

Signature Salads

All salads gluten-free

ORGÁNICO \$7.500

Shredded kale, warm brown rice, cajun chicken, carrot, sweet potato, pumpkin seeds with spicy cashew dressing

IRON MAN \$8.500

Shredded kale and spinach, warm brown rice, carrot, seared steak, goat cheese, red onion, toasted almonds with creamy tahini dressing

HARVEST BOWL (Vegan) \$7.500

Shredded kale, warm brown rice, sweet potatoes, grilled broccoli, carrots, cucumber, yuca chips with oh-so-good lemon vinaigrette

LA SALADITA \$8.000

Mixed greens, pickled jalapeños, yuca chicken, carrot, grilled corn, cuajada cheese, tortilla chips with chipotle ranch

GOOD GUT (Vegan) \$7.500

Mixed greens, warm quinoa, carrot, cucumber, avocado, white beans, toasted almonds with oh-so-good lemon vinaigrette

Build Your Own Salad \$7.500

1

BASE

Choose 1, or a mix of 2

Kale Mixed Greens Warm Brown Rice
Spinach Quinoa

2

PROTEIN

Cajun Chicken Sweet Potato Seared Steak
Roasted Tofu Yuca Chicken (+\$1.000)

3

DRESSINGS

All dressings are vegan & gluten free.

Spicy Cashew Oh-So-Good Chipotle Ranch
Creamy Tahini Lemon Vinaigrette Cesar
Balsamic Vinaigrette

4

TOPPINGS

Choose 3

Carrot Red Cabbage Carmelized Onions
Cucumber White Beans Toasted Almonds
Grilled Broccoli Hummus Tortilla Chips
Steamed Green Roasted Beets Yuca Chips
Beans Pumpkin Seeds Parmesan Crisps

Premium Toppings \$1.000 each

Avocado Goat Cheese
Cuajada Cheese Smoked Cheddar

Organic Hot Bar

CREATE YOUR PLATE

Choose from our hot bar:

1 protein + 2 sides.

Prices shown at bar

Orgánico GROCER



GOOD FOOD. GOOD FRIENDS.
PURA VIDA.

Bringing you good food means we're passionate about sourcing the highest quality ingredients.

The Orgánico truck travels several times per week to pick up produce from hand-picked, organic and biodynamic farms throughout Costa Rica. Our meat is always free-range and hormone free.

Signature Poke Bowls S \$6.000 / L \$8.000

SALSA BRAVA

Ahi tuna, avocado, masago, jalapeños, crispy onions with spicy aioli

MATAPALO

Ahi tuna, carrot, cucumber, yellow onion, jalapeños, crispy onions, crispy garlic with ginger soy and teriyaki

GUIONES

Ahi tuna, avocado, yellow onion, plantain chips with classic soy

PAVONES

Shrimp, avocado, carrot, yellow onion, crispy onions with ginger soy and teriyaki

AVELLANAS (Vegan)

Marinated tofu, avocado, edamame, carrot, macadamia nuts with ginger soy

MARBELLA

Ahi tuna, avocado, yellow onion, soy beans, crispy garlic with spicy aioli and teriyaki

Build Your Own Poke S \$5.500 / L \$7.500

1

BASE

Tip: Ask for "Mixto" (Half kale and half rice)

Mixed Kale Warm Sushi Rice Brown Rice (+\$600)

2

PROTEIN

Ahi Tuna Marinated Tofu Avocado
Shrimp Chicken

3

SAUCES

Spicy Aioli Citrus Soy Teriyaki
Ginger Soy Classic Soy

4

TOPPINGS

Choose 3

Yellow Onion Soy Beans Plantain Chips
Carrot Jalapeño Crispy Garlic
Cucumber Wakame Seaweed Macademia Nuts
Mango Crispy Onions

Premium Toppings \$1.000 each

Avocado Masago
Seaweed Salad

All poke bowls serve with green onion & sesame.
Ask for gluten-free.

Ensaladas Signaturas

Todas las ensaladas sin gluten

ORGÁNICO \$7.500
Kale rizado, arroz integral, pollo cajún, zanahoria, camote, semillas de calabaza con aderezo picante de marañón

IRON MAN \$8.500
Kale rizado y espinaca, arroz integral, zanahoria, bistec braseado, queso de cabra, cebolla morada, almendras tostadas con aderezo cremoso de tahini

HARVEST BOWL (Vegana) \$7.500
Kale rizado, arroz integral, camote, brócoli asado, zanahorias, pepino, chips de yuca con vinagreta de limón

LA SALADITA \$8.000
Lechugas mixtas, jalapeños encurtidos, pollo a la yuca, zanahoria, maíz asado, queso cuajada, totopos con ranch de chipotle

GOOD GUT (Vegana) \$7.500
Lechugas mixtas, quinua, zanahoria, pepino, aguacate, frijoles blancos, almendras tostadas con vinagreta de limón

Arma tu Ensalada \$7.500

1

BASE

Elige 1 o una mezcla de 2

Kale Lechugas Mixtas Arroz Integral
Espinacas Quinua

2

PROTEÍNA

Pollo Cajún Camote Rez (+\$1.000)
Tofu Asado Pollo Yuca

3

ADEREZO

Todos los aderezos son veganos y sin gluten.

Marañón Picante Vinagreta De Limón Chipotle Ranch
Tahini Cremoso Vinagreta Balsámic César

4

TOPPINGS

Elija 3

Zanahoria Repollo Rojo Cebollas Caramelizadas
Pepino Frijoles Blancos Almendras Tostadas
Brócoli A La Parrilla Hummus Chips De Tortilla
Judías Verdes Al Vapor Remolacha Asadas Chips De Yuca
Semillas De Calabaza Chips De Parmesano

Toppings Premium \$1.000 cada uno

Aguacate Queso De Cabra
Queso Cuajada Queso Cheddar Ahumado

Barra Caliente Orgánica

CREA TU PLATO

Elige 1 proteína + 2 acompañamientos

Precios estan en el bar

Orgánico GROCER



**BUENA COMIDA. BUENOS AMIGOS.
PURA VIDA.**

Ofrecer buena comida significa que nos apasiona obtener ingredientes de la más alta calidad.

El camión Orgánico viaja varias veces por semana para recoger productos de granjas orgánicas y biodinámicas cuidadosamente seleccionadas en toda Costa Rica. Nuestra carne es siempre libre de hormonas.

Poke Bowls Signature

S \$6.000 / L \$8.000

SALSA BRAVA

Atún ahi, aguacate, masago, jalapeños, cebolla crujiente con alioli picante

MATAPALO

Atún ahi, zanahoria, pepino, cebolla amarilla, jalapeños, cebolla crujiente, ajo crujiente con jengibre, soja y teriyaki

GUIONES

Atún ahi, aguacate, cebolla amarilla, chips de plátano con soya clásica

PAVONES

Camarones, aguacate, zanahoria, cebolla amarilla, cebolla crujiente con jengibre, soja y teriyaki

AVELLANAS (Vegana)

Tofu marinado, aguacate, edamame, zanahoria, nueces de macadamia con jengibre y soja

MARBELLA

Atún ahi, aguacate, cebolla amarilla, soja, ajo crujiente con alioli picante y teriyaki

Arma tu Poke Bowl

S \$5.500 / L \$7.500

1

BASE

Consejo: ¡Pide "mixto"! (Mitad kale y mitad arroz)
Kale Mixto Arroz Sushi Tibio Arroz Integral (+\$600)

2

PROTEÍNA

Atún Ahi Tofu Marinado Aguacate
Camarones Pollo

3

SALSA

Alioli Picante Soja Cítrica Teriyaki
Soja Con Jengibre Soja Clásica

4

TOPPINGS

Elija 3

Cebolla Amarilla Frijoles De Soja Chips De Plátano
Zanahoria Jalapeño Ajo Crujiente
Pepino Alga Wakame Nueces De Macadamia
Mango Cebollas Crujientes

Toppings Premium \$1.000 cada uno

Aguacate Ensalada De Aldas Masago

Todos los poke bowls servidos con cebolla verde y sésamo. Pregunta por sin gluten.