HELICONIAS

RESTAURANT BY KIORO

# MENU CARD

## Menú en Español

*Descansando sobre exuberante vegetación, el volcán duerme, cual gigante de fuego, cobijado por la tierra.*

HELICONIAS
RESTAURANT BY KIORO

# *Alérgenos*

Nuestros platillos pueden contener alguno de los ingredientes capaces de causar una reacción en aquellos que padecen de alergias. Por la seguridad de estas personas nuestros platillos están marcados con estos símbolos.

**Pescado**

**Gluten**

**Crustaceos**

**Lacteos**

**Nueces**

**Moluscos**

**Mostaza**

**Apio**

**Sesamo**

**Huevos**

**Maní**

**Soya**

**Sulfitos**

**Lupinos**

# ENTRADAS

HELICONIAS
RESTAURANT BY KIORO

# *Entradas Frias*

## Ceviche tropical (pescado, camarón o mixto) - $18

Tilapia, camarones, mango maduro, julianas de ají amarillo y cebolla morada acompañado de patacones de fruta de pan.

## Trilogía verde - $12

Lechuga, uvas negras, tomate cherry, queso gouda, crotones con finas hierbas y nueces. Servido con aderezo de maracuyá.

## Ensalada del chef - $14

Lechuga, jamón serrano, tomate cherry, chorizo, salchichón español, mini papas salteadas con aceto balsámico, queso fresco, pepino y con aderezo de carambola.

## Ensalada heliconia - $14

Lechuga y micro brotes con dados de pollo al Panko, tomate cherry, queso peper Jack y grisini , servido con un aderezo de mango, carambola y zanahoria.

## Ensalada cesar - $15

Con pollo o camarón y chips de plátano verde crocante al cajun. Fresca combinación de lechugas, micro brotes y un aderezo artesanal.

## Tartar arcoíris - $16

Frescos cortes de atún y salmón, acompañados con palmito, marinados con una salsa de soya, sésamo y limón.

HELICONIAS
RESTAURANT BY KIORO

# *Entradas Calientes*

## Sopa caribeña de mariscos - $16

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

## Crema de zanahoria y jengibre - $10

Con jengibre y eneldo, pesto de culantro y crotones artesanales Elegante propuesta de ingredientes tradicionales de nuestra cocina.

## Sopa de cebolla al gratín - $12

Infalible receta tradicional a base de cebolla y queso.

## Crema de ayote y pejibaye - $10

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 - $12

Con crotones al ajo y hierbas de Provenza.

HELICONIAS
RESTAURANT BY KIORO

# *Menú de Niños*

## Dados de queso empanizados - $7

Servidos con tres tipos de salsa Mora, pomodoro y mostaza miel, acompañados de papas fritas.

## Espagueti a la mantequilla - $7

Acompañado de pan de ajo.

## Nuggets de pollo a la milanesa - $9

Acompañados de papas fritas.

## Dedos de pescado empanizados - $7

Acompañados de papas fritas.

# PLATOS FUERTES

HELICONIAS
RESTAURANT BY KIORO

# *Carnes*

## Lomito de café - $34
En salsa de café Tarrazú.

## Filete picaña a la parrilla - $36
Con chimichurri de la casa.

## Cowboy de cerdo BBQ - $28
Marinado y horneado con una deliciosa salsa BBQ hecha en casa, a base de piña y jengibre.

## Rib eye a la parrilla - $39
Jugoso corte de carne choice con salsa de pimienta verde ligeramente picante.

## Lomo en salsa de porcini aioli - $34
Lomo de res en salsa a base de hongos silvestres y oporto.

HELICONIAS
RESTAURANT BY KIORO

# *Pollo*

## Filete de pechuga relleno - $21

Relleno de espinacas, pimientos dulces asados y queso gouda cubierto de tocino con salsa de pera.

## Pollo caribeño - $20

Clásico de nuestra zona atlántica.

## Filete de pollo en salsa de eneldo - $18

Filete de pechuga preparada a la parrilla con cremosa salsa de eneldo y un toque de hinojo.

## Pollo al gratín - $23

Pollo empanizado con salsa de queso, cebolla caramelizada y hongos grillados.

HELICONIAS
RESTAURANT BY KIORO

# *Pescado*

## Filete de dorado en salsa Kioro - $24
Con salsa a base de combinación de cítricos y hierbas típicas de nuestra tierra.

## Salmón a la parrilla en salsa de uchuva - $25
Exquisito plato con receta de autor donde se combinan sabores especialmente para los amantes del salmón.

## Filete de tilapia en salsa de aguacate - $26
Filete de tilapia, cocinado a la plancha, con salsa de aguacate y tomate cherri.

## Filete de corvina con camarones a la parrilla - $30
Servido con camarones a la parrilla, acompañado con una deliciosa salsa de mango y jengibre y queso parmesano.

## Filete de pargo en salsa de maracuya - $28
Filete de pargo aromatizado con Malibú y cerezas.

HELICONIAS
RESTAURANT BY KIORO

# *Guarniciones*

Escoge 2 guarniciones para acompañar tu plato fuerte (pescado, carne o pollo).

**Guarnición adicional - $3**

**1. Vainicas baby con tocino y chalotas salteadas al vino.**

**2. Vegetales grillados al pesto con queso grana padano.**

**3. Fetuccini salteado con tomate cherri, queso, albahaca y crocante de mozzarella.**

**4. Puré de papa con pejibaye.**

**5. Vegetales mini salteados al vino y hierbas de Provenza.**

**6. Palitos de yuca al ajillo.**

**7. Papas mini, salteadas al romero.**

**8. Ensalada verde**

*A exepción del pollo caribeño.*

HELICONIAS
RESTAURANT BY KIORO

# *Pasta*

## Fetuccini del pacífico - $24
De nuestra costa del pacífico, combinación de mariscos con salsa de tomate fresca y un toque de crema, una combinación exquisita para el paladar.

## Rigatoni a la crema con pollo y tocineta - $13
Cremosa combinación de ingredientes servidos con trocitos de pollo a la parrilla.

## Espaguetti meat lovers - $15
Salsa provenzal, mezcla de carnes, trocitos de res, cerdo, pollo y especias al gratín.

## Tagliatelli al pesto con camarones - $15
Tomate, queso fresco, camarones, arrúgala, pesto y grisini de grana padano.

## Ravioli empanizados de espinaca y queso ricotta - $15
En salsa a la milanesa con queso parmesano.

## Rissoto de mariscos a la parmegiana - $28
Cremoso rissotto con una mezcla de maricos y sabores de nuestra costa pacífica.

HELICONIAS
RESTAURANT BY KIORO

# *Platillos Vegetarianos*

## Pad Thai picante con tofu y vegetales - $20

Servido con vegetales mixtos con tofu parrilla, en salsa Thai.

## Sándwich de falafel - $14

Croquetas de garbanzos y especias, recetaclásica del Medio Oriente con pan pita y ensalada de pepino, tomate, lechuga y humus.

## Pasta primavera - $10

Pasta de su elección salteada con frescos vegetales, tomate, cherry y albahaca.

## Quínoa provenzal - $15

Vegetales frescos con quínoa, salsa de soya, aceite de sésamo y jengibre, una receta exclusiva de nuestro chef.

# B E B I D A S

HELICONIAS
RESTAURANT BY KIORO

# *Batidos (sin alcohol)*

**Limonada de piña con jengibre - $6**
Jugo de limón, piña, jengibre, azúcar.

**Naranjada con maracuyá - $6**
Jugo de naranja, maracuyá, azúcar.

**Mojito virgen de fresa - $6**
Jugo de limón, azúcar, hierba buena, fresa, soda.

**Mango – pitaya smoothie - $6**
Mango, pitaya, azúcar.

HELICONIAS
RESTAURANT BY KIORO

# *Cocteles*

## Moscow mule - $15
Vodka grey goose, cerveza de jengibre, azúcar, jugo de limón.

## Ron bitter - $14
Ron centenario 20 años, romero, quinada, angostura, sal, pimienta.

## Margarita dragon - $13
Tequila Patrón, triple sec, jugo de limón, pitaya.

## Mojito salvaje - $14
Hierba buena, Piña, jugo de cramberry, ron centenario 20 años,azúcar, jugo de limón, soda.

## Red stone - $12
Vodka TITOS, Triple sec, granada, guanábana.

## Cognac Arenal - $15
Jugo de cramberry, piña,azúcar, jugo de limón, cognac.

## Pasion sour - $8
Cacique, maracuyá, jugo de limón, sal, azúcar.

## Negroni tonic - $12
Campari, Ginebra Bombay, Vermouth rosso, agua quinada.

## Paloma - $14
Tequila don Julio, jarabe de azúcar, limón, soda de toronja.

## Carajillos - $14
Licor 43, expresso.

HELICONIAS
RESTAURANT BY KIORO

ARENAL KIORO
GREEN LUXURY