



¡VIVE EN ESPAÑOL!

LOS ALMUERZOS DE MARSHALL

TORTAS

***Torta de ensalada de pollo sin mayonesa:* Pollo rostizado, con una base cremosa de aguacate, cilantro y cebolla morada. Servida con verduras de hoja de nuestro huerto y tomate en pan hecho en casa.**

Mayo-less Chicken Salad: Diced roasted chicken mixed with creamy avocado, cilantro and red onion. Served on homemade bread with fresh greens and tomato.

***Club sándwich de pollo a la mexicana:* Pollo en adobo a la parrilla, con aguacate y alioli con chipotle. Servida con verduras de hoja de nuestro huerto y tomate en pan hecho en casa.**

Mexican Chicken Club: Broiled adobo chicken breast with avocado & chipotle aioli. Served on homemade bread with fresh greens and tomato.

***Torta de pollo a la Cordon Bleu:* Pollo marinado en mostaza dijon, jamón ahumado en leña de manzano, queso gruyere. Servida con verduras de hoja de nuestro huerto y tomate en pan hecho en casa.**

Cordon Bleu Club: Broiled Dijon-marinated chicken breast with sliced applewood smoked ham, gruyere cheese and mustard aioli. Served on homemade bread with fresh greens and tomato.

***Torta vegetariana:* Queso mozzarella fresco, aguacate, pesto de albahaca. Servida con verduras de hoja de nuestro huerto y tomate en pan hecho en casa.**

Vegetarian Pesto: Fresh Mozzarella, Avocado and Basil Pesto. Served on homemade bread with fresh greens and tomato.

***Torta italiana:* Jamón ahumado en leña de manzano, queso mozzarella fresco, pimiento rojo en escabeche, paté de aceitunas. Servido con verduras de hoja de nuestro huerto y tomate en pan hecho en casa.**

Italian: Applewood smoked ham, fresh mozzarella, seasoned onions and peppers, olive tapenade. Served on homemade bread with fresh greens and tomato.

***Torta de ensalada de pollo al curry:* Pollo rostizado, apio y manzanas mezclados con un alioli de curry. Servida con verduras de hoja de nuestro huerto y tomate en pan hecho en casa.**

Curry Chicken Salad: Diced roasted chicken, celery and apples, blended into a curry aioli. Served on homemade bread with fresh greens and tomato.

***Torta de carne condimentada:* Rosbif, mozzarella, cebolla caramelizada y salsa de rábano. Servida con frescas verduras de hoja de nuestro huerto y tomate en pan hecho en casa.**

Spiced Beef: Roast beef, mozzarella, caramelized onion & horseradish. Served on homemade bread with fresh greens and tomato.



Ensalada de espinacas: Espinacas, aceitunas negras, nueces garapiñadas en jarabe de maple, queso de cabra, y aderezo de vinagre balsámico

Spinach: Spinach, black olives, maple-roasted pecans, goat cheese with balsamic dressing.

Ensalada al estilo mediterráneo: Verduras de hoja, tomates, aceitunas, queso de cabra, uvas moradas y pimiento rojo con cebollas en escabeche.

Cool Mediterranean: Fresh greens mixed with tomato, cucumber, olives, goat cheese, black grapes and seasoned red peppers and onions.

Ensalada roja, blanca y verde: Tomate bola, queso mozzarella fresco y rebanadas de pepino sobre una capa de verduras de hoja con aderezo de pesto de albahaca.

Red, White & Green: Beefsteak tomato, fresh mozzarella & sliced cucumber on a bed of fresh greens. Served with pesto dressing.

Ensalada de naranja e hinojo: Naranja y hojas de hinojo mezcladas con aceite de oliva.

Orange and Fennel: Sliced oranges, fennel fronds and stalks, tossed in olive oil.

SOPAS

Sopa de tomate y albahaca

Tomato Basil

Sopa de lentejas caseras

Lentil

Sopa de poro y papa

Potato Leek

Sopa tradicional de tortilla

Traditional Tortilla

Sopa de alubias y verduras

White Bean Minestrone

BEBIDAS

Agua de Jamaica

Té caliente de Tea Embassy (<http://teaembassy.com>)

¡BUEN PROVECHO!