



## Z E S T

## ENSALADAS, APERITIVOS Y SOPAS

- Ensalada Niçoise Vegana**  
Guandules, espárragos asados, papas, ejotes, aceitunas, rábano, vinagreta de limón
- Plato de Vegetales Crudos**  
Champiñones, tomates, rúcula, betabel, quinoa tostada, vinagreta balsámica
- Trío de Hummus**  
Tradicional, espinacas y queso feta, betabel, pan pita
- Berenjena a la Parmesana**  
Berenjena rostizada, queso mozzarella, salsa cremosa de tomate
- Polenta**  
Setas, tomates, zucchini, pimientos rostizados, salsa de tomate
- Pastelitos de Salmón**  
Relish de frutas, salsa tártara de coco, ensalada mixta

## SANDWICHES

- Hamburguesa de Res**  
Queso cheddar, cebolla, tocino, papas a la francesa
- Hamburguesa de Pollo**  
Pechuga de pollo, aderezo mil islas, lechuga romana, papas a la francesa
- Ciabatta de Pimientos Asados**  
Queso mozzarella fresco, tomates deshidratados, aderezo de vino tinto

## PLATOS PRINCIPALES

- Steak de Coliflor**  
Coliflor rostizada, pesto, ensalada de lentejas
- Lasaña de Vegetales**  
Champiñones, espinacas, nueces, frutos secos
- Pechuga de Pollo Parmesana**  
Empanizado ligero, salsa de tomate, espagueti, lascas de queso grana padano
- Pollo Rostizado al Limón**  
Pierna y muslo de pollo, papas salteadas, espárragos
- Cioppino de Mariscos**  
Estofado de camarones, filete de pescado, mejillones, calamares, Pernod
- Brochetas de Camarones**  
Pimientos, cebolla, calabaza, tocino, arroz salvaje, salsa de ciruela pasa
- Ribeye Steak**  
Puré de manzana y papas ahumadas, moronas de romero, demi-glace al balsámico

## FAVORITOS DE LOS NIÑOS

- Sándwich de Queso y Jamón**  
Tostado con mantequilla, queso cheddar, jamón
- Pechuga de Pollo**  
A la plancha, vegetales vapor, mazorca de maíz
- Pasta con Salchicha**  
Pasta a la mantequilla, salchicha
- Plato de Crudités**  
Zanahoria, pepino, tomates
- Plato de Fruta**  
Fruta de temporada
- Tazón de Arroz**  
Arroz blanco al vapor
- Vegetales de Temporada**  
Hervidos o a la parrilla

## DE NUESTRO HORNO DE LEÑA- PIZZA

- Marguerita**  
Queso mozzarella fresco, albahaca, salsa de tomate
- Hawaiana**  
Queso mozzarella, jamón, piña, salsa de tomate
- Pepperoni**  
Queso mozzarella, salsa de tomate
- Gorgonzola y Jalapeño**  
Queso mozzarella, queso gorgonzola, salsa de tomate
- Prosciutto y Rúcula**  
Queso mozzarella, queso de cabra, salsa de tomate
- Crea Tu Propia Pizza**  
Jamón, tocino, salami, pepperoni, salchicha, anchoas, alcapparras, aceitunas, champiñones, tomate, cebolla, chile jalapeño, maíz, piña, espinaca, rúcula

## CALZONE

- Meat Lovers**  
Came molida, jamón, salami, pimientos, aceitunas, salsa de tomate
- Camarones y Pimientos**  
Salsa de tomate picante
- Espinacas y Champiñones**  
Queso mozzarella, salsa Bechamel

## POSTRES

- Dedos de Pan a la Canela**  
De nuestro horno, dulce de leche
- Panna Cotta a la Naranja**  
Gelée de menta, piña cristalizada, chocolate blanco
- Gelatina de Fruta de la Pasión**  
Moronas de azúcar
- Opera de Avellana**  
Biscocho de café, ganache, compota de manzana

El consumo de carnes, aves, pescado o mariscos crudos o pocos cocidos pueden incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si usted padece de una condición médica, el consumo de estos productos será bajo su responsabilidad.



\*Producido con ingredientes libres de gluten, en equipos e instalaciones que pueden tener contacto con gluten

Vegetariano

Simply Wellness

GOURMET  
INCLUSIVE®  
VILLAGE



## SALADS, APPETIZERS & SOUPS

- Vegan Niçoise Salad**  
Pigeon peas, grilled asparagus, navy beans, olives, radish, lime vinaigrette
- Raw Veggies Plate**  
Mushrooms, tomatoes, arugula, beets, toasted quinoa, balsamic vinaigrette
- Hummus Trio**  
Traditional, spinach & feta cheese, beets, pita bread
- Parmesan Eggplant**  
Roasted eggplant, mozzarella cheese, creamy tomato sauce
- Polenta**  
Wild mushrooms, tomatoes, zucchini, roasted peppers, tomato sauce
- Salmon Cakes**  
Fruits relish, coconut tartar sauce, mixed salad

## SANDWICHES

- Beef Hamburger**  
Cheddar cheese, onion, bacon, French fries
- Chicken Burger**  
Chicken breast, thousand island dressing, romaine lettuce, French fries
- Grilled Peppers Ciabatta**  
Fresh mozzarella cheese, sun dried tomatoes, red wine dressing

## MAINS

- Cauliflower Steak**  
Roasted cauliflower, pesto, lentils salad
- Vegetable Lasagna**  
Mushrooms, spinach, nuts, dried fruits
- Parmesan Chicken**  
Breaded chicken breast, tomato sauce, spaghetti, grana padano cheese shavings
- Lime Roasted Chicken**  
Chicken leg quarters, sautéed potatoes, asparagus
- Seafood Cioppino**  
Stewed shrimps, fish fillet, mussels, calamari, Pernod
- Shrimps Brochettes**  
Peppers, onion, zucchini, bacon, wild rice, prune sauce
- Ribeye Steak**  
Smoked apples & potato mash, rosemary crumbles, balsamic demi-glace sauce

## KIDS FAVORITES

- Grilled Cheese Sandwich**  
Butter toasted, ham, cheddar cheese
- Chicken Breast**  
Steamed vegetables, corn on the cob
- Pasta & Sausage**  
Buttered pasta, sausage
- Crudités**  
Carrot, cucumber, tomatoes
- Fruit Plate**  
Season's fruit
- Rice Bowl**  
Steamed white rice
- Season's Vegetables**  
Steamed or grilled

## FROM OUR WOOD FIRED OVEN PIZZA

- Marguerita**  
Fresh mozzarella cheese, basil, tomato sauce
- Hawaiian**  
Mozzarella cheese, ham, pineapple, tomato sauce
- Pepperoni**  
Mozzarella cheese, tomato sauce
- Gorgonzola & Jalapeño**  
Mozzarella cheese, gorgonzola cheese, tomato sauce
- Prosciutto & Arugula**  
Mozzarella cheese, goat milk cheese, tomato sauce
- Create Your Own Pizza**  
Ham, bacon, salami pepperoni, sausage, anchovies, capers, olives, mushrooms, tomato, onion, jalapeño peppers, corn, pineapple, spinach, arugula

## CALZONE

- Meat Lovers**  
Beef, ham, salami, peppers, olives, tomato sauce
- Shrimps & Peppers**  
Spicy tomato sauce
- Spinach & Mushrooms**  
Mozzarella cheese, Bechamel sauce

## DESSERTS

- Cinnamon Bread Sticks**  
From our fire wood oven, caramel dip
- Orange Panna Cotta**  
Mint gelée, crystalized pineapple, white chocolate
- Passion Fruit Jelly**  
Sugar crumbles
- Hazelnut Opera Cake**  
Coffee biscuit, ganache, apple compote

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition, the consumption of these products is under your own responsibility.



\*GF Produced in a non dedicated facility

Vegetarian

Simply Wellness