



# TREECASA

## APPETIZERS

### ROASTED BUTTERNUT SQUASH SOUP \$8 v/gf

Oven roasted butternut squash, coconut milk, garlic, candied pecans, toasted coconut flakes

### SHRIMP BISQUE \$8 gf

Leeks, garlic, dry sherry

### BEET & ARUGULA SALAD \$7 gf

Cold salad of slowly simmered, locally sourced beets, mozzarella cheese, arugula, herb kombucha dressing

### CAPRESE \$7 v/gf

Cashew cheese, pesto sauce from our garden, tomatoes, fresh basil, balsamic glaze

### COCONUT SHRIMP \$8

Panko and coconut crusted locally caught shrimp, house sweet chile sauce

### TREECASA GARDEN SALAD \$7 gf

Mixed greens, locally sourced vegetables, tomatoes, dragonfruit, mustard date vinaigrette add grilled chicken breast \$4, add shrimp or steak \$5

## DINNER ENTREES

### KALE GREEK SALAD \$8 vg

Local kale, cucumbers, tomatoes, olives, whipped feta cheese, olives, add Mediterranean spice rubbed grilled chicken breast \$4

### SPINACH DUMPLINGS \$11 vg

Spinach and parmesan dumplings, tomato and wine sauce with seasonal vegetables and garden herbs

### LENTIL CURRY \$11 vg/gf

Lentils, potato, carrots, and seasonal vegetables in a light curry sauce, served with tumeric rice

### EGGPLANT "LASAGNA" \$12 vg/gf

Eggplant layered with zucchini, broccoli, carrots, and marinara, with mozzarella, ricotta and parmesan cheese

### TUSCAN LINGUINE \$12 vg

Seasonal vegetables in a parmesan cream sauce with fresh basil add shrimp or chicken \$4

### LEMON PARSLEY MAHI MAHI \$18 gf

Freshly caught and sautéed in garlic, butter and white wine served with rice and sauteed cauliflower

### HERB ROASTED CHICKEN \$14 gf

Garlic and herb marinated, served with zucchini noodles in marinara with parmesan

### FILET MIGNON \$25 gf

In a red wine reduction with scalloped potatoes and bacon wrapped green beans

### NEW ZEALAND RACK OF LAMB \$22 gf

Roasted with mint pesto, cauliflower puree, sautéed asparagus

---

vg = vegetariano v = vegano gf = gluten free

15% government taxes are not included | 10% service fee will be charged



# TREECASA

## ENTRADAS

### SOPA DE CALABAZA ASADA CON NUECES \$8 *v/sf*

Calabaza horneada, leche de coco, ajo, nueces dulces, y trozos de coco tostado

### BISQUE DE CAMARONES \$8 *sf*

Puerros, ajo, jerez seco

### ENSALADA DE REMOLACHA & ARUGULA \$7 *sf*

Ensalada fría de remolachas cocidas a fuego lento, de origen local, queso mozzarella, arugula, aderezo de kombucha con hierbas de la casa

### ENSALADA CAPRESE \$7 *v/sf*

Queso de semilla de almendras, salsa de pesto de nuestro jardín, tomates, albahaca fresca, glaseado balsámico

### CAMARONES DE COCO \$8

Camarones locales empanizados de coco, salsa de chile dulce de la casa

### ENSALADA TREECASA \$7 *sf*

Ensalada mixta, vegetales de origen local, tomates, pitahaya, vinagreta de mostaza, con pechuga de pollo a la parrilla \$4, con camarones o res \$5

## CENA

### ENSALADA GRIEGA KALE \$8 *vg*

Kale local, pepinos, tomates, aceitunas, queso feta, y aceitunas  
Con pechuga de pollo a la parrilla y especias mediterráneas \$4

### BOLITAS DE ESPINACA \$11 *vg*

Albóndigas de espinacas y queso parmesano en salsa de tomate y vino, con vegetales de temporada y hierbas del jardín

### LENTEJAS AL CURRY \$11 *vg*

Lentejas, papas, zanahorias y vegetales de temporada en una salsa ligera de curry, arroz con cúrcuma

### LASAGNA DE BERENJENA \$12 *vg/sf*

Berenjena en capas con zuquini, brócoli, zanahorias y salsa marinara, con queso mozzarella, ricota, y parmesano

### LINGUINI TOSCANO \$12 *vg*

Vegetales de temporada en salsa de parmesano mezclados con la pasta y albahaca fresca  
Con camarón o pollo \$4

### DORADO CON LÍMON & PEREJIL \$18 *sf*

Pesca del día salteado en ajo, mantequilla, y vino blanco servido con arroz y coliflor salteada

### POLLO ROSTIZADO CON HIERBAS \$14 *sf*

Marinada con ajo y hierbas, servido con fideos de zuquini en salsa marinera con queso parmesano

### LOMO DE RES \$25 *sf*

8 oz. de res en una reducción de vino tinto con papas gratinadas y judías verdes envueltas en tocino

### COSTILLAS DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA \$22 *sf*

Asado con pesto de menta, puré de coliflor, espárragos salteados

*vg* = vegetariano *v* = vegano *sf* = gluten free

Los precios no incluyen el 15% de impuestos y 10% de servicio