

MENÚ CENA

13% IVA y 10% de servicio incluidos

ENTRADAS

Crema de zanahoria, naranja, jengibre, coco, canela 🌱

₡ 6500

Sopa de puerros, chile morrón, tartar de banano, tomate confitado ₡ 7000 🥗 🌱

Tuna tataki, sésamo tostado, mayonesa togarashi, encurtido de jengibre, soya ₡ 8000 🌶️ 🍤

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

Pulpo a la parrilla, encurtido de palmito, chile rojo, maíz tatemado, crocante de malanga

₡ 8000 🌶️ 🥗

PLATOS FUERTES

Risotto, variedad hongos, trufa, asiago ₡ 12 000 🥗 🥗

Pasta fresca, camarones, coco, culantro, tomillo, chile dulce ₡ 14 000 🌱

Pasta fresca "Cavatelli" hecha en casa, creme fraiche, pesto,
hongos ostra ₡ 9 500 🌱 🥗 🍤 🥗

Tortellini de ayote, higos deshidratados, queso de cabra ₡ 12 000 🥗 🌱 🥗 🍤

Pork belly, plátano maduro, glaseado de miso blanco, escabeche de guineo, jalapeños ₡ 14 000 🌶️

Corvina con crujiente de coco, sofrito de pejibaye, zacate limón de la finca ₡ 14 000 🌱 🥗

Salmón pochado en mantequilla avellanada, arroz con arándanos y almendras, verdes de la
finca tatemados ₡ 14 000 🥗 🍤

Medallón de cola de lomo, yuca, semilla de mostaza, curry, vegetales grillados, kale frito

₡ 14 000 🌶️ 🥗 🍤

Short rib, chile, chocolate, puré de camote con café, puerro grillado ₡ 13 500 🌶️ 🥗 🍤

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



BRÍA
ARTESANAL

