



ARENAL KIORO
GREEN LUXURY



CARTA *de* MENÚ

Costarricense fusión



ENTRADAS CALIENTES

sopas y cremas

Sopa caribeña de mariscos. \$12

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

Sopa de cebolla al gratín. \$10

Infalible receta tradicional a base se cebolla y queso.

Crema de ayote y pejibaye. \$9

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

Crema de brócoli parmegiana. \$9

Con crotones al ajo y hierbas de Provenza.

ENTRADAS FRIAS

ensaladas y ceviche

Ceviche de tilapia. \$10

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

Ensalada del chef. \$10

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. \$9

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

Ensalada Heliconia. \$12

Lechuga y micro brotes con dedos de pollo a la milanesa, tomate cherry, queso peper Jack y grisini con aderezo de mango, carambola y zanahoria.

CARNE ROJA

res y cerdo

Lomito de café. \$26

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

Entraña de res a la parrilla. \$28

Con moho de finas hiervas clásicas acompañado de papa asada en lascas al ajillo y vainicas baby salteadas al vino con cebolla morada y tocineta.

Picaña mar y tierra. \$35

Punta de solomo, camarón jumbo y mejillones, guarnecidos con camote asado a las brasas y aderezo de blue cheese servido con ensalada verde.

Costilla de cerdo San Luis a la parrilla. \$26

Con salsa BBQ, ciruela y tamarindo guarnecida con mini papas salteadas al romero con ajo rostizado y acompañadas con alioli y vegetales salteados.



ARENAL KIORO
GREEN LUXURY



MARISCOS

pescado y camarones

Filete de corvina en salsa Kioro. \$ 23

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

Salmón a la parrilla con salsa de uchuva. \$25

Acompañado de puré de brócoli y mini vegetales salteados al vino. Exquisito plato con receta de autor donde se combinan sabores para los amantes del salmón.

Camarones empanizados con plátano verde. \$30

Servidos con aderezo caribeño, acompañados con una canastita de yuca rellena de palmito a la crema y parrillada de vegetales (zanahoria, berenjena y tomate).

Filet de corvina con salsa de aguacate. \$28

Acompañamiento fettuccini salteado al pesto y mini vegetales al ajillo

PASTAS

Fettuccini de pacífico. \$22

De nuestra costa del pacifico, 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. \$12

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

Espagueti pomodoro. \$8

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

AVES

Filete de pechuga relleno. \$18

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. \$18

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.

Filet de pollo a la plancha. \$18

Con salsa de eneldo a acompañado de papa asada rellena de crema de cebollino y tocino krispy y mini zucchini salteado con hongos al vino.





ARENAL KIORO
GREEN LUXURY



OPCIONES VEGANAS

sandwiches y pasta

Sándwich de falafel. \$10

Croquetas de garbanzos y especias, receta clásica mediterránea con pan pita y ensalada de pepino, tomate, lechuga y humus, acompañado de papas fritas.

Hamburguesa vegetariana. \$12

Con torta de lentejas, lechuga, tomate, pepino y hongos salteados a las brasas una saludable alternativa, acompañada de papas fritas.

Pasta primavera. \$10

Pasta de su elección salteada con frescos vegetales, tomate, cherry y albahaca, guarnecida con focaccia de ajo rostizado y finas hierbas.

Para niños

Dedos de pescado acompañado de papas a la francesa. \$8

Pizza personal de jamón y queso. \$8

Nugets de pollo acompañado de papas a la francesa. \$8

Espagueti a la mantequilla acompañado de pan al ajillo. \$6



POSTRES

Cheesecake con salsa de Blueberry. \$5

Clásica combinación de cheesecake servido con salsa de arándanos.

Crepa rellena de fresas al ron. \$7

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

Copa de arroz con leche de tulipán con trufas de chocolate. \$5

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

Brownie tentación. \$6

Con macadamia, nuez y almendras.

Frutas flambeadas. \$9

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