



AUTÉNTICA GASTRONOMÍA COSTARRICENSE

HONRAMOS LA AUTENTICIDAD
PRESENTANDO UN MENÚ QUE UTILIZA
PRODUCTOS LOCALES FRESCOS Y LAS
REFINADAS TÉCNICAS DEL CHEF,
RESALTANDO ASÍ LA **CULTURA
COSTARRICENSE**. EN LOS RESTAURANTES
CLARO QUE SÍ Y RICO TICO, OFRECEMOS
UNA ATMÓSFERA DE EXPERIENCIAS
GASTRONÓMICAS EXCEPCIONALES
IMPULSADAS POR 30 AÑOS DE
HOSPITALIDAD SOSTENIBLE.

MIEMBRO DEL PLAN NACIONAL DE
GASTRONOMÍA COSTARRICENSE
SOSTENIBLE Y SALUDABLE

NO ALIMENTE A LOS ANIMALES

UNETE
a nuestras actividades diarias
GRATUITO PARA NUESTROS HUÉSPEDES
PREGUNTA A TU MESERO



ENTRADAS

	Precio sin impuesto	Precios i.i
CEVICHE DE DORADO AHUMADO Leche de tigre de coco, jengibre y aceite de sésamo, mezclada con cebolla morada, mango maduro y plátano verde. Servido con chips hechos en casa.	\$14,63	\$18,00
ENSALADA “SI COMO NO” Mezcla de lechugas, pejibaye, queso de cabra, palmito braseado, cebolla morada encurtida y aioli de perejil.	\$9,76	\$12,00
TATAKI DE ATÚN Lascas de atún sellado, con costra de semillas mixtas, con aderezo de salsa de soya, jengibre, aceite de sésamo y jugo de limón, servidas con ensaladilla de rábano blanco, zanahoria y pepino encurtidos en vinagre de arroz.	\$13,01	\$16,00
TOSTADA Y TOMATE ROSTIZADO Tostada de masa madre, gremolata de hierbabuena, tomate rostizado, queso Palmito, crema de aguacate y cebolla morada encurtida.	\$11,38	\$14,00
CARPACCIO DE LOMITO Semi curado con sal y pimienta rosada. Servido con arugula, hongos ostras crujientes, galleta de parmesano, alcaparras, alcaparras y aderezo de mostaza Dijon Antigua (granulada).	\$19,51	\$24,00
ENYUCADO Croqueta de yuca rellena con estofado de carne de res y servido con aioli de chile Panameño. Versión Vegetariana: Enyucado de mezcla de quesos.	\$9,76	\$12,00
SOPA CREMOSA DE TOMATES ROSTIZADOS With goat cheese and sourdough toast with pesto.	\$9,76	\$12,00
TIRADITO Lascas de pesca del día, servidas con supremas de cítricos, cebolla morada, camote y maíz pujagua frito, servido con una crema de chile Panameño ligeramente picante.	\$13,01	\$16,00



PLATOS PRINCIPALES

	Precio sin impuesto	Precios i.i
“GALLOS” TEMPURA DE PESCADO Tres tortillas suaves de harina de maíz con base de crema de aguacate. Opción Vegetariana: Mezcla de hongos salteados.	\$17,89 \$13,01	\$22,00 \$16,00
PECHUGA DE POLLO CON PESTO ROJO Pechuga de pollo acompañada con un pesto de tomates deshidratados, puerro grillado y mini papas al parmesano.	\$19,51	\$24,00
PESCA DE DÍA AL GRILL Con salsa de albahaca y crema, servido con tomate cherry y mini zuquini salteado con tomillo.	\$26,02	\$32,00
FETUCCINI CON CAMARONES Salteados con cebolla y tomates cherry con salsa de limón, crema y ajo. Servidos con queso parmesano.	\$22,76	\$28,00
ATÚN THAI Marinado en salsa de coco y tamarindo, sellado y servido con camote y vegetales salteados con ghee (mantequilla clarificada), curry Amarillo y aceite de coco.	\$21,13	\$26,00
MAR & MAR Media langosta del Pacífico servida con mejillones, camarón juvenil y trozos de pesca del día, aromatizado con crema de hinojo. Acompañado de hinojo rostizado y pastel de papas y parmesano.	\$36,59	\$45,00
PESCA DEL DÍA EN SALSA CARIBEÑA Cocido en papillote con aceite de coco y chile Panameño, vegetales encurtidos y salsa estilo “Rondón”.	\$22,76	\$28,00
RISOTTO DE HONGOS (permite 20 minutos) Mezcla de hongos cocidos en vino tinto, servido con queso parmesano y hongos tostados.	\$21,14	\$26,00
LOMITO Costra de marañón y pimienta verde, con salsa de chocolate al 70% y Marsala. Servido con puré de ayote y queso azul y hongos Portobello cocidos con ajo rostizado y aceite de perejil.	\$29,27	\$36,00
CAMARONES DEL PACÍFICO Camarones jumbo grillados con aceite de hierbas, servidos con salsa de tomatillo verde rostizado y aguacate, “Pico de Gallo” de piña y chips de tortillas hechos en casa.	\$29,27	\$36,00



POSTRES

	Precio sin impuesto	Precios i.i
CHOCOLATE BANANO Tartaleta, rellena con chocolate al 70%, compota de banana y agua de coco, banano cramelizado y crema de vainilla.	\$9,76	\$12,00
TARTA DE PIÑA Diferentes texturas de piña acompañada con helado de coco.	\$9,76	\$12,00
BOMBÓN DE UCHUVA Brioche relleno con jalea de uchiva, glaseado de ganache de chocolate al 70%, servido con helado de vainilla hecho en casa.	\$9,76	\$12,00
CHEESECAKE De naranja y albahaca, con suprema de naranja.	\$9,76	\$12,00
SORBETES Y HELADOS Hecho en casa, con fruta de temporada. Pregunte a su salonero el sabor del día.	\$6,50	\$8,00



pregunta
por la
recomendación del
CHEF