

MENÚ ALMUERZO

13% IVA y 10% de servicio incluidos

ENTRADAS

Crema de zanahoria, naranja, jengibre, coco, canela ₡ 6500 🥗 🌱

Gazpacho de remolacha, tartar de pepino, espuma de coco ₡ 6500 🥗 🌱

Ceviche de corvina, leche de tigre de mandarina, chips de camote ₡ 7500 🌶️

ENSALADAS

Ensalada griega: verdes y tomates de la finca, queso feta, aceitunas negras
₡ 7000 🥗 🌱 🥗

Caprese de la finca, burrata de búfala, pesto de albahaca y marañón ₡ 7000 🥗 🥗 🍌

Ensalada Bria: verdes de la finca, vegetales grillados, farro, aguacate, higos, huevo, aderezo de balsámico o de tahini ₡ 8000 🥗 🌱 🍌 (₡ 9500 con pollo o pescado)

PLATOS FUERTES

🌱 Pasta fresca:

- Camarones, coco, culantro, tomillo, chile dulce ₡ 14 000 🌱
- Salsa de tomate, albahaca, mozzarella, almendras ₡ 8 500 🥗 🌱 🥗 🍌

Pasta rellena 🌱 :

- Fagottini caribeño de rabo de res, coco, chile panameño ₡ 12 000 🌱 🌶️
- Opción vegetariana con relleno de hongos ₡ 11 000 🥗 🌱 🌶️

Trilogía de Tacos de tempheh 🌱 🥗 / pollo / pescado con tortillas tricolor artesanales, pimientos salteados, chukrut de la casa, salsa de piña con culantro y jalapeño ₡ 8800 🌶️ 🍌

Corvina, beurre blanc de alcaparras y miso, arroz salvaje, verdes de la finca tatemados
₡ 14 000 🥗 🍌

Smash burger de res o Beyond Meat 🥗 con queso Turrialba, cebollas encurtidas, mayonesa picante, chutney de tomate, lechugas de la finca, servido con hojuelas de tubérculos fritos ₡ 8800 🌱 🥗 🍌

Lomo de entraña con milhojas de yuca, espárragos, textura de berenjena ahumada ₡ 14 000 🥗

🌱 contiene gluten 🥗 contiene lácteo 🍌 contiene nueces 🌶️ picante bajo
🌱 vegano 🥗 vegetariano (puede tener huevo y lácteo)



B R Í A
ARTESANAL

