THE GARDEN

MENÚ *de* COMIDAS





THE GARDEN

ENTRADAS *para* COMPARTIR

GARDEN SAMPLER — L 450

La mejor manera de comenzar la experiencia **The Garden**.
Una selección de mini hamburguesas, mozzarella sticks, boneless y papas fritas, acompañadas de nuestros aderezos favoritos.

INCLUYE: **2 Mini Garden Burgers | 4 Mozzarella Sticks | 2 Boneless | Papas Fritas**

NACHOS THE GARDEN — L 340

Chili de la casa, queso fundido, jalapeños, aguacate y maíz sobre una abundante cama de chips de maíz y aderezo ranch. Perfectos para compartir.

CHORRILLANA — L 340

Papas fritas coronadas con mozzarella fundido, cebolla caramelizada, chorizo español y jamón. Una combinación irresistible para disfrutar en compañía.

MOZZARELLA STICKS — L 250

Cinco dedos de mozzarella empanizados y dorados hasta alcanzar el equilibrio perfecto entre textura y cremosidad. Acompañados de papas fritas.



ANAFRES

ANAFRE TRADICIONAL — L 210

Frijoles fritos, mozzarella fundido y tortillas crujientes en una versión que celebra uno de los sabores más queridos de nuestra cocina.

ANAFRE DE CHORIZO — L 260

La combinación perfecta de frijoles fritos, mozzarella fundida y chorizo artesanal, ideal para compartir y comenzar la experiencia ***The Garden***.

PARRILLADAS *personales*

CARNÍVORO THE GARDEN — L 450

Trocitos de pollo, filete de cerdo y chorizo bbq acompañados de queso fresco, chismol y tortillas recién servidas. Una selección pensada para compartir los sabores más auténticos de nuestra cocina.

MIXTO THE GARDEN — L 420

Pollo a la plancha o filete de cerdo acompañado de chorizo cervecero, frijoles fritos, plátano maduro, aguacate, queso fresco, chismol y tortillas.

POLLITO O CHANCHITO THE GARDEN — L 380

Pollo a la plancha o filete de cerdo acompañado de los sabores tradicionales que nunca fallan: frijoles fritos, plátano maduro, aguacate, queso fresco, chismol y tortillas.







THE GARDEN

PARRILLADAS *para* COMPARTIR

PARRILLADA PARA 2	L 740
PARRILLADA PARA 4	L 1,400
PARRILLADA PARA 6	L 2,200
PARRILLADA PARA 8	L 2,850

Preparadas para compartir alrededor de la mesa y disfrutar los sabores más tradicionales de nuestra cocina.

INCLUYEN:

- Pollo a la Plancha
- Filete de Cerdo
- Chorizo
- Frijoles Fritos
- Plátano Maduro
- Aguacate
- Queso Fresco
- Chismol
- Tortillas

PERSONALIZA *tu* PARRILLADA

complementos adicionales

Pollo a la Plancha	L 85	Queso Fresco	L 45
Filete de Cerdo	L 95	Aguacate	L 40
Chorizo Cervecero	L 75	Plátano Maduro	L 35

Una celebración a los sabores hondureños, preparada para compartir, conversar y disfrutar en compañía.

CARPACCIOS

CARPACCIO PASIÓN DE SALMÓN — L 425

Delicadas láminas de salmón fresco acompañadas de vinagreta de maracuyá, salsa agridulce thai, aguacate, arúgula, alcaparras, parmesano y queso azul, acompañadas de nuestro delicioso pan pita.

CARPACCIO DE SALMÓN — L 350

Láminas de salmón fresco marinadas en aceite de oliva y limón, servidas con queso parmesano, queso azul, alcaparras, y arúgula. Acompañado de nuestro delicioso pan pita.

CARPACCIO DE RES — L 325

Finas láminas de res marinadas en aceite de olviva y limon, servidas con queso parmesano, queso azul, alcaparras, y arúgula. Acompañado de nuestro delicioso pan pita.







ALITAS y BONELESS XXL

Acompañados de papas fritas

ALITAS		BONELESS XXL	
6 Unidades	L 260	6 Unidades	L 280
12 Unidades	L 390	12 Unidades	L 420

ELIGE TU SALSA FAVORITA

Buffalo | BBQ | Mango Chipotle | Spicy Maracuyá | Crazy Tamarindo

PAPAS ESPECIALES

PAPAS CLÁSICAS — L 115

Crujientes, doradas y sazonadas al estilo ***The Garden***.

PAPAS JALAPEÑO — L 175

Mozzarella fundida y jalapeños para quienes disfrutan un toque de intensidad.

PAPAS PEPPERONI — L 195

Mozzarella fundido y peperoni sobre una abundante porción de papas fritas.

★ PAPAS BLACK TRUFFLE — L 285

Bañadas en salsa de trufa negra y parmesano. Una versión sofisticada de uno de nuestros favoritos.

★ GARDEN CHILI FRIES — L 360

Crujientes papas fritas cubiertas con nuestro chili de la casa, queso fundido, jalapeños, aguacate y maíz dulce. El equilibrio perfecto entre sabor, textura y ese toque picante que invita a compartir.

*Entradas pensadas para compartir, conversar y comenzar la experiencia **The Garden** de la mejor manera.*

PIZZAS a la PIEDRA

PIZZAS INSIGNIA

The garden

JARDÍN DE MAR — L 550

Salmón, alcaparras y arúgula fresca sobre mozzarella fundido, inspirados en los sabores más elegantes del Mediterráneo. Base de salsa blanca.

★ CARNÍVORA — L 450

Una deliciosa combinación de jamón, tocino, chorizo español y peperoni, sobre una capa de mozzarella gratinada para quienes disfrutan de sabores intensos y carnívoros. Base de salsa roja.

★ CAPRICHOSA — L 450

La intensidad del chorizo español y la delicadeza del camarón crean una combinación exquisita, que combina a la perfección con la salsa roja de la casa y una capa de mozzarella fundida, coronada con albahaca para darle frescura.

★ THE GARDEN — L 430

Prosciutto, queso azul y arúgula fresca en una combinación que define nuestra esencia. Base de salsa roja.

LA OLANCHANA — L 430

Una deliciosa combinación de embutidos, chorizo olanchano sobre una deliciosa capa de salsa roja de la casa, queso mozzarella, finalizada con peperoni.





THE GARDEN

PIZZAS *a la* PIEDRA

ESPECIALIDADES *de* AUTOR

★ **TRUFADA** — L 450

Una cremosa salsa blanca con trufa negra, jamón serrano sin curar acompañada de bacon, maíz y hongos que transforman cada bocado en una experiencia irresistible.

★ **MOZZARELLA E PESTO** — L 450

Una deliciosa base de salsa blanca, coronada con jamón serrano, pesto de albahaca y rodajas de mozarella fresco.

LA FLORENTINA — L 425

Una pizza blanca gourmet con jamón serrano sin curar, chorizo suelto artesanal, pesto fresco y arúgula sobre mozzarella gratinada.



SABORES *favoritos*

DE HAWÁI AL JARDÍN — **L 420**
Piñas caramelizadas y jamón serrano que demuestran por qué el contraste perfecto sí existe. Base de salsa roja.

AMOR A LA MEXICANA — **L 420**
Tocino, jalapeños y maíz dulce en el equilibrio perfecto entre intensidad y frescura. Base de salsa roja.

DIAVOLA — **L 370**
Chorizo español y cebolla caramelizada en una pizza de carácter intenso y personalidad inolvidable. Base de salsa blanca.

CLÁSICAS y VEGETARIANAS

JARDINERA — **L 360**
La expresión más pura de la tradición italiana: queso mozzarella, tomate fresco y albahaca dulce. Sencilla, fresca y atemporal. Base de salsa roja.

MARGARITA — **L 360**

PEPERONI O JAMÓN — **L 340**

Todas nuestras pizzas son preparadas artesanalmente y horneadas a la piedra para lograr una masa ligera, crujiente y llena de sabor.







THE GARDEN

PASTAS *artesanales*

Todas nuestras pastas se acompañan con pan pita artesanal de la casa.

1. SELECCIONA TU CORTE DE PASTA

Linguini | Penne | Ravioli de temporada ***(+ L55)***

2. SELECCIONA TU PROTEÍNA

Pollo (incluido) | Camarones ***(+ L 65)*** | Albóndigas ***(+ L 55)***

3. SELECCIONA TU SALSA:

TRUFADA — L 420

Una deliciosa salsa blanca con trufa negra que transforma cada plato en una experiencia gastronómica.

ALFREDO — L 350

La cremosidad perfecta de nuestra salsa de quesos, elaborada para los amantes de los sabores clásicos.

ROSA DEL JARDÍN — L 350

La suavidad de la crema y la intensidad de nuestra salsa roja se fusionan en una receta equilibrada, cremosa y llena de sabor.

PESTO THE GARDEN — L 330

Albahaca fresca, parmesano y pistachos en una salsa vibrante que captura la esencia de nuestro jardín.

ROJA DE LA CASA — L 330

Tomates, finas hierbas y vino blanco en una receta preparada lentamente para resaltar cada sabor.

Todas nuestras pastas son preparadas al momento y servidas con ingredientes frescos para garantizar una experiencia llena de sabor en cada plato.

HAMBURGUESAS *del* JARDÍN

THE GARDEN BURGER — L 380

Nuestra hamburguesa insignia: carne de res, queso cheddar y cebolla caramelizada sobre pan artesanal horneado en casa, servida sobre lechuga y tomate fresco . Simplemente inolvidable.

THE GARDEN CHEESEBURGER — L 400

La favorita de los amantes del queso. Cheddar fundido, tocino y una inyección de queso que transforma cada bocado en una experiencia irresistible. Servida sobre queso.

MARTINI'S BURGER — L 490

Doble torta de carne de res, doble queso cheddar gratinado, queso azul, tocino y cebolla caramelizada en una creación intensa diseñada para los grandes apetitos.

HAWAIIAN BURGER — L 390

Torta de carne de res, piña caramelizada, tocino crujiente, cheddar fundido y salsa barbacoa en el equilibrio perfecto entre dulce, ahumado y salado.



Todas nuestras hamburguesas incluyen papas fritas.
Sustitúyelas por
papas wedges.
(+ L 45)





EXTRAS

(Disponibles para pizzas, hamburguesas y pastas)

HACÉLO A TU MANERA

Camarones	L 85	Jalapeños	L 40
Torta de carne artesanal	L 85	Jamón	L 30
Prosciutto	L 80	Aguacate fresco	L 30
Queso azul	L 50	Aderezo adicional	L 20
Bacon crujiente	L 45		

¿SE TE *antoja* POLLO?

CHICKEN FINGERS — L 350

Crujientes tiras de pollo artesanalmente empanizadas y sazonadas al estilo ***The Garden***, acompañadas de papas fritas doradas.

BBQ CHICKEN FINGERS — L 390

Las favoritas de quienes disfrutan sabores intensos. Crujientes tiras de pollo bañadas en salsa BBQ, acompañadas de papas fritas y maíz dulce.

POLLO A LA PLANCHA — L 350

Pechuga de pollo marinada y preparada en la plancha al estilo ***The Garden***, acompañada de ensalada de temporada y papas fritas.

ENSALADAS

APPLE CHICKEN SALAD — L 390

Pollo a la plancha, láminas de manzana verde, peperoni, crotones, semillas y nueces sobre una mezcla de hojas verdes. Acompañada de nuestra vinagreta de la casa para crear una combinación fresca, equilibrada y llena de sabor.

ENSALADA CÉSAR — L 350

Pollo a la plancha, lechuga fresca, crotones artesanales de pan pita y abundante queso parmesano, acompañados de nuestro clásico aderezo césar.

CAPRESE — L 290

Tomates frescos, mozzarella, albahaca y aceite de oliva extra virgen en una preparación sencilla que celebra la esencia de los sabores mediterráneos. Acompañada de pan pita artesanal y aderezo de temporada.

NOTA: **Esta ensalada ligera suele consumirse como entrada.**







THE GARDEN

TABLAS *para* COMPARTIR

THE GARDEN — L 490

Una selección de ingredientes ideales para maridar con un vinito. Diseñada para compartir y disfrutar sin prisa.

INCLUYE: Mozzarella | Feta | Cheddar | Manzana verde | Semillas | Prosciutto | Peperoni | Chorizo español | Jalea de frutos rojos | Flat Bread

MAGNOLIA — L 420

El equilibrio perfecto entre quesos, embutidos y frutas frescas en una tabla elegante y llena de contrastes.

INCLUYE: Mozzarella | Cheddar | Manzana verde | Uvas | Jamón serrano | Chorizo español | Flat Bread

PERSONAL — L 240

Una versión individual pensada para disfrutar los sabores más representativos de nuestras tablas.

INCLUYE: Mozzarella | Fresas | Uvas | Peperoni | Chorizo español | Flat Bread

CREA *tu* PROPIA TABLA

QUESOS

Mozzarella	L 80
Cheddar	L 80
Queso Azul	L 95

FIAMBRES Y EMBUTIDOS

Jamón Serrano sin curar	L 80
Chorizo Español	L 80
Peperoni	L 80
Prosciutto	L 90

PANES Y ACOMPAÑAMIENTOS

Pan pita	L 50
Nueces tostadas	L 55

FRUTAS FRESCAS

Fresas	L 45
Uvas	L 45
Manzana Verde	L 45

COMPLEMENTOS

Aceitunas Verdes	L 60
Jalea de frutos rojos	L 40

¡PARA *los* PEQUES!

MINI GARDEN BURGER — **L 235**

Carne de res, queso cheddar y pan artesanal horneado en casa. Acompañada de nuestras papas sazonadas al estilo ***The Garden***.

MINI CHICKEN FINGERS — **L 235**

(3) Crujientes tiras de pollo empanizadas y sazonadas al estilo ***The Garden***, acompañadas de papas fritas.

PIZZA DE QUESO — **L 310**

Pan pita artesanal, salsa de tomate y abundante mozzarella fundida en una versión perfecta para los más pequeños.

MARTINI´S MAC & CHEESE — **L 235**

Pasta corta bañada en una cremosa salsa Alfredo, preparada especialmente para los pequeños exploradores.

AGREGÁ *un dulce* FINAL

BOLA DE HELADO THE GARDEN — **L 65**

El complemento perfecto para cerrar la aventura con una sonrisa.

SÁNDWICH DE HELADO THE GARDEN — **L 65**

Dos suaves galletas y una deliciosa porción de helado para un final inolvidable.

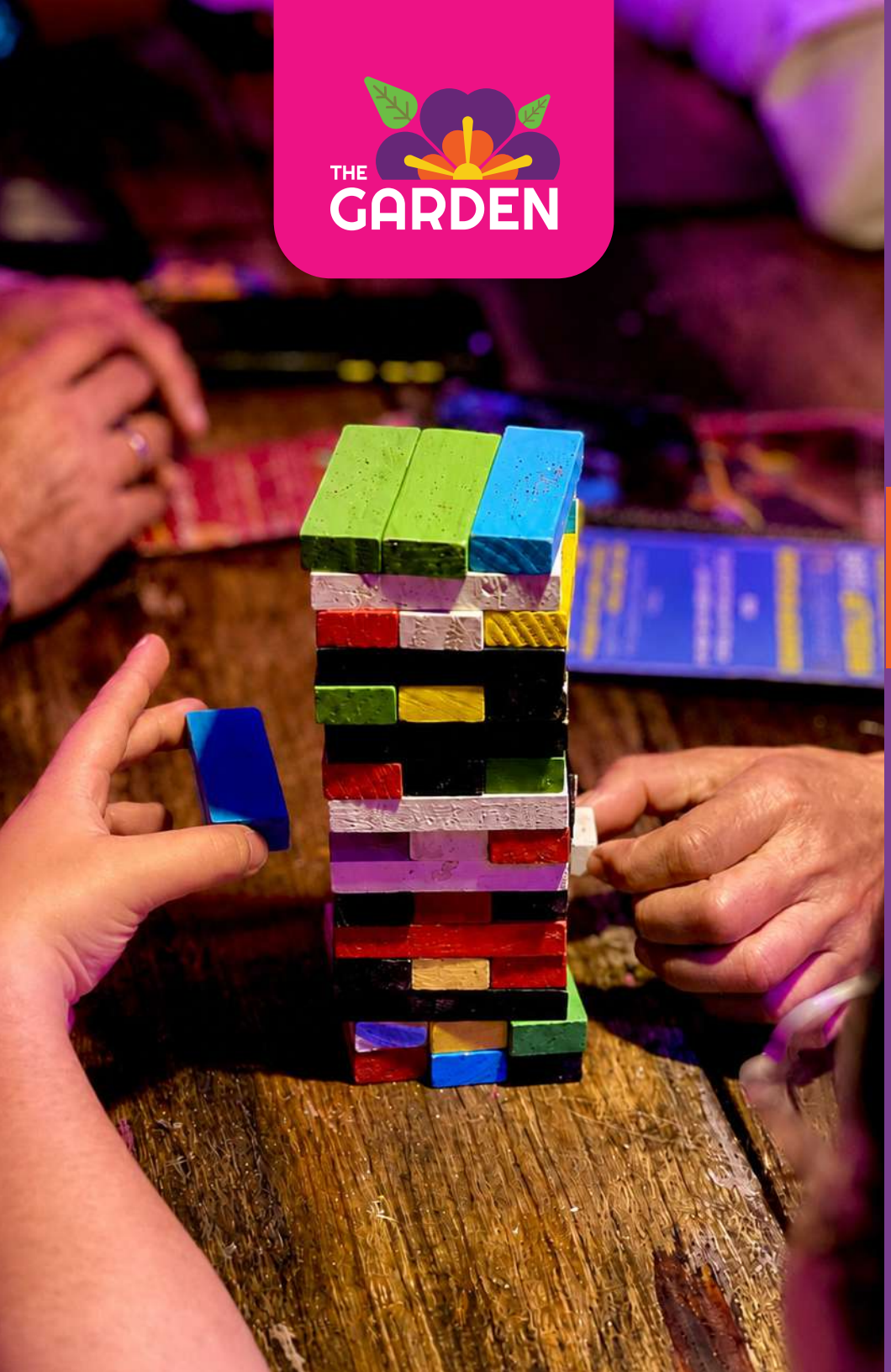
IMPORTANTE

*Para garantizar una experiencia segura y agradable para todos, les solicitamos que **supervisen a los niños en todo momento durante su visita**. Nuestro jardín cuenta con escaleras, desniveles y áreas que requieren especial atención. **Asimismo, agradecemos su colaboración cuidando nuestras flores y espacios verdes, evitando cortarlas o manipularlas.***

Gracias por ayudarnos a conservar la magia y belleza de The Garden para todos nuestros visitantes.



THE GARDEN



THE GARDEN

SERVICIOS *de* CORTESÍA

Haz tu visita aún más especial. *Solicita a cualquiera de nuestros colaboradores alguno de los siguientes artículos disponibles para nuestros clientes:*

-Juegos de Cartas

-Jenga

-UNO

-Ponchos para protegerte del frío

Para realizar el préstamo, únicamente requerimos una identificación, la cual será devuelta al momento de entregar el artículo solicitado.

*Porque en **The Garden** creemos que los mejores momentos se disfrutan entre buena comida, buena compañía y grandes experiencias.*



¡GRACIAS *por* VISITAR THE GARDEN!

En cumplimiento con la legislación vigente,

La propina no está incluida en tu cuenta.

Si disfrutaste tu experiencia y deseas reconocer la dedicación de nuestro equipo, ***puedes dejar tu propina en la barra.*** *Cada aporte es distribuido de manera equitativa entre los equipos de cocina, barra y servicio, quienes trabajan con pasión para hacer posible la experiencia* ***The Garden****.*

El 100% de las propinas es destinado a nuestros colaboradores.

Gracias por ser parte de nuestro jardín. Esperamos recibirte nuevamente muy pronto para seguir creando momentos especiales juntos.







OPINA SOBRE NOSOTROS EN TRIPADVISOR

¿TE GUSTÓ NUESTRO JARDÍN?

Cada visita, cada plato y cada comentario nos inspira a seguir creando momentos inolvidables.

*Si disfrutaste tu experiencia en **The Garden**, regálanos un minuto y deja tu reseña en **TripAdvisor**. Tu opinión nos ayuda a llegar a más personas y a seguir creciendo gracias a recomendaciones reales como la tuya.*

★★★★★

¡Escaneá el código QR y dejá tu reseña!
Gracias por ser parte de The Garden.

¡LLEVÁ EL JARDÍN A TUS EVENTOS!

*En **The Garden**, ponemos a tu disposición nuestro servicio de catering y nuestro jardín para que tu evento sea inolvidable.*

Diseñado por:
AYÓN & AYÓN
COMUNICACIÓN Y CULTURA
@aaayonhn



THE GARDEN

@thegardenhn
#letsgardenaround