

ENTRADAS

ENTRADAS CALIENTES

Sopa caribeña de mariscos

Receta clásica de nuestra zona atlántica, combinación de mariscos con hierbas, leche de coco y tubérculos de nuestra tierra.

Crema de ayote y pejibaye

Servida en pan cenefa artesanal, deliciosa combinación de autor que invita al paladar a degustar productos regionales con su mezcla de sabores.

ENTRADAS FRIAS

Ceviche de tilapia

Acompañado de patacones y cebolla macerada con cítricos y vegetales de nuestra tierra.

Ensalada del chef

Lechuga y micro brotes, jamón serrano, tomate cherry, chorizo español, salchichón español, mini papa asada, queso fresco, pepino y con aderezo cítrico de carambola.

Trilogía verde

Lechuga, uvas negras, tomate cherry, queso gouda con finas hiervas, crotones al ajo, nueces y pesto con aderezo de maracuyá.

PLATOS FUERTES

CARNE ROJA

Lomito de café

En salsa de café Tarrazú acompañado de puré de papa con trocitos de pejibaye y brócoli y maíz dulce asado.

Churrasco a la parrilla

Servido con chimichurri, papa azada rellena de crema de cebollín y mini vegetales salteados al vino.

PASTA

Fetuccini de pacífico

De nuestra costa del pacífico, combinación de mariscos con salsa de tomate fresco y un toque de crema y albahaca que hacen una combinación exquisita en el paladar, acompañado de focaccia de hiervas.

Rigatoni a la crema con pollo y tocineta

Cremosa combinación de ingredientes y trocitos de pollo a la parrilla acompañados de focaccia de hierbas.

Espagueti pomodoro

Receta contemporánea de tomates asados, finas hierbas, albahaca y queso parmesano acompañado de focaccia de hierbas.

PLATOS FUERTES

AVES

Filete de pechuga relleno

Relleno de espinacas, pimientos dulces asados y queso gouda cubierto de tocino con salsa de pera acompañado de tomate y berenjenas a la parrilla, yuca sticks al ajillo.

Pollo caribeño

Clásico de nuestra zona atlántica cuarto y muslo de pollo guarnecido con rice and beans ensalada caribeña de repollo con aderezo que resalta los sabores de caribe y crujientes patacones.

PESCADO

Filete de corvina en salsa Kioro

Acompañado de vegetales estilo fetuccini y mini papas salteadas al romero. Con salsa a base de combinación de cítricos y hierbas típicas de nuestra tierra.

Trucha a la parrilla con salsa de uchuva

Acompañado de puré de brócoli y mini vegetales salteados al vino. Exquisito plato con receta de autor.

PARA NIÑOS

Dedos de pescado acompañado de papas a la francesa.

Pizza personal de jamón y queso.

Nugets de pollo acompañado de papas a la francesa.

Espagueti a la mantequilla acompañado de pan al ajillo.

POSTRES

Crepa rellena de fresas al ron

Con helado de vainilla. Combinación de fresas de las tierras alta de nuestro país.

Copa de arroz con leche de tulipán con trufas de chocolate

Una manera diferente de degustar un clásico de la cocina costarricense.

Frutas flambeadas

Servidas con salsa de frutos rojos y helado de jengibre y limón. Melocotones, manzana roja, kiwi y fresas con salsa de cereza y arándanos.