Cafe Mono Congo

BREAKFAST

SERVED
7.00 am
to 11:30 am

LIGHT & SWEET

Coconut French Toast 5.500 (VEG, SOF)
Sourdough in a coconut egg wash, grilled in butter, with charred pineapple, strawberries, toasted coconut & coconut cream.

Coconut Overnight Oats 4.500 (V, GF)
Rolled oats soaked in coconut milk, orange juice, cinnamon & vanilla, topped with chia mixed berry compote, shredded coconut & sliced almonds.

Tropical Fruit Bowl 3.500 (VEG, SOF, GF)
Papaya, pineapple, mango, watermelon & strawberries. Add 1.600 for plain yogurt & honey toasted granola, or coconut overnight oats.

BAGELS & TOASTS

Smashed Avocado Egger 4.900 (VEG, GF, SOF)
Smashed avocado, cherry tomatoes, radish, chives, pickled red onion, feta & dukkah seed mix on buttered house sourdough with 2 eggs. Sub GF toast +1.300. Add 1.400 to replace eggs with vegan tofu scramble.

Herb Roasted Mushroom Toast 5.900 (VEG, GF, SOF)
Garlic-herb mushrooms, pesto, goat cheese & arugula on house sourdough, with 2 eggs. Sub GF toast +1.300. Add 1.400 to replace eggs with vegan tofu scramble.

Toasted House Bagel 1.800 (VEG, SOF)
House sesame bagel, toasted with butter & cream cheese or jam.

Pressed Breakfast Bagel 3.700 (SOF)
Sesame bagel pressed with a fried egg, bacon & cheddar. Add pickled banana peppers 500.

Breakfast Croissant 4.000 (VEG, SOF)
Flaky house croissant filled with an omelette of shredded mozzarella, tomato & avocado.

SIDES

Jalapeño Chicken Sausage 2.000
Pork Chorizo Hash 2.000
Bacon x2 1.900
Home Fries 1.900
House Sourdough, Butter & Jam 1.900
Side Vegan Tofu Scramble 2.200
Side Salad 2.000
Side Fruit 2.000
Side of Avocado 900
Jam - Mixed Berry, Papaya-Passion or Pineapple-Turmeric 400
Cook with Olive Oil or Butter 500

BURRITOS & TACOS

Breakfast Quesadilla 5.400 (VEG)
Scrambled eggs, cheddar, mozzarella, peppers & spring onions grilled in a flour tortilla, with fire-roasted pepper salsa & sour cream. Add chorizo 2.000 or bacon 1.900.

Tico Burrito 4.600 (VEG)
Gallo pinto, egg, Turrialba cheese, sweet plantain, avocado & chipotle sour cream in a flour tortilla. Add bacon 1.900 or chorizo 2.000. Add 1.400 to replace eggs with vegan tofu scramble.

Gringo Burrito 5.300
Scrambled eggs, bacon, home fries, cheddar & fire-roasted pepper salsa in a flour tortilla.

Taquitos Pura Vida 4.600 (VEG)
Corn tortillas with scrambled eggs, melted cheddar, avocado, fire-roasted pepper salsa & chipotle sour cream. Add chorizo 2.000 or bacon 1.900.

PLATES & OMELETTES

The Regular 5.600 (SOF)
Two eggs, bacon, herb-tossed cherry tomatoes, avocado & buttered house sourdough toast.

Quinoa Breakfast Plate 5.500 (VEG, GF)
Spiced quinoa, sautéed kale & mushrooms, roast red peppers, tomato, avocado & 2 eggs with tahini dressing. Add 1.400 to replace eggs with vegan tofu scramble.

Tico Plate 4.600 (VEG, GF, SOF)
Gallo pinto, 2 eggs, grilled Turrialba cheese, sweet plantain & avocado. Add chipotle sour cream 500, bacon 1.900 or chorizo 2.000. Add 1.400 to replace eggs with vegan tofu scramble.

Bacon, Tomato & Cheddar Omelette 6.200 (GF)
3-egg omelette filled with crispy bacon, tomato & cheddar with house sourdough toast. Served with home fries (sub side salad or fruit for 600). Add 1.300 for GF toast.

Chorizo & Jalapeño Omelette 5.900 (GF)
3-egg omelette filled with chorizo, fresh jalapeño, spring onion, cheddar & mozzarella with house sourdough toast. Served with home fries (sub side salad or fruit for 600). Add 1.300 for GF toast.

Mushroom, Kale & Feta Omelette 6.200 (VEG, GF)
3-egg omelette filled with garlic-herb mushrooms, sautéed kale & feta with house sourdough toast. Served with home fries (sub side salad or fruit for 600). Add 1.300 for GF toast.

ALL TAXES ARE INCLUDED WITHIN THE PRICES

-- V: Vegan -- VEG: Vegetarian (w/ dairy) --
GF: Gluten Free -- SOF: Seed Oil Free --

Cafe Mono Congo

DESAYUNO

HORARIO
7.00 am
a 11:30 am

LIGERO Y DULCE

Tostada Francesa de Coco 5.500 (VEG, SAS)
Masa madre en baño de huevo y coco, a la plancha con mantequilla, piña asada, fresas, coco tostado y crema de coco.

Avena Nocturna de Coco 4.500 (V, SG)
Avena remojada en leche de coco, jugo de naranja, canela y vainilla, con compota de frutos rojos y chía, coco rallado y almendras en láminas.

Bowl de Frutas Tropicales 3.500 (VEG, SAS, SG)
Papaya, piña, mango, sandía y fresas. Agregue 1.600 por yogurt natural y granola tostada con miel, o avena nocturna de coco.

BAGELS Y TOSTADAS

Tostada de Aguacate 4.900 (VEG, SG, SAS)
Aguacate majado, tomate cherry, rábano, cebollino, cebolla morada encurtida, feta y dukkah sobre masa madre con mantequilla y 2 huevos. Pan SG +1.300. Agregue 1.400 para cambiar los huevos por tofu revuelto vegano.

Tostada de Hongos a las Hierbas 5.900 (VEG, SG, SAS)
Hongos al ajo y hierbas, pesto, queso de cabra y arúgula sobre masa madre, con 2 huevos. Pan SG +1.300. Agregue 1.400 para cambiar los huevos por tofu revuelto vegano.

Bagel Tostado de la Casa 1.800 (VEG, SAS)
Bagel de ajonjolí de la casa, tostado con mantequilla y queso crema o mermelada.

Bagel Prensado de Desayuno 3.700 (SAS)
Bagel de ajonjolí prensado con huevo frito, tocineta y cheddar. Agregue chile banano encurtido 500.

Croissant de Desayuno 4.000 (VEG, SAS)
Croissant hojaldrado de la casa relleno con omelette de mozzarella rallada, tomate y aguacate.

ACOMPAÑAMIENTOS

Salchicha de Pollo con Jalapeño 2.000
Hash de Chorizo de Cerdo 2.000
Tocineta x2 1.900
Papas Caseras 1.900
Masa Madre, Mantequilla y Mermelada 1.900
Acompañamiento de Tofu Revuelto Vegano 2.200
Ensalada Pequeña 2.000
Fruta Picada 2.000
Aguacate 900
Mermelada - Frutos Rojos, Papaya-Maracuyá, Piña-Cúrcuma 400
Con Aceite de Oliva o Mantequilla 500

BURRITOS Y TACOS

Quesadilla de Desayuno 5.400 (VEG)
Huevos revueltos, cheddar, mozzarella, chile dulce y cebollín a la plancha en tortilla, con salsa de chile asado y natilla. Agregue chorizo 2.000 o tocineta 1.900.

Burrito Tico 4.600 (VEG)
Gallo pinto, huevo, queso Turrialba, maduro, aguacate y natilla chipotle en tortilla de harina. Agregue tocineta 1.900 o chorizo 2.000. Agregue 1.400 para cambiar el huevo por tofu revuelto vegano.

Burrito Gringo 5.300
Huevo revuelto, tocineta, papas caseras, cheddar y salsa de chile asado en tortilla.

Taquitos Pura Vida 4.600 (VEG)
Tortillas de maíz con huevo revuelto, cheddar derretido, aguacate, salsa de chile asado y natilla chipotle. Agregue chorizo 2.000 o tocineta 1.900.

PLATOS Y OMELETTES

El de Siempre 5.600 (SAS)
Dos huevos, tocineta, tomates cherry a las hierbas, aguacate y tostada de masa madre con mantequilla.

Plato de Quinoa 5.500 (VEG, SG)
Quinoa especiada, kale y hongos salteados, chile rojo asado, tomate, aguacate y 2 huevos con aderezo de tahini. Agregue 1.400 para cambiar los huevos por tofu revuelto vegano.

Plato Tico 4.600 (VEG, SG, SAS)
Gallo pinto, 2 huevos, queso Turrialba a la plancha, maduro y aguacate. Agregue natilla chipotle 500, tocineta 1.900 o chorizo 2.000. Agregue 1.400 para cambiar los huevos por tofu revuelto vegano.

Omelette de Tocineta, Tomate y Cheddar 6.200 (SG)
Omelette de 3 huevos con tocineta crujiente, tomate y cheddar, con tostada de masa madre. Con papas caseras (o ensalada o fruta por 600). Pan SG +1.300.

Omelette de Chorizo y Jalapeño 5.900 (SG)
Omelette de 3 huevos con chorizo, jalapeño fresco, cebollín, cheddar y mozzarella, con tostada de masa madre. Con papas caseras (o ensalada o fruta por 600). Pan SG +1.300.

Omelette de Hongos, Kale y Feta 6.200 (VEG, SG)
Omelette de 3 huevos con hongos al ajo y hierbas, kale salteado y feta, con tostada de masa madre. Con papas caseras (o ensalada o fruta por 600). Pan SG +1.300.

-- V: Vegano -- VEG: Vegetariano (lácteos)
-- SG: Sin Gluten -- SAS: Sin Aceite de Semilla --

IMPUESTOS INCLUIDOS EN LOS PRECIOS