



# THE GREEN CORNER

de 13:00 a 22:00 hrs.

## SOPAS

**Sopa de lentejas** **fd**  
Con plátano asado.  
\$50.00

**Sopa Miso** **fd**  
Vegetales, miso, alga wakame  
y tofu.  
\$70.00

**Crema Mixteca**   
Crema de frijol, juliana de  
tortilla, crema y queso panela  
\$50.00

**Consomé de pollo** **fd**  
Arroz, pollo y verduras.  
\$65.00

## EMPAREADOS

*(disponible también en desayunos)*  
Todos vienen con ensalada y papas

**Elije el pan: Chapata, Bagel, Ost  
integral Wrap o Pita**

**Clásico.** Jamón, queso oaxaca,  
lechuga y jitomate. (pídelo con mantequilla)  
\$120.00

**Buenos días.** Huevo revuelto con  
vegetales, frijoles y queso oaxaca.  
\$95.00

**Granja.** Pavo asado, queso oaxaca,  
lechuga y jitomate. (pídelo con mantequilla)  
\$135.00

**Yucateco.** Cochinita pibil con frijoles y  
cebollas encurtidas.  
\$130.00

**Shawarma.** Carne de res marinada con  
especies árabes, lechugas, jocoque y tabule.  
\$145.00

**Atún.** Ensalada de atún con apio,  
pepino, jitomate, cebolla y mayonesa.  
\$145.00

**Falafel.** Croquetas de garbanzo con tabule  
tahini y hummus. **fd**  
\$95.00

**Vegetales.** Vegetales a la plancha  
con salsa pomodoro. **fd**  
\$95.00

**Pimientos.** Pimientos rostizados con  
queso de cabra y pesto. **fd**  
\$110.00

**Pídelo con pan de arroz naturalmen  
te libre de gluten o Ezequiel integral  
+ \$25.00\***

## HAMBURGUESAS

*(Pan casero, lechuga, jitomate,  
cebolla asada)*  
Servidas con papas gajo y pepino.

**Rumorosa (Res)**  
\$145.00

**Cocotla (Pavo)**  
\$145.00

**Tofu** **fd**  
\$100.00

**Cereales** **fd**  
\$95.00

**Falafel con hongos** **fd**  
\$105.00

**Agrega queso +\$20.00**

## ENTRADAS

**Botana Árabe** **fd**  
Tabule, hummus y jocoque con pan pita.....\$110.00

**Jocoque preparado**   
Preparado con cebolla, chile, perejil, zataar, servido con  
pan pita tostado o totopos de maíz. ....\$75.00

**Tacos de lechuga** **fd**  
Mezcla de vegetales, hongos, nueces mixtas, en salsa oriental,  
con tiras de won ton fritas y hojas de lechugas. ....\$85.00  
(Pavo 100 grs. + 55.00).

**Flautas de flor de jamaica (4)**   
Flautas de tinga de flor de jamaica con queso  
servidas con lechuga, queso y crema .....\$95.00

**Cremoso de espinaca**   
Elaborado con espinacas, cebollas y queso de cabra,  
acompañado de pan tostado al ajo.....\$120.00

**Esferas loma bonita (8 pzas.)** **fd**  
Esferas de cereales y vegetales acompañados de  
chutney de fruta.....\$95.00

**Croquetas Madrileñas (6 pzas.)**  
Croquetas de jamón de pavo con perejil y salsa pomodoro.....\$125.00

**Papas especiadas**   
Papas gajo sazonadas, servidas con mayonesa morita vegana....\$85.00

## PASTAS Y ARROCES

**Pasta del Huerto** **fd**  
Pasta con mantequilla de ajo y vegetales.  
\$90.00

**Pasta Siciliana**  
Pasta con salsa pomodoro, jitomates  
deshidratados, albóndigas de pavo y queso.  
\$135.00

**Pasta Green**   
Pasta con pesto de nuez, queso de cabra  
y jitomate deshidratado.  
\$110.00

**Lo Mein**   
Pasta oriental con salsa teriyaki y  
vegetales a la plancha.  
\$80.00

**Moros con Cristianos**   
Arroz blanco o integral con frijoles  
de la olla y platanos fritos.  
\$70.00

**Pasta a la Romana**  
Pasta con salsa blanca de romero  
con pavo asado.  
\$130.00

## ENSALADAS

**Ensalada Primavera**   
Mezcla de lechugas, espinacas, manzana, fresa, queso de cabra y nueces tostadas.....\$110.00

**Ensalada De la Granja**   
Mezcla de lechugas, jitomate, zanahoria, huevo duro, crutones y queso panela.....\$105.00

**Ensalada Mediterranea**  
Mezcla de lechugas, pasta, arándanos, salchicha horneada, jitomate cherry y queso.....\$115.00

**México central**   
Lechugas mixtas aguacate, jitomate, cebolla, hojas de cilantro, elote, tirilla de tortilla y queso Oaxaca.....\$95.00

**Ensalada Toscana**   
Tiernas hojas de kale y espinacas salteadas con trozos de betabel y camote rostizados, nuez tostada,  
arándano y queso de cabra desmoronado.....\$135.00

**Serpientes y Escaleras**   
Rebanadas de queso panela asado y jitomate con nopalitos curados en sal de mar y tiras de tortilla.....\$90.00

**Ensalada Quinoa** **fd**  
Ensalada de quinoa marinada con limón, pimientos, cebolla, jitomate, cilantro, servida con lechugas y pepino fresco.....\$135.00

**Carpaccio de Betabel** **fd**  
Finas láminas de betabel, hojas de espinaca, queso de cabra, polvo de nuez caramelizada con dátiles y chips de camote.\$90.00

**Ceviche de Palmitos** **fd**  
Palmitos picados, cebolla, pepino, jitomate, cilantro, cátsup y jugo de cítricos, servido con totopos.....\$120.0

**Vinagretas: Frutos rojos, balsámico, jamaica, oriental e italiana. Aderezos: Eneldo con yogurt, mostaza y miel.**

## TAZONES **fd**

*Base de arroz integral o blanco*

**Cambia por Quinoa + \$20.00**

**Macro**  
Vegetales a la plancha, camote y betabel asado, hortalizas escaldadas, hummus y verduras encurtidas.....\$85.00

**Curry**  
Vegetales salteados con salsa de curry con coco.....\$85.00

**Oriental**  
Vegetales a la plancha, pepino, alga nori, ajonjolí tostado y salsa teriyaki.....\$95.00

**Libano**  
Vegetales a la plancha, tabule, hummus, falafel, jocoque, tahini y verduras encurtidas.....\$100.00

**Agrega proteína a tu ensalada o tazón.**

*Jamón de pavo 50 grs. + \$40.00 / Pavo asado 100 grs. + \$50.00 / Pollo deshebrado 50 grs. + \$45.00*

*Atún silvestre 100 grs. + \$100.00 / Tofu 80 grs. + \$35.00 / Queso panela 80 grs. +\$35.00*

## ESPECIALIDADES

### Pechuga Imperial

Pechuga de pavo rellena de queso de cabra bañada en salsa de espinaca, servida con arroz y verduras a la plancha....\$165.00

### Tostadas de Tinga

2 Tostadas con frijoles, tinga de pollo, lechuga, crema y queso.....\$110.00

**Tacos de fajitas** (3 pzas) Tacos de fajitas de pavo con rajas poblanas y pico de gallo.....\$110.00

Cambia pavo por: Tofu **fd** / Vegetales / Arrachera + \$15.00 Agrega queso: + \$20.00

### Albóndigas de cereales

4 piezas elaboradas con mezcla de cereales en caldillo de jitomate servidas con arroz blanco y verduras a la plancha...\$95.00

### Pastisio

Pasta al horno con capa de carne a la boloñesa, salsa napolitana y salsa bechamel, servido con ensalada mixta.....\$130.00

### Cerdo en salsa de temporada

Pregunta por el especial del chef.....\$145.00

### Molcajete del huerto (Para 2)

Parrillada de vegetales, queso adobera, nopal asado, y salsa a elegir verde o roja,  
servido con tortillas o tostadas horneadas.....\$150.00

*Agrega: Pavo \$50.00 / Arrachera \$50.00 / Tofu \$35.00*

### Teppanyaki **fd**

Verduras asadas a la plancha, con arroz blanco o integral.....\$85.00

Agregar proteína a elegir *Agrega: Pavo \$50.00 / Arrachera \$50.00 /*

### Pechuga al gusto (Pechuga de pavo)

Asada, teriyaki, adobada, mostaza o chimichurri.....\$155.00

**NUESTROS INGREDIENTES  
VARÍAN SEGÚN LA  
TEMPORADA Y  
DISPONIBILIDAD, POR ELLO  
EL MENÚ PUEDE  
PRESENTAR VARIACIONES.**

*Contamos con Restaurante  
en nuestras sucursales de  
Condesa y Coyoacán  
Para eventos:  
eventos@laesquinaverde.com*

*Visítanos en:  
www.thegreencorner.org*

**Nuestros precios incluyen  
16% de iva**



## THE GREEN CORNER

### DESAYUNOS

de 8:00 a 13:00 hrs.



#### PARA INICIAR EL DÍA

Plato de fruta de temporada fd

\$55.00

Plato de fruta con yogurt, fd

granola y miel  
\$70.00

Bisquets o Bagels tostados fd

con mantequilla y mermelada  
\$70.00

Plato de avena con leche a elegir

y fruta de temporada fd

\$50.00

Quinoa con manzana fd

Quinoa cocinada con avena, leche de almendra,  
azúcar morena y manzanas con canela.

\$110.00

Kasha fd

Trigo cocinado en leche a elegir, con ralladura de  
cítricos, especias, vainilla y fruta de temporada.

\$80.00

Pan francés fd

2 rebanadas, hecho con leche de almendras,  
acompañado de fruta.

\$80.00

Variedad de pan dulce

¡pídelo caliente! \$30.00

#### TAZONES DE YOGURT

(PROTEÍNA, FIBRA, VITAMINAS Y MINERALES)

Tazón frutos rojos .....\$75.00

Yogurt batido con frutos rojos, fresas, arándanos, cacao nibs,  
granola y nueces.

Tazón Coco .....\$80.00

Yogurt batido con chía y leche de coco, fruta de temporada, granola,  
coco rallado, pasas y miel de agave.

Tazón Otoño .....\$75.00

Yogurt batido con cardamomo, manzana, avena, moronas de canela,  
arándanos y linaza.

Tazón plátano .....\$75.00

Yogurt batido, crema de cacahuete, plátano, pasas, granola y galleta de arroz.

Convierte tu tazón en vegano sin costo:

Chía + leche de coco + los ingredientes del tazón.

Agrega:

Matcha: \$30.00

Acai polvo: \$35.00

Curcuma: \$30.00

Maca: \$35.00

Espirulina: \$30.00

Moringa: \$30.00

#### HUEVOS Y OMELETTES

Revueltos o estrellados fd

A elegir: Con jamón de pavo, chorizo, salchicha, verduras, rancheros, divorciados,  
a la mexicana, albañil.....\$80.00

Motuleños

2 Huevos estrellados sobre tortilla, bañados de salsa ranchera con zanahoria, chicharo, plátano

asado y jamón servidos con frijoles.....\$95.00

Adobados

2 Huevos estrellados sobre sopecitos, bañados en salsa pasilla y queso de cabra, acompañados

de rajas poblanas y frijoles.....\$100.00

A la cazuela

2 Huevos revueltos o estrellados en cazuela, con aceite de oliva, jocoque y zataar, acompañados

de pan pita, tabule y ensalada mixta.....\$95.00

De la casa

2 Huevos revueltos con tira de tortilla, queso panela, bañados en salsa ranchera servidos con frijoles.....\$85.00

Huevos The Green Corner fd

2 Huevos pochados sobre bisquets tostados, bañados en salsa cremosa de espinaca, servidos

con ensalada mixta.....\$100.00

Huevos Cocoyoc

2 Huevos estrellados sobre sincronizada de maíz, bañados en salsa verde, crema, queso y pico de gallo....\$105.00

Quinoa "Buenos días" fd

Quinoa a la mexicana con frijoles de la olla, 2 huevos estrellados o revueltos bañados con salsa

verde y roja.....\$110.00

\*Cambia huevo por tofu, platano o queso asado.

Bagel Niza fd

Bagel con claras y espinacas, jitomate, queso de cabra y pesto casero, servido con ensalada mixta.....\$110.00

Omellete jamón con queso.....\$100.00

Omellete verduras con queso. fd .....\$90.00

Omellete Mulato (Relleno de rajas con queso, bañado en salsa de frijol y espolvoreado con chorizo).....\$100.00

Omellete Mediterráneo (Relleno de jitomate deshidratado con queso de cabra y pesto) fd .....\$100.00

Omellete Mixteco (Relleno de tinga de jamaica con queso Oaxaca, bañado en salsa verde) .....\$100.00

\*Acompañado de frijoles.

\*Cambia por claras o Tofu sin costo adicional.

#### CHILAQUILES Y ENCHILADAS

Salsas: verde, roja, frijol o suiza

Servidos (as) con queso rallado,

crema, cebolla y cilantro

Sencillos

\$70.00

Huevo estrellado o revuelto (2 pzas.)

\$95.00

Pollo deshebrado

\$105.00

Pavo asado

\$120.00

Arrachera

\$125.00

Tofu asado

\$95.00

Plátano asado

\$95.00

Agrega frijoles sin costo adicional

#### ESPECIALES

Molletes .....\$70.00

(Agrega: Queso de cabra + \$30.00)

Crepas de la granja (3 pzas.) Rellenas de tinga de pollo, gratinadas

y bañadas en salsa blanca fd .....\$105.00

Cachapa Tortita de maíz a la plancha servida con queso derretido

acompañada de jitomate fresco fd .....\$75.00

Croissant de jamón y queso Servido con ensalada mixta.....\$100.00

Chalupas Yucatecas (3 pzas.) Tortillas con frijoles, servidas con

cochinita pibil y cebolla morada encurtida.....\$95.00

Croque Madame Sándwich en pan Ost gratinado con

un huevo estrellado y ensalada .....\$110.00

Corcholatas "Green Corner" (3 pzas.) Sopecitos con frijoles,

chorizo de quinoa lechuga, cebolla y cilantro .....\$70.00

Hot Cakes (3pzas.) Servidos con fruta y granola .....\$70.00

Pídelos sin gluten + \$10.00 A elegir: miel de abeja o jarabe de agave sabor maple

Tamalitos ahogados (2 pzas.) Bañados en salsa a elegir servidos

con frijoles de la olla fd .....\$105.00

Chinampas (3 pzas.) Tlacoyos con nopalitos curados

en sal de mar, lechuga, crema y queso fd .....\$95.00

#### EMPAREDADOS

Todos vienen con ensalada y papas

Elige el pan: Chapata, Bagel, Ost integral Wrap o Pita

Clásico. Jamón, queso oaxaca,  
lechuga y jitomate.(pídelo con mantequilla)

\$120.00

Buenos días. Huevo revuelto con  
vegetales, frijoles y queso oaxaca.

\$95.00

Atún. Ensalada de atún con apio,  
pepino, jitomate, cebolla y mayonesa.

\$145.00

Vegetales. Vegetales a la plancha  
con salsa pomodoro. fd

\$95.00

Pimientos. Pimientos rostizados con  
queso de cabra y pesto. fd

\$110.00

Pídelo con pan de arroz naturalmente libre de gluten o Ezequiel integral + \$25.00

#### ¡Bienvenido a The Green Corner!

Deseamos que pases un momento agradable con  
nosotros mientras disfrutas de tus alimentos, de los  
cuales queremos hablarte un poco.

Los platillos que degustarás están preparados **al momento y especialmente para ti** como se cocinaban de antaño; es decir, **sin conservadores, espesantes, saborizantes ni mejorantes químicos y sin utilizar horno de micro ondas.** En otras palabras cada ingrediente conserva su aroma y sabor auténtico. Por cierto *¿Sabías que un alimento orgánico es aquél que es cultivado mediante prácticas naturales y cuyo procesamiento no incluye ningún aditivo químico? ¿Y que en la producción pecuaria no se considera el uso de hormonas ni antibióticos?*

Pues sí, entre otras cosas, de eso se trata la producción orgánica.

De ahí que los ingredientes utilizados en nuestras cocinas sean orgánicos certificados en su gran mayoría; salvo algunas especias como nuez moscada, axiote, pasas y algunos chiles secos.

Es cierto que los productos orgánicos tienen un costo más elevado que los convencionales, pero al mismo tiempo que queremos compartir contigo platillos sanos y deliciosos, queremos que también sean accesibles para ti. Por ello, notarás que los precios están iguales o por debajo que en cualquier otro lugar de la zona.

¡Buen provecho!