas, muffin Inglés tostado, salsa holandesa casera
2 poached eggs, spinach, toasted English muffins, homemade hollandaise sauce

Benedictinos / Benedict
Muffin Inglés tostados, huevos escalfados, salsa holandesa casera
Toasted English muffin, poached eggs, homemade hollandaise sauce

- Salmón Ahumado 11.50€
  Smoked salmon
- Pavo / Turkey 10.50€

Huevos revueltos 6.50€
Scrambled Eggs

- Extra espinacas / Spinach +2.50€
- Extra pavo / Turkey +2.50€
- Extra Salmon +3.00€

BOLLERÍA / PASTRIES

Croissant 2.00€
Croissant cereales 2.00€
Caracola de pasas
Raisins bread

- Con crema / Pastry cream 2.20€
- Con canela / Cinnamon 2.20€

TOSTADAS / TOASTS

(Pan blanco o cereales, por unidad)
(White or multigrain bread, per unit)

Aguacate / Avocado 3.80€
Aguacate, tomate cherry, aceite de oliva virgen extra
Avocado, cherry tomato, extra virgin olive oil

Salmón / Salmon 4.50€
Salmón, ricotta, limón, eneldo fresco
Salmon, ricotta cheese, lemon, fresh dill

Caprese 4.10€
Tomate, mozzarella, albahaca fresca, aceite de oliva virgen extra
Tomato, mozzarella, fresh basil leaves, extra virgin olive oil

Espinacas (caliente) 3.50€
Spinach (warm)
Espinacas, beicon, queso parmesano fundido
Spinach, bacon, melted parmesan cheese

Francesa (caliente) 3.50€
French (warm)
Huevos revueltos, tomate cherry y hierbas provenzales
Scrambled eggs, cherry tomato & provencal herbs

Catalana / Catalan 4.00€
Tomate rallado, aceite de oliva, jamón ibérico y orégano
Grated tomato, olive oil, Iberian ham & oregano

Sardina / Sardine 3.50€
Sardina en aceite de oliva, tomate rallado y cebollino
Sardine with olive oil, grated tomato & chive

Pan integral con tomate y aceite de oliva virgen extra 3.00€
Whole bread with tomato & extra virgin olive oil

Pan con mermelada* y mantequilla 3.50€
Bread with jam* & butter
*melocotón, fresa, naranja
*peach, strawberry, orange

TORTITAS/ PANCAKES

(sin gluten / gluten free)

Tortitas Caseras con harina de quinoa 12.90€
Homemade Pancakes with quinoa flour
Servidas con sirope de arce, fresas, arándanos y plátano
Served with maple syrup, strawberries, blueberries & banana

ZUMOS NATURALES
NATURAL JUICES

Naranja / Orange 3.80€

The Green 6.70€
Pepino, espinacas, kiwi, jengibre
Cucumber, spinach, kiwi, ginger

Endless Summer 6.70€
Coco, fresa, piña, almendras y miel
Coconut, strawberry, pineapple, almonds & honey

Californian 6.70€
Naranja, zanahoria, piña, jengibre, limón y miel
Orange, carrot, pineapple, ginger, lemon & honey

Açaí 6.70€
Açaí, plátano, coco y arándanos
Açai, banana, coconut & blueberries

Detox 6.70€
Manzana, piña, apio, pepino y espinacas
Apple, pineapple, celery, cucumber & spinach

Marbella Golden 6.70€
Naranja, zanahoria, manzana, albahaca, limón y miel
Orange, carrot, apple, basil, lemon & honey

SMOOTHIES

(Leche de almendras, soja, semi o entera)
(Almonds, soy, half skimmed or whole milk)

A elegir / To choose from: 6.70€

Fresa / Strawberry
Kiwi
Mango
Plátano / Banana
Piña / Pineapple
Frutas del Bosque / Mixed Berries

SHOTS DE JENGIBRE
GINGER SHOTS

Banana, manzana 4.00€
Banana, apple

Espinacas, hierbabuena, apio 4.00€
Spinach, mint leaves, celery

Fresas, kiwi / Strawberry, kiwi 4.00€

Limón / Lemon 3.00€

Manzana / Apple 3.00€

Zanahoria, naranja, limón 4.00€
Carrot, orange, lemon

ALMUERZO / LUNCH
12H00 - 17H00

TOSTADAS
TOASTS

Tostadas de desayuno también disponibles hasta las 17h00
Breakfast toasts also available until 17h00

ENSALADAS
SALADS

César / Caesar 11.00€
Lechuga romana, pollo de corral, beicon, picatostes, queso parmesano, salsa César casera
Romaine lettuce, free range chicken, bacon, croutons, parmesan cheese, homemade Caesar dressing

Caprese 11.50€
Tomate, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva virgen extra
Tomato, mozzarella, fresh basil leaves & extra virgin olive oil

Quinoa 11.50€
Quinoa, tomate cherry, aguacate, pepino, naranja, pasas con aliño de hierbas
Quinoa, cherry tomato, avocado, cucumber, orange, raisins with herbs dressing

Arroz y Mango / Rice & Mango 13.50€
Arroz basmati, mango, aguacate, semilla de calabaza, cebolla roja, rúcula, cilantro con aliño de jengibre
Basmati rice, mango, avocado, pumpkin seeds, red onion, rocket salad, coriander with ginger dressing

Gambas / Shrimps 11.50€
Ensalada verde, gambas, aguacate, tomato cherry, cebolla roja con aliño cítrico
Mix green salad, shrimps, avocado, cherry tomato, red onion with citrus dressing

Salmón / Salmon 13.50€
Ensalada verde, salmón, pepino, tomate cherry, cebolla roja encurtida, semilla de sésamo y aliño de soja y limón
Mix green salad, salmon, cucumber, cherry tomato, pickled red onion, sesame seeds with soy and lemon dressing

CLUB SANDWICHES

(Pan blanco o pan integral. Servido con patatas fritas caseras o ensalada mixta)
(White or whole wheat bread. Served with homemade French fries or mixed salad)

Clásico / Classic 10.50€
Tomate, tortilla Francesa, beicon, pechuga de pavo, lechuga y mayonesa
Tomato, French omelette, bacon, turkey, lettuce & mayonnaise

Italiano / Italian 12.90€
Tomate, mozzarella, lechuga, aguacate, albahaca fresca, aceite de oliva virgen extra
Tomato, mozzarella, green salad, avocado, fresh basil, extra virgin olive oil

Vegetariano / Vegetarian 11.50€
Berenjena aliñada, tomate, rúcula, cilantro y salsa tzatziki
Dressed aubergines, tomato, rocket salad, coriander & tzatziki sauce

Salmón / Salmon 13.90€
Salmón, rúcula, cebolla roja, aguacate, queso ricota y eneldo fresco
Salmon, rocket salad, red onion, avocado, ricotta cheese & fresh dill

HAMBURGUESAS
BURGERS

(Pan brioche o cereales. Servidos con patatas fritas caseras o ensalada mixta)
(Brioche or Multigrain bread. Served with homemade French fries or mixed salad)

Clásica / Classic 10.50€
Ternera, lechuga, tomate, queso cheddar fundido
Beef, green salad, tomato, melted cheddar cheese

Francesa / French 16.50€
Ternera, tomate, rúcula, queso brie, cebolla caramelizada, foie gras
Beef, tomato, rocket salad, brie cheese, caramelised onions, foie gras

Vegetariana / Vegetarian 10.50€
Falafel, lechuga, aguacate, cebolla roja y salsa tzatziki
Falafel, green salad, avocado, red onion & tzatziki sauce

Pollo / Chicken 11.50€
Pollo de corral, pimiento rojo asado, rúcula, aguacate y salsa ranchera
Free range chicken, red roasted pepper, rocket salad, avocado & ranchera sauce

QUESADILLAS

(Servida con guacamole & ensalada mixta)
(Served with guacamole & mixed salad)

Queso, cebolla, jalapeño y pimiento rojo 7.90€
Cheese, onion, jalapeno & red pepper

Extra Pollo de corral +4.00€
Free range chicken

Exra Gambas / Shrimps +3.50€

TABLA DE QUESOS
CHEESEBOARD

(Servidas con pan, chutney de higo y uvas)
(Served with bread, fig chutney & grapes)

Roquefort papillon rojo (oveja), Manchego semi curado (oveja), Brie (vaca), Andazul (cabra)
Roquefort red butterfly (sheep), semi cured Manchego (sheep), Brie (cow), Andazul (goat)

Individual 11.90€
Para compartir / To share 16.90€

CARNE / MEAT

Entrecote 19.00€
Servido con salsa chimichurri, patatas fritas caseras o ensalada mixta
Entrecote
Served with chimichurri sauce, homemade French fries or mixed salad

Carrillera de cerdo 11.90€
Servido con puré de zanahoria y cebolla caramelizada
Pork cheek
Served with carrot puree & caramelized onions

Pollo de corral curry coco 13.90€
Servido con arroz basmati y cilantro
Free range chicken curry coconut
Served with basmati rice & coriander

PESCADO / FISH

Salmón con espinacas 16.50€
salteadas con toque de nata y ensalada mixta
Salmon with sautéed spinach with a touch of cream & mixed salad

PIL PIL

Gambas Pil Pil / Prawns Pil Pil 10.50€
Gambas peladas cocidas en aceite de oliva, ajo, guindillas, perejil
Peeled prawns cooked in olive oil, garlic, chili, parsley

WRAPS

(Servido con patatas fritas caseras o ensalada mixta)
(Served with homemade French fries or mixed salad)

Pollo de corral 12.90€
Pollo de corral cajún, ensalada verde, tomate, pepino, cebolla roja encurtida y salsa ranchera
Free range chicken
Cajun free range chicken, green salad, tomato, cucumber, pickled red onion & ranchera sauce

Salmón 13.90€
Salmón, espinacas, tomate, aguacate, queso ricotta y eneldo fresco
Salmon, spinach, tomato, avocado, ricotta cheese & fresh dill

Vegetariano / Vegetarian 10.90€
Falafel, lechuga, aguacate, cebolla roja y salsa tzatziki
Falafel, green salad, avocado, red onion & tzatziki sauce

Langostinos / Shrimps 11.90€
Langostinos, espinacas, pimiento rojo, aguacate, queso cheddar y mermelada de chili suave
Shrimps, spinach, red pepper, avocado, cheddar cheese & mild chili jam

GUARNICIONES
EXTRA SIDES

Patatas fritas / French fries	3.50€
Ensalada mixta / Mixed salad	4.50€
Salsas / Sauces	1.00€
Mayonesa / Mayonnaise	
Salsa Soja / Soy sauce	
Salsa Chimichurri	
Salsa Ranchera / Ranchera sauce	
Salsa Tzatziki / Tzatziki sauce	
Salsa César / Caesar sauce	
Chutney de higo / Fig chutney	
Mermelada de chili / Chili jam	

NIÑOS / KIDS

Mini Hamburguesas 8.90€
Mini Burgers (Pan brioche)
2 Hamburguesas de ternera, tomate, queso fundido y patatas fritas caseras
2 Meat burgers, tomato, melted cheese & homemade French fries

Filetes de pollo de corral empanados caseros 8.90€
Homemade coated free range chicken breast
Servidos con patatas fritas caseras
Served with homemade French fries

Bebidas / Drinks

Batido vainilla / vanilla	2.00€
Batido fresa / strawberry	2.00€
Batido choco	2.00€

POSTRES*
DESSERTS*

Coulant de chocolate Chocolate fondant	4.90€
Tarta tatin / Tart tatin	5.50€
Tarta de limón merengada Meringue lemon tart	4.90€
Tarta de queso Cheesecake	4.90€
Tarta de Zanahoria Carrot cake	5.50€

HELADOS (2 bolas)
ICE CREAM (2 scoops)

Vainilla / Vanilla	3.50€
Fresa / Strawberry	3.50€
Chocolate	3.50€
Coco / Coconut	3.50€
Caramelo flor de sal Caramel fleur de sel	4.00€

SORBETES / SORBETS

Mango	3.50€
Frambuesa / Raspberry	3.50€

*Fabricados en un obrador utilizando:
*Made in a workshop using: