



TROGÓN

COCTELERÍA

\$7

Sangría Tinta
Sangría Blanca

\$8

Mojito
Mezcalita
Piña Colada
Bloody Mary
Gin & Tonic
Espresso Martini
Daiquirí
Moscow Mule

\$9

Negroni
Aperol Spritz
Margarita

GASEOSAS

\$4

Coca Cola
Sprite
Ginger Ale

\$5

San Pellegrino

NATURALES

\$4

Agua Rainforest (*botella*)

\$5

Piña & Coco
Mora & Albahaca
Mango & Maracuyá
Limón & Hiebabuena
Fresa & Jengibre

CERVEZAS

\$4

Imperial
Pilsen

\$5

Michelada Tica
Estrella GF

ENTRANTES

Sopa del Día · \$14

Especialidad del día

Tartar de Trucha · \$16

Cebolla morada, apio, alcaparras, repollo y parmesano

Hummus de Chile Dulce Asado (Muhammara) · \$14

Tomate deshidratado, aceitunas negras y Pan Naan

Ensalada de Trucha Marinada · \$15

Lechuga, arúgula, berros, hinojo, manzana, pistachos y naranja

Foie Gras de Pollo · \$15

Chutney de manzana y coulis de fruta de temporada

Baba Ganoush · \$14

Pesto, pistachos, hongos y Pan Naan

PIZZAS

Pizza Margarita · \$18

Tomate cherry, albahaca y queso mozzarella

Pizza Hawaiana · \$20

Piña, jamón y queso mozzarella

Pizza Funghi · \$22

Cebolla morada, queso mozzarella y hongos cremini

Pizza Trogón · \$24

Queso mozzarella, tocineta, trucha ahumada y aguacate

Pizza de Camarones · \$28

Queso mozzarella, camarones, arúgula y balsámico



*Impuestos incluidos

SUGERENCIAS DEL CHEF

Spaghetti Pomodoro · \$22

Pollo \$6 · Trucha \$6 · Res \$10

Parmesano, albahaca y aceite de oliva extra virgen

Ravioli Relleno de Trucha · \$28

Salsa de hongos, parmesano y albahaca

Gnocchi de Camote · \$24

Parmesano, mantequilla de hierbas y albahaca

Brocheta de Camarones · \$30

Hongos shiitake, espárragos y vainicas baby

Arroz Caldoso · \$34

Camarones, calamares y almejas. Chayote, chile dulce rojo y vainicas

Wok de Trucha Fresca · \$26

Chayote, pak choi, maní, hinojo, hongos y hierbabuena

CARNES Y PESCADOS

Trucha Meunière · \$28

Limón y alcaparras con terrina de yuca con espinacas

Entraña a la Parrilla · \$32

Puré de papas trufado y cebollines asados en salsa romesco

Ragout de Pollo a la Naranja · \$28

Zanahoria, guisantes, ciruelas, almendras y hierbabuena

Caldereta de Cordero · \$32

Vino blanco, chile dulce verde y papas al romero



TROGÓN

CAFÉS

\$3

Chorreado Tradicional
Americano
Agua Dulce

\$4

Espresso
Cortado
Chocolate Caliente
Ice Coffee

\$5

Café Latte
Capuccino

\$6

Capuccino Frozen
Capuccino & Baileys
Capuccino Trogón (*Vainilla - Almendra*)

DIGESTIVOS

\$4

Licor de Café
Limoncello
Licor 43
Baileys

\$9

Grand Manier
Cognac Hennessy

POSTRES

Coulant de Chocolate · \$9

Ganache y helado de banano

Tiramisu · \$7

Con amaretto, gelée de moras y hierbabuena

Mousse de Moras · \$7

Crujiente de almendras, salsa de moras, uchuvas y galleta multigrano

Pie de Matcha · \$8

Salsa de pistachos y manzana de Dota

Flan de Coco · \$7

Chantilly, emulsión de ron y café, hierbabuena y crujiente de coco



*Impuestos Incluidos

TÉS GOURMET

\$5

Blanco Digestivo

Té blanco antigripal, mango, naranja y hojas de calendula

Vainilla Orgánica

Té negro de intenso sabor a vainilla

Rooibos Antioxidante

Toronja, guayaba, limón y naranja con flores de aciano

Cocoa Chai

Honeybush, cacao, canela, hinojo, clavo, moringa y lavanda

Matcha Té o Latte

Té verde japonés, en perfecta armonía con nuestro entorno

Infusión Antigripal

Limón, jengibre y miel, para combatir las bajas temperaturas



MENÚ NIÑOS

Pollo · \$16

Pollo a la plancha con papas fritas

Pasta · \$15

En salsa de tomate o a la mantequilla

Trucha · \$16

Dedos de trucha con papas fritas

KIDS MENU

Chicken · \$16

Grilled chicken with french fries

Pasta · \$15

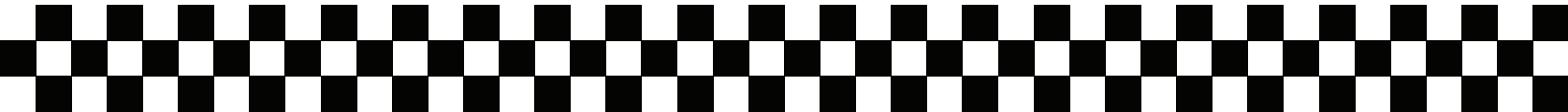
In tomato sauce or butter

Trout · \$16

Trout fingers with french fries

*Impuestos Incluidos

*Taxes Included





TROGÓN