

GREEN
BREAK
RESTAURANT & BAR

The logo for Green Break Restaurant & Bar is centered on the page. It features the words "GREEN" and "BREAK" stacked vertically in a large, dark green, serif font. A dark green golf club shaft is positioned diagonally, crossing through the letters "N" and "A". The club head is located at the bottom of the shaft, positioned between the words "RESTAURANT" and "& BAR", which are written in a smaller, dark green, sans-serif font below the main text.

COMIDA



Platillos bajos
en calorías



Platillos
veganos



Platillos
ligeramente
picantes



Platillo sugerido
para compartir



Platillos
sin gluten



CON SU FIRMA SU PAGO
ES MÁS FÁCIL Y SEGURO

En cumplimiento del Art. 7 Bis de la Ley Federal de Protección al Consumidor, le informamos que todos los precios son en pesos mexicanos e incluyen 16% de IVA y 15% de cargo por el servicio. Usted puede dar una propina adicional a su entera discreción. En caso de tener alguna alergia o restricción alimenticia, favor de consultar con su mesero nuestras opciones disponibles. Le recordamos que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede ser un riesgo para la salud. En Vidanta Riviera Maya su firma vale, por su seguridad no aceptamos pagos en efectivo.

PARA EMPEZAR

CRUJIENTES ALITAS DE POLLO 350 G **\$380**

Sazonadas en hierbas y especias con salsa de queso azul y chipotle.



GUACAMOLE **\$310**

Hecho con aguacates frescos, cilantro, cebolla y jitomate; servido con totopos de maíz crujientes.



NACHOS TRADICIONALES **\$380**



Con crema agria, queso Cheddar, chiles jalapeños, frijoles bayos y guacamole. Porción para dos.

Con arrachera 180 G **\$480**

Con pechuga de pollo 180 G **\$440**

ENSALADAS



ENSALADA MIXTA **\$325**



Variedad de lechugas, zanahoria, pepino, aguacate, jitomate, cebolla morada y queso de cabra.

Con pechuga de pollo 150 G **\$375**

ENSALADA CÉSAR **\$325**

Lechuga larga acompañada con aderezo cremoso de anchoas, queso Parmesano y crutones crujientes.

Con pechuga de pollo 150 G **\$375**

ADEREZO A SU ELECCIÓN

- Vinagreta balsámica
- Ranch
- Mil islas
- César
- Queso azul

CEVICHE

YUCATECO 150 G **\$450**

Camarón, pescado y pulpo preparado con jugo de limón, aceite de oliva, cebolla, tomate y cilantro, acompañado de totopos.



AGUACHILE DE CAMARÓN CON PULPO 180 G **\$500**

Fresco camarón y pulpo marinado con limón y chile serrano, servido con cebolla morada, pepino, aguacate y tostadas horneadas.

LOS CLÁSICOS

TORTA CUBANA 320 G **\$400**

Con frijoles refritos, pechuga de pollo, salchicha, jamón, queso Gouda, lechuga, tomate y aguacate.

HAMBURGUESA 200 G **\$425**

Tradicional hamburguesa preparada con queso Gouda, champiñones salteados y tocino.

QUESADILLA GRANDE **\$300**

Tortilla de harina, queso Gouda, frijoles refritos, aderezo de chipotle, nuestra salsa mexicana y salsa verde con aguacate.

Con pollo a la parrilla 150 G **\$360**



WRAP DE LECHUGA **\$375**



Relleno de ensalada de pollo, aderezo chipotle, ensalada de verduras frescas, aguacate y



germen de alfalfa, acompañado con salsa para dippear de jengibre, soya, cilantro y almendra.

Servido con papas de camote.

PANINI

CAPRESE 150 G \$410
Queso Mozzarella, tomate, hojas de albahaca y pechuga de pollo parmesana en pan blanco hecho en casa.

CLUB 220 G \$395
Jamón de pierna, jamón de pavo, tocino, queso Gouda, en pan blanco hecho en casa.

PEPE JR. 150 G \$480
Arrachera marinada, frijoles refritos, aguacate, queso Gouda y salsa mexicana.

MEDITERRÁNEO \$370
Berenjena, calabaza italiana, pimientos marinados, tomate, espinaca, albahaca, aceitunas negras y aderezo balsámico en pan ciabatta.

REUBEN 150 G \$475
Un clásico pastrami, aderezo mil islas, col agria, mostaza Dijon, pepinillos y queso suizo en pan ciabatta.

BAGUETTE DE PESCADO A LA TALLA 150 G \$480
Jugoso filete de pescado blanco en adobo, con aderezo tártara de chile Xcatic, espinacas aliñadas con vinagreta de lima, rebanadas de aguacate, tomatillo y jitomate, servido con papas de camote.

**TODOS LOS SÁNDWICHES SON ACOMPAÑADOS
DE PAPAS A LA FRANCESA**

POSTRES

FLAN DE VAINILLA

\$170

HELADOS

2 BOLAS

\$210

- Vainilla
- Chocolate Belga
- Fresa

SORBETES

\$210

- Mango
- Frambuesa