



ARENAL KIORO
GREEN LUXURY



CARTA *de* MENÚ

Costarricense fusión



ENTRADAS CALIENTES

sopas y cremas

Sopa caribeña de mariscos

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

Sopa de cebolla al gratín

Infalible receta tradicional a base se cebolla y queso.

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.

Crema de brócoli parmegiana

Con crotones al ajo y hierbas de Provenza.

ENTRADAS FRIAS

ensaladas y ceviche

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.

Ensalada Heliconia

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

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

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

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

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

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

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

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

Acompañamiento fettuccini salteado al pesto y mini vegetales al ajillo

PASTAS

Fettuccini 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 hierbas.

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.

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.

Filet de pollo a la plancha

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

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

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

Pasta primavera

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

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

Cheesecake con salsa de Blueberry

Clásica combinación de cheesecake servido con salsa de arándanos.

Crepa rellena de fresas al ron

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

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

Brownie tentación

Con macadamia, nuez y almendras.

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.