



THE GREEN CORNER
RESTAURANTE ORGÁNICO

de 8:00 a 13:00 h.



Vegetariano



Vegano



Apto para
Diabéticos



Ligero

Para iniciar el día

Plato de fruta de temporada Gde \$95.00  
Agrega yogurt y granola +\$35.00

Plato de avena \$70.00 
Servido con fruta de temporada
Agrega leche de almendra o coco +\$20.00

Panacate \$150.00  
2 rebanadas de pan multigrano tostado con
aguacate, queso de cabra, jitomates frescos y
deshidratados, pesto de nuez.
Agrega 1 huevo estrellado o pochado +\$25.00

Bowls de Yogurt (sin azúcar añadida)

Bowl de berries \$120.00 
Yogurt cremoso con berries, cacao nibs y granola con
salsa de frutos rojos.

Bowl de coco \$120.00 
Yogurt cremoso con chía, leche de coco, piña, granola
y aradananano.

Omelettes

Puedes pedirlos solo claras 3 piezas +\$35.00

Omelette mediterráneo \$165.00
Relleno de queso de cabra con jitomate
deshidratado y pesto, servido con ensalada.

Omelette libanés \$160.00
Relleno de jocoque, tabule, hummus y pan pita.

Omelette Green \$150.00
Relleno de verduras con queso, acompañado de
salsa cremosa de espinaca, servido con frijoles.

Omelette Zapata \$165.00
Relleno de chilaquiles verdes o rojos,
acompañado de salsa de frijol y espolvoreados
con chorizo, crema y queso panela.

Especiales

Molletes \$130.00 
Pan chapata, frijoles y queso gratinado.
Agrega:
Queso de cabra 40 g + \$60.00
Chorizo de cerdo 50 g + \$60.00
Jamón de pavo 50 g + \$60.00

Enmoladas Frida Kahlo \$170.00 
3 Tortillas rellenas de plátano con queso de cabra,
bañadas en mole, chips de betabel, queso, crema y
cebolla.
Cambia tu relleno por pollo +\$45.00

Quinoa buenos días \$190.00  
Quinoa a la mexicana con dos huevos estrellados
bañados en salsa roja y salsa verde, acompañado de
frijoles.
Cambia huevo por: tofu, plátano o queso asado.

Croque Madame \$185.00
Sándwich de jamón y queso Oaxaca gratinado en
pan de masa madre, bañado en salsa blanca, con
huevo estrellado, acompañado con ensalada mixta.

Corcholatas \$145.00 
3 sopecitos de chorizo de cereales, servidos con
frijoles, lechuga, queso y crema.
(Pídelos sin lácteos)
Cambia chorizo vegano por:
Filete de pavo 100 g + \$60.00
Bistec de res 100 g + \$50.00
Pollo 100 g \$60.00

Hot cakes originales o veganos \$160.00 
3 Piezas servidas con fruta y granola.
**Pídelos con: miel, jarabe de agave sabor maple, cajeta o
chocolate.**

Waffle Green
Miel y fruta de temporada \$150.00
Salsa de chocolate y frutos rojos \$170.00
Tocino y huevo estrellado \$200.00

SAYNOS

DESAYUNOS

de 8:00 a 13:00 h.

Huevos

Puedes pedirlos solo claras 3 piezas o tofu

Huevos al gusto \$165.00 🌱 🌱 🌱

(3 piezas)

Revueltos: jamón de pavo, chorizo, verduras, a la mexicana.

Estrellados: fritos, divorciados, rancheros. (\$145.00)

Huevos al sartén \$165.00 🌱

2 Huevos revueltos o estrellados en sartén de hierro, jocoque con zaatar, tabule y pan pita caliente.

Huevos adobados \$180.00 🌱

2 huevos estrellados sobre sopecitos, bañados en salsa pasilla, queso de cabra, acompañados de rajas poblanas y frijoles.

Huevos The Green Corner \$160.00 🌱

2 Huevos pochados sobre pan tostado, bañados en salsa cremosa de espinaca, servidos con ensalada o frijoles.

Huevos Cocoyoc \$165.00

2 Huevos estrellados sobre 2 tortillas con queso y jamón, salsa verde, queso panela, crema y pico de gallo.

Huevos morita \$175.00

2 Huevos estrellados en sartén de hierro sobre frijoles, chorizo, queso, cebolla y salsa morita.

Huevos Popeye \$180.00 🌱 🌱 🌱

3 Claras revueltas con espinaca, servidas con queso panela asado y jitomate fresco.

Emparedados

(Servidos con ensalada o papas)

Croissant clásico \$195.00

Jamón de pavo, queso Oaxaca, lechuga, jitomate, mayonesa.

Torta ranchera \$180.00

Bolillo relleno de huevo revuelto con chorizo, frijoles refritos y queso Oaxaca.

Chilaquiles y Enchiladas

Salsas: Verde, roja, frijol o suiza.

Servidos (as) con queso panela, crema, cebolla y cilantro (Cambia lácteos por tofu)

Sencillos \$150.00 🌱

Huevo estrellado o revuelto \$180.00 🌱
(2 pzas.)

Pollo deshebrado \$180.00

Pavo asado \$190.00

Tofu asado \$155.00 🌱



THE GREEN CORNER
RESTAURANTE ORGÁNICO





THE GREEN CORNER
RESTAURANTE ORGÁNICO

de 13:00 a 17:00 h.



Vegetariano



Vegano



Apto para
Diabéticos



Ligero

Entradas y Botanas

Botana libanesa \$150.00



Tabule, hummus, falafel, jocoque con zataar, acompañado de pan pita.

Flautas jamaica \$115.00



4 Flautas de tinga de Jamaica con queso Oaxaca, servidas con lechuga, crema y queso panela.

Papas especiadas \$140.00



Papas con especias, sal de mar y aderezo de chipotle.

Jocoque preparado \$120.00

Jocoque preparado con cebolla, hierbas y zataar, servido con pan pita y totopos.

Sopas y Arroces

Sopa de lentejas \$80.00



(Servida con plátano)

Crema mixteca \$95.00



Crema de frijol, tiras de tortilla, crema y queso panela.
Agrega: Aguacate 30 g +\$20.00

Consomé de pollo \$135.00



Pollo deshebrado, vegetales y arroz.

Moros con cristianos \$80.00



Arroz blanco o integral con frijoles de la olla.

Agrega huevo 1 pz +\$25.00

Agrega platano +\$25.00

Pastas

Nuestras pastas se cocinan al momento, pueden tardar 15 minutos.

Pasta a elegir:

Trigo, hilos de calabaza sin costo.

Pasta Green \$200.00

Pasta salteada con salsa de espinaca, brócoli, calabaza y pavo asado.

Pasta a la boloñesa \$215.00

Mezcla de carne de res y carne de cerdo con vegetales, jitomate y queso.

Pasta al pesto \$195.00



Pasta al pesto de nuez, queso de cabra y jitomate deshidratado.

Ensaladas

Ensalada primavera \$145.00



Mezcla de hojas verdes, piña, queso de cabra, fresas y nueces tostadas con aderezo frutos rojos.

Ensalada toscana \$165.00



Ensalada tibia de betabel, zanahoria, hojas verdes salteadas, arándanos, nueces, supremas de naranja, queso de cabra y aderezo de miel y mostaza.

Ensalada de quinoa \$160.00



Mezcla de quinoa, cebolla, jitomate, cilantro, pepino, toque de limón, aceite de oliva y lechugas mixtas.

Pizzas

Base rústica 28 cm
(Para dos o tres personas)

Margarita \$185.00

Queso, jitomate fresco y pesto de albahaca.

Hawaiana \$220.00

Queso, jamón de pavo y piña.

Verona \$210.00

Jitomate deshidratado, espinaca, queso de cabra y pesto.

Génova \$265.00

Camarones con pimientos y cebolla caramelizada.

Hamburguesas

(Servidos con papas o ensalada)

Agrega:

Queso Oaxaca +\$35.00

Tocino 40 g \$45.00

Rumorosa \$225.00

200 g de res de libre pastoreo, lechuga, jitomate y cebolla asada.

Falafel \$175.00



Falafel, pepinos al eneldo, cebolla, lechuga y jitomate.
(Pídelo con tzatziki)

COMIDAS





Bowls

Base: arroz blanco /arroz integral / tallarines de calabaza/
mezcla de hojas verdes sin costo

QUINOA +\$45.00

Agrega:

Filete de pavo 100g +\$85.00

Filete de trucha arcoiris 100g +\$105.00

Camarón 100g \$110.00

Tofu 60g \$60.00

Loma Bonita \$165.00 🌿 🌿

Vegetales asados, kale salteado, garbanzos en paprika, hummus, betabel rostizado, pepinos al eneldo.

Oriental \$150.00 🌿

Vegetales y garbanzos salteados en salsa teriyaki, alga nori, hilos de pepino y zanahoria, cacahuates y ajonjolí.

Líbano \$170.00 🌿

Vegetales a la plancha, tabule, hummus, falafel, jocoque, tahini, pepinos al eneldo.

México \$190.00

Vegetales a la plancha, tinga pollo, frijoles de la olla, aguacate y pico de gallo.

Postres

PASTEL DE CHOCOLATE VEGANO

CON SALSA DE FRUTOS ROJOS \$95.00 🌿

PASTEL DE ZANAHORIA \$90.00

CHEESE CAKE DE TEMPORADA \$110.00

FRESAS CON CREMA \$80.00

Extras

Crema 40 g \$35.00

Mantequilla 15 g \$22.00

Yogurt 40 g \$25.00

Mermelada 30 g \$35.00

Cajeta 30 g \$35.00

Queso Oaxaca 40 g \$35.00

Queso Panela 40 g \$35.00

Pico de gallo 50 g \$20.00

Aderezos 30 g \$20.00

Pan pita \$25.00

Pan servicio \$15.00

Miel 35 g \$20.00

Especialidades

Pechuga imperial \$260.00 🌿

165 g de filete de pavo relleno de queso de cabra, salsa de espinaca, servida con arroz y vegetales al vapor.

Milanesa de lenteja \$175.00 🌿

Milanesa de lentejas servida con guarnición a elegir.

Tostadas de tinga de pollo \$190.00

2 Tostadas horneadas con frijoles, tinga de pollo, lechuga, crema y queso panela.

Camarones Pacífico "Lomita" \$200.00

Tacos de camarón rebozado en cerveza "Lomita Brown ALE", mayonesa de chipotle, col y pico de gallo.

Tacos cholula \$195.00

3 tacos de camarón, rajas poblanas y queso manchego, servidas con guacamole.

Albóndigas de cereales \$155.00 🌿

4 Piezas en caldillo de jitomate, servidas con hilos de calabaza y zanahoria.

Teppanyaki \$150.00 🌿 🌿

Verduras a la plancha con arroz blanco o integral y salsa soya con limón.

Agrega:

Filete de pavo 100g +\$85.00

Filete de trucha arcoiris 100g +\$105.00

Camarón 100g \$110.00

Tofu 60g \$60.00

Pechuga de pavo al gusto \$230.00 🌿

165 g de Pechuga de pavo asada, teriyaki, adobada o empanizada, servida con guarnición a elegir.

Filete de trucha arcoiris \$280.00 🌿

185 g de filete de trucha arcoiris a la plancha, al ajillo, a la talla, servida con guarnición a elegir.

Emparedados Orgánicos

(Servido con ensalada o papas)

Pan chico: hogaza, multigrano o integral de caja.
Pan grande: chapata o pita.

Clásico Ch. \$175.00 / Gde. \$195.00

Jamón de pavo, queso Oaxaca, lechuga, jitomate, mayonesa.

Buffalo Ch. \$190.00 / Gde. \$230.00

Filete de pavo marinado en salsa buffalo casera, aderezo ranch, lechuga, jitomate, apio e hilos de zanahoria

Falafel Ch. \$165.00 / Gde. \$185.00 🌿

Croquetas de garbanzo con tabule, lechuga, hummus y tahini.
(Pídelo con tzatziki)

Gyro Ch. \$190.00 / Gde. \$215.00

Molida de res con especias, jocoque, lechuga pepino, jitomate, cebolla encurtida y tabule
(Pídelo con tzatziki)

COMIDAS

de 13:00 a 17:00 h.





THE GREEN CORNER

RESTAURANTE ORGÁNICO

Jugos

Naranja o toronja \$55.00

Zanahoria \$70.00

Shot de vitamina C \$45.00

Naranja, limón, jengibre y miel.

Combinados \$85.00

Verde

Naranja, piña, apio, nopal, perejil y espinaca.

Antigripal

Naranja, limón, jengibre y miel.

Flamingo

Naranja, piña, fresa y chía.

Ruiseñor

Zanahoria, piña, betabel y limón.

Tucán

Toronja, naranja, papaya, menta y miel.

Colibrí

Naranja, fresa y coco.

Pelicano

Naranja, piña y leche de coco.

de 8:00 a 17:00 h.

Batidos

Batidos de leche \$65.00
(Con o sin endulzante)

1) Elige tipo de leche: entera / deslactosada / soya / coco / almendra +\$15.00 / kéfir +\$35.00

2) Elige ingrediente base: fruta de temporada.

3) Agrega propiedades a tu batido:

Avena +\$15.00

Chía +\$15.00

Linaza +\$25.00

Espirulina +\$35.00

Moringa +\$35.00

Bebidas Preparadas y Tés

Leche a elegir para bebidas:
entera, deslactosada, soya.
Coco +\$15.00
Almendra +\$15.00

Variedad de tés \$50.00

(Pregunta por nuestra caja de tés)

Chocolate con agua \$60.00

(Chocolate de tabasco)

Chocolate con leche \$70.00

(Chocolate de tabasco)

Matcha agua \$60.00

Matcha Latte \$70.00

Cúrcuma Latte \$70.00

Chai Latte \$70.00

Leche dorada \$75.00

Infusiones de la casa \$55.00

(Disponibles por temporada)

Zacate limón | Manzaniella | Cedrón

Verano

Bebidas Frías

Café moka, chocolate, matcha, chai, smoothie de frutos rojos, frappé de limón, frappé de Jamaica \$80.00

Cafés

"La Organización" café de Oaxaca

Shot extra de café +\$15.00

Opciones de leche: Leche de coco o almendra +\$20.00

Café americano \$45.00

Café de olla \$60.00

Canela y piloncillo.

Café espresso \$40.00

Café espresso doble \$45.00

Café espresso sencillo cortado \$45.00

Café espresso doble cortado \$50.00

Café capuchino \$60.00

Café latte \$65.00

Moka \$75.00

Café, chocolate y leche.

BEBIDAS

de 8:00 a 17:00 h.

BEBIDAS



THE GREEN CORNER
RESTAURANTE ORGÁNICO

Bebidas y Refrescos

Agua del día

(Con o sin endulzante) (lunes a viernes)

Vaso \$45.00 Jarra de 1 L \$100.00

Limonada, naranjada o jamaicada

(Con o sin endulzante)

Vaso \$50.00 Jarra 1 L \$120.00

Limonada, naranjada o jamaicada (gasificada)

(Con o sin endulzante)

Vaso \$55.00 Jarra 1 L \$145.00

Agua de horchata natural

(Con o sin endulzante)

Vaso \$60.00 Jarra 1 L \$160.00

PISKA \$45.00 *Piska*

(Soda de la casa)

PISKA \$45.00 *PISKA*

(Té helado gasificado)

Botella de agua natural \$35.00

350 ml. "La cocina Verde"

Botella de agua gasificada \$40.00

350 ml. "La cocina Verde"

Suero \$50.00

(agua gasificada, jugo de limón y sal)

Cervezas

Cerveza artesanal "Lomita" (Nepantla)

Witbier \$60.00

Brown Ale \$90.00

Golden Ale \$80.00

Hidromiel \$100.00

Stout \$110.00

IPA \$95.00

Michelada (limón y sal) +\$20.00

Cocteles

Clericot

Copa \$150.00 Jarra 1 L \$305.00

Sangría

Copa \$120.00 Jarra 1 L \$290.00

Vino de la Casa

Pregunta por nuestra carta de vinos.

THEGREENCORNER.ORG

