Cafe Mono Congo

LUNCH

SERVED
11:30 am
to closing

WRAPS & PANINIS

Spicy BBQ Chicken Panini 6.700
Grilled chicken, BBQ sauce, roast peppers, fresh jalapeño, pickled red onions, cilantro & mozzarella pressed in house sourdough. Served with potato chips. Sub soup 1.200.

Sweet Chili Chicken & Avo Panini 6.700
Grilled chicken, avocado, roast peppers, mozzarella & sweet chili sauce pressed in house sourdough. Served with potato chips. Sub soup 1.200.

Veggie Supreme Panini 6.700 (VEG, VO)
Roast eggplant, pumpkin, peppers, zucchini, sun-dried tomatoes, arugula, goat cheese, garlic aioli & pesto pressed in house sourdough. Vegan with hummus. Served with potato chips. Sub soup 1.200.

California Crunch Wrap 6.500 (VEG, VO)
Warm falafel crumble, carrot & beet ribbons, greens & toasted almonds with hummus & herb yoghurt sauce in a flour tortilla. Vegan with tahini. Served with potato chips. Sub soup 1.200.

El Burrito 6.500
Grilled cajun chicken, marinated beef (+500) or seared tofu (+500), black beans, seasoned rice, charred peppers & onions, cheddar, lettuce, fire-roasted pepper salsa & sour cream in a warm flour tortilla. Served with corn tortilla chips. Add guacamole 900. Sub soup 1.200.

BURGERS

Tamarindo Pulled Pork 6.700
Slow-braised pork in coffee-tamarind BBQ sauce with classic slaw & house pickles. On a house-made bun with fries. Sub soup or salad 1.000.

King Kong Burger 7.900
Espresso-chili rubbed beef patty, mozzarella, crispy bacon, coffee-caramelized onion jam, roast garlic dijonnaise & house pickles. On a house-made bun with fries, sub soup or salad 1.000.

Classic Cheeseburger 6.900
Flame grilled beef patty, cheddar, lettuce, tomato, onion, house pickles & garlic aioli. On a house-made bun with fries. Sub soup or salad 1.000.

Grilled Chicken Sandwich 6.900
Marinated chicken breast, crispy bacon, avocado, tomato, lettuce, pickled red onions & roast garlic aioli. On a house-made bun with fries. Sub soup or salad 1.000.

Smoky Pineapple Black Bean Burger 6.900 (VEG, VO)
House black bean & quinoa patty, goat cheese, chipotle pineapple glaze, roast garlic aioli, arugula & pickled red onions. Vegan with hummus & avocado. On a house-made bun with fries. Sub soup or salad 1.000.

SOUP OF THE DAY

Chipotle Sweet Potato Soup 2.200 / 3.200 (V, GF, SOF)
Sweet potato, chipotle, veggie stock & coconut milk with a dash of spice. Large bowl served with sourdough. Swap for GF corn tortilla, or GF toast +1.000.

Creamy Pumpkin Soup 2.200 / 3.200 (V, GF, SOF)
Roast pumpkin, veggie stock & coconut milk, lightly seasoned with garlic, onion, salt & pepper. Large bowl served with sourdough. Swap for GF corn tortilla, or GF toast +1.000.

BOWLS & SALADS

Asada Mexi Bowl 7.300 (GF, SOF)
Chicken, beef or tofu (+500) on rice & black beans, lettuce, charred peppers & onions, cheddar, guacamole, pepper salsa, sour cream, chipotle-lime dressing & crispy tortilla.

Glory Bowl 6.800 (V, GF, SOF)
Spiced quinoa, falafel or seared tofu (+500), organic greens, carrot & beet ribbons, tangy tahini dressing & super-seed dukkah. Add avocado 900, feta 1.000 or roast chickpeas 800.

Charred Veg Bowl 6.700 (VEG, GF, SOF)
Quinoa, organic greens, fire-roasted zucchini, peppers, pumpkin & eggplant, feta, sun-dried tomatoes, pumpkin seeds & balsamic dressing. Add avocado 900 or roast chickpeas 800.

The Smash Bowl 7.000
Beef patty or black bean patty over crispy potato chunks with lettuce, cheddar, tomato, dill pickles & hot-honey mustard dressing. Add avocado 900.

Local Harvest Salad 5.000 (VEG, GF, SOF)
Organic greens, cucumber, cherry tomatoes, carrot, red onion, feta & toasted pumpkin seeds with house vinaigrette. Add chicken 2.000, tofu 2.500, avocado 900 or roast chickpeas 800.

Green Goddess Salad 5.000 (VEG, GF, SOF)
Organic greens mix, shredded veg mix, cucumber, cherry tomatoes, avocado, herb-roasted chickpeas, toasted pumpkin seeds & fresh herbs with herb yoghurt dressing. Add chicken 2.000, tofu 2.500 or feta 1.000.

CASADOS

Fajita Beef Casado 6.200 (GF)
Grilled skirt steak with sautéed peppers & onions. Served with rice, black beans, sweet plantain, coleslaw & lettuce.

Carne en Salsa Casado 6.200 (GF)
Slow-cooked birria-style beef in a rich chile sauce. Served with rice, black beans, sweet plantain, coleslaw & lettuce.

Chicken Casado 5.500 (GF)
Grilled marinated chicken breast. Served with rice, black beans, sweet plantain, coleslaw & lettuce.

SIDES / SNACKS

Quesadilla 4.500 (VEG)
Melted cheese, sweet peppers & spring onions in a flour tortilla with fire-roasted pepper salsa & sour cream. Add guacamole 900.

Potato Wedges 3.500 (VEG, GF)
Seasoned potato wedges with sour cream & sweet chili sauce.

Bagel with Cream Cheese or Jam 1.800

Chips & Guacamole 3.500 (V, GF)
Fresh-fried corn tortilla chips with house guacamole.

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

ALL TAXES ARE INCLUDED WITHIN THE PRICE LISTED.

Cafe Mono Congo

ALMUERZO

HORARIO
11:30 am
hasta el cierre

WRAPS Y PANINIS

Panini de Pollo BBQ Picante 6.700
Pollo a la parrilla, salsa BBQ, chile asado, jalapeño, cebolla morada encurtida, culantro y mozzarella, prensado en masa madre. Con chips de papa. Cambie por sopa 1.200.

Panini de Pollo Sweet Chili y Aguacate 6.700
Pollo a la parrilla, aguacate, chile asado, mozzarella y salsa sweet chili, prensado en masa madre. Con chips de papa. Cambie por sopa 1.200.

Panini Vegetariano Supremo 6.700 (VEG, OV)
Berenjena asada, ayote, chile, zucchini, tomate seco, arúgula, queso de cabra, alioli de ajo y pesto, prensado en masa madre. Vegano con hummus. Con chips de papa. Cambie por sopa 1.200.

Wrap Crujiente California 6.500 (VEG, OV)
Falafel tibio desmenuzado, cintas de zanahoria y remolacha, hojas orgánicas y almendras tostadas con hummus y salsa de yogur y hierbas en tortilla de harina. Vegano con tahini. Con chips de papa. Cambie por sopa 1.200.

El Burrito 6.500
Pollo cajún, res o tofu (+500), frijoles negros, arroz sazonado, chile y cebolla asados, cheddar, lechuga, salsa de chile asado y natilla en tortilla de harina tibia. Con chips de tortilla de maíz. Agregue guacamole 900. Cambie por sopa 1.200.

HAMBURGUESAS

Cerdo Desmechado al Tamarindo 6.700
Cerdo braseado en BBQ de café y tamarindo, coleslaw y pepinillos. En pan casero con papas fritas. Cambie por sopa o ensalada 1.000.

Hamburguesa King Kong 7.900
Torta de res con espresso y chile, mozzarella, tocineta crujiente, mermelada de cebolla y café, dijonesa de ajo y pepinillos. En pan casero con papas fritas. Cambie por sopa o ensalada 1.000.

Hamburguesa Clásica con Queso 6.900
Torta de res, cheddar, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos y alioli de ajo. En pan casero con papas fritas. Cambie por sopa o ensalada 1.000.

Sándwich de Pollo a la Parrilla 6.900
Pollo marinado, tocineta crujiente, aguacate, tomate, lechuga, cebolla encurtida y alioli de ajo asado. En pan casero con papas fritas. Cambie por sopa o ensalada 1.000.

Hamburguesa de Frijol y Piña Ahumada 6.900 (VEG, OV)
Torta de frijol negro y quinoa, queso de cabra, glaseado de piña y chipotle, alioli de ajo asado, arúgula y cebolla encurtida. Vegano con hummus y aguacate. En pan casero con papas fritas. Cambie por sopa o ensalada 1.000.

SOPA DEL DÍA

Sopa de Camote y Chipotle 2.200 / 3.200 (V, SG, SAS)
Camote, chipotle, caldo de vegetales y leche de coco con un toque picante. El tazón grande se sirve con masa madre. Cambie por tortilla de maíz SG o pan SG +1.000.

Crema de Ayote 2.200 / 3.200 (V, SG, SAS)
Ayote asado, caldo de vegetales y leche de coco, sazonado con ajo, cebolla, sal y pimienta. El tazón grande se sirve con masa madre. Cambie por tortilla de maíz SG o pan SG +1.000.

BOWLS Y ENSALADAS

Bowl Asada Mexi 7.300 (SG, SAS)
Pollo, res o tofu (+500) sobre arroz y frijoles negros, lechuga, chile y cebolla asados, cheddar, guacamole, salsa de chile, natilla, aderezo de chipotle y limón y tortilla crujiente.

Bowl Glory 6.800 (V, SG, SAS)
Quinoa especiada, falafel o tofu sellado (+500), hojas orgánicas, cintas de zanahoria y remolacha, aderezo de tahini y dukkah de semillas. Agregue aguacate 900, feta 1.000 o garbanzos asados 800.

Bowl de Vegetales Asados 6.700 (VEG, SG, SAS)
Quinoa, hojas orgánicas, zucchini, chile, ayote y berenjena asados al fuego, feta, tomate deshidratado, semillas de ayote y aderezo balsámico. Agregue aguacate 900 o garbanzos asados 800.

Smash Bowl 7.000
Torta de res o de frijol negro sobre papas crujientes con lechuga, cheddar, tomate, pepinillos y aderezo de mostaza con miel picante. Agregue aguacate 900.

Ensalada Cosecha Local 5.000 (VEG, SG, SAS)
Hojas orgánicas, pepino, tomate cherry, zanahoria, cebolla morada, feta y semillas de ayote tostadas con vinagreta de la casa. Agregue pollo 2.000, tofu 2.500, aguacate 900 o garbanzos asados 800.

Ensalada Green Goddess 5.000 (VEG, SG, SAS)
Hojas orgánicas, vegetales rallados, pepino, tomate cherry, aguacate, garbanzos asados, semillas de ayote y hierbas frescas con aderezo de yogur a las hierbas. Agregue pollo 2.000, tofu 2.500 o feta 1.000.

CASADOS

Casado de Fajita de Res 6.200 (SG)
Entraña a la parrilla con chile y cebolla salteados. Con arroz, frijoles negros, maduro, ensalada de repollo y lechuga.

Casado de Carne en Salsa 6.200 (SG)
Res cocinada lentamente estilo birria en una rica salsa de chiles. Con arroz, frijoles negros, maduro, ensalada de repollo y lechuga.

Casado de Pollo 5.500 (SG)
Pechuga de pollo marinada a la parrilla. Con arroz, frijoles negros, maduro, ensalada de repollo y lechuga.

ACOMPAÑAMIENTOS

Quesadilla 4.500 (VEG)
Queso derretido, chile dulce y cebollín en tortilla de harina con salsa de chile asado y natilla. Agregue guacamole 900.

Papas en Gajos 3.500 (VEG, SG)
Papas en gajos sazonadas con natilla y salsa sweet chili.

Bagel con Queso Crema o Mermelada 1.800

Chips y Guacamole 3.500 (V, SG)
Chips de tortilla de maíz recién fritos con guacamole de la casa.

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

IMPUESTOS INCLUIDOS EN LOS PRECIOS