



TREECASA
NICARAGUA

BREAKFAST MENU

FRESH FRUIT GRANOLA BOWL

Tropical mix of house-made granola, fresh seasonal fruit, honey, yogurt, chia seeds. **gf ef ve**

NICA TRADITIONAL

A Nica classic. Two eggs, gallo pinto, queso frito, sweet plantain, sour cream, and fresh pico de gallo. **gf nf sf**

PANCAKES OR WAFFLES

Served with fresh seasonal fruit, syrup or honey, butter and walnuts. **ve**

TOSTADAS RANCHERAS

VEGAN OPTION AVAILABLE (WITHOUT EGGS)

Two eggs on our toasted bread with beans, creole chorizo, avocado, garden microgreens, salad and house dressing. **ve**

FRENCH TOAST

House brioche soaked in a vanilla-spice custard pan fried golden brown. Served with mixed fruits compote and a 5-year-old rum.

TOSTADA DEL SOL

House-baked onion flatbread with almond cheese, green olives, tomato, sprouts and seeds y avocado, chickpea chips, white sesame seeds and olives. **vg**

SWEET MOON TOAST

Two pieces of house-baked coconut bread, one topped with peanut butter, dried fruits and chocolate chips, and one with almond butter, cocoa nibs and dried cranberries. **vg**

LA RANCHERITA

Toasted bread topped with avocado, onion, ground beans, grilled vegetables and rancho sauce. Served with a mix of greens from our garden. **vg**

EGGS BENEDICT

Two poached eggs on homemade toast with avocado, bacon y hollandaise sauce. Served with fresh garden salad or skillet potatoes. **nf sf**

OMELETTES

Served with potato gratin and mixed garden greens
With herbs & parmesan **gf nf sf ve**
With bacon & cheddar **gf nf sf**
Cheese & mushrooms **gf sf ve**

BURRITO TREECASA

***ADD BEEF (EXTRA PRICE)**

Sautéed chicken, fajitas, mixed cheese, egg, avocado, served with gallopinto, sour cream and pico de gallo.

SMOOTHIE BOWLS

PINK PANTHER

Strawberry cream with dragon fruit, acai, ginger, ashwagandha, cocoa topping, grated coconut and peanut butter. **vg**

CRYSTAL STAR

Blueberry and banana cream, mixed nuts, almond butter topped with pineapple. **vg**

THE GRINCH

Spinach, spirulina, moringa, mint, ashwagandha, mint, dates, chocolate chip, mixed nuts and mango. **vg**

CHOKO LÁ

Chocolate cream, banana, peanut butter, cinnamon, coconut flakes and seed mix. **vg**

MEDICINAL DRINKS

CHAI LATTE

Plant milk infused with warm Indian spices and agave

GOLDEN MILK

Turmeric, black pepper and other spices simmered in plant milk, sweetened with agave

MATCHA LATTE

Plant milk latte with matcha green tea and agave

MATCHA FRESH TEA

Matcha tea, mint, plant milk and agave to sweeten

SELECT SMOOTHIES

GREEN SMOOTHIE

Moringa, cucumber, celery, avocado, carrot, lime juice, pineapple juice and chia seeds.

TREECASA TROPICAL

Melon, pineapple, calala, orange, banana

OTHERS

MICHELADA

Beer, hot sauce, Lea & Perrins worcestershire, lemon juice

BLOODY MARY TREECASA

Vodka, celery, lemon, Lea & Perrins worcestershire, hot sauce, celery salt rims

JUICES

SEASONAL FRUIT JUICE

Ask about our fresh-squeezed special of the day

SUPER JUICE TREECASA

Moringa, papaya, orange, dragon fruit, carrot, beet, cucumber and ginger

COFFEE

**AMERICANO
ESPRESSO
CAPUCCINO
ICE COFFEE**

15% taxes is not included | 10% service charge will apply

GF: gluten free / NF: nuts free / DF: dairy free / EF: egg free
SF: sugar free / VG: vegetarian / VE: vegan

15% taxes is not included | 10% service charge will apply



TRECASA
NICARAGUA

MENÚ DE DESAYUNO

TAZÓN DE GRANOLA Y FRUTA FRESCA

Mezcla tropical de granola casera, fruta fresca de temporada, miel, yogur, semillas de chía. **sg sh ve**

NICA TRADICIONAL

Un clásico nicaragüense, dos huevos, gallopinto, queso frito, plátano maduro, crema ácida y pico de gallo. **sg sn sa**

PANCAKES O WAFFLES

Servido con fruta fresca de temporada, miel de maple o miel de abeja, mantequilla y nueces. **ve**

TOSTADAS RANCHERAS

OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE (SIN HUEVOS)

Dos huevos sobre nuestro pan tostado con frijoles y chorizo criollo, aguacate, microgreens del huerto, ensalada y aderezo casa. **ve**

TOSTADA FRANCESA

Brioche de la casa sumergido en una natilla de vainilla y especias servido con una compota de frutas mezclada con ron 5 años.

TOSTADA DEL SOL

Pan de cebolla de casa con queso de almendra, aceitunas verdes, tomate, brotes, semillas y aguacate, chips de garbanzos, sésamo blanco y aceitunas. **vg**

TOSTADA DE LUNA DULCE \$8

Dos piezas de pan de coco horneado en casa, una cubierta con mantequilla de maní, frutos secos y chispas de chocolate, y uno con mantequilla de almendras, semillas de cacao y arándanos secos. **vg**

LA RANCHERITA

Pan tostado cubierto con aguacate, cebolla, frijoles molidos, vegetales a la parrilla y salsa ranchera, servido con mix de hojas verdes del huerto aderezo. **vg**

HUEVOS BENEDICTINOS

Dos huevos pochados sobre tostadas casera con aguacate, bacon y salsa holandesa, servido con ensalada fresca del huerto ó papas salteadas. **sn sa**

OMELETTES

Servido con gratín de papa y ensalada de nuestro huerto.
Con hierbas y parmesano **sg sn sa ve**
Con bacon y queso cheddar **sg sn sa**
Queso y champiñones **sg sa ve**

BURRITO TRECASA \$7

*ADICIONAL RES (PECIO EXTRA)

Fajitas de pollo salteadas, queso mixto, huevo, aguacate, servido con gallopinto, crema ácida y pico de gallo.

SMOOTHIE BOWLS

PANTERA ROSA

Crema de fresa, pitahaya, acai, jengibre, ashwagandha, topping de cacao, coco rallado y mantequilla de maní. **vg**

CRYSTAL STAR

Crema de arándanos y banana, topping de piña, mix de frutos secos y semillas, mantequilla de almendra. **vg**

THE GRINCH

Crema de espinaca, espirulina, moringa, menta, ashwagandha, hierba buena, dátiles, chip de chocolate, mix de frutos secos y mango. **vg**

CHOKO LÁ

Crema de chocolate, banana, mantequilla de maní, canela, nueces láminas de coco y mix de semillas. **vg**

sg: sin gluten / sn: sin nueces / sl: sin lácteos / sh: sin huevo
sa: sin azúcar / vg: vegetariano / ve: vegano

15% de impuestos no incluidos
Se aplicará un cargo por servicio del 10%

BEBIDAS MEDICINALES

CHAI LATTE

Fusión de agave, leche vegetal y especias de India

GOLDEN MILK

Polvos de cúrcuma, pimienta, variedad de especias, agave y leche

MATCHA LATTE

Latte de leche vegetal con té verde matcha y agave

MATCHA FRESH TEA

Té matcha, menta, leches vegetales y agave para endulzar

SELECCIÓN DE BATIDOS

SMOOTHIE VERDE

Moringa, pepino, apio, zanahoria, jugo de limo, jugo de piña, semillas de chía.

TRECASA TROPICAL

Melón, piña, calala, naranja, banano

OTROS

MICHELADA

Cerveza, salsa picante, salsa Lea & Perrins, jugo de limón.

BLOODY MARY TRECASA

Vodka, rábano, apio, limón, salsa Lea & Perrins, salsa picante, y sal con apio

JUGOS

JUGO DE FRUTAS DE TEMPORADA

Pregunta por nuestra especial del día.

SUPER JUGO TRECASA

Moringa, papaya, naranja, pitahaya, zanahoria, remolacha, pepino y jengibre

CAFÉ

**AMERICANO
ESPRESSO
CAPUCCINO
CAFÉ HELADO**

15% de impuestos no incluidos
Se aplicará un cargo por servicio del 10%