

Entradas / Appetizers

Tartar de remolacha - Beet Tartare

La remolacha como protagonista nos brinda notas frescas junto a trocitos de manzana, balsámico y salsa de aguacate.

Beet takes center stage, offering fresh alongside apple pieces, balsamic, and avocado sauce.

Crema de la Casa - House Cream Soup

Hecho con amor a su mesa, servido con pan de la casa.

Made with love for your table, served with house bread.

Ensalada de frutos rojos - Red Berry Salad

Elaborada con frescas lechugas de nuestra huerta, pepino, remolacha, zanahoria, y fresas bañadas ligeramente de nuestra reducción de vino tinto y balsámico.

Made with fresh lettuce from our garden, cucumber, beet, carrot, and strawberries lightly drizzled with our red wine and balsamic reduction.

Sopa de almejas & mejillón con zacate de limón Clam & Mussel Soup with Lemongrass

Hecho a base un delicado caldo de pescado, la frescura de las almejas y los mejillones perfumados con aromas cítricos se mezclan en una sinfonía de sabores con la leche de coco.

Crafted from a delicate fish broth, the freshness of the clams and mussels infused with citrus aromas blends into a symphony of flavors with coconut milk.

Platos fuertes / Main Courses

Pollo relleno de mousse de hongos Chicken Stuffed with Mushroom Mousse

Pechuga de pollo rellena de nuestra mousse de hongos y queso de la finca envuelto en suaves lonjas de prosciutto, todo esto cubierto ligeramente de nuestra salsa de albahaca.

Chicken breast fillet with our mushroom mousse and farm cheese, wrapped in soft slices of prosciutto, all lightly covered in our basil sauce.

Pollo al estragón - Tarragon Chicken

Pechuga de pollo bañada en nuestra salsa de hongos y mostaza dijon acompañado de vegetales y papas marinadas ligeramente en vinagre, estragón, crujiente tocino y tomate.

Chicken breast bathed in our mushroom and Dijon mustard sauce, served with vegetables and potatoes lightly marinated in vinegar, tarragon, crispy bacon, and tomato.

Pollo Teriyaki - Chicken Teriyaki

Jugosos cubos de pollo, adobados con teriyaki, salteados con vegetales y acompañados con arroz.

Juicy chicken cubes, marinated with teriyaki, sautéed with vegetables, served with rice.

Risotto de hongos y alcachofas Mushroom and Artichoke Risotto

Cremoso risotto en armonía con hongos frescos y alcachofa.

Creamy risotto harmonizes with fresh mushrooms and artichoke.

Filete de atún - Tuna Fillet

Cubierto en chutney de la casa, notas únicas entre océano y tierra.

Topped with house chutney, offering unique notes between sea and land.

Penne Salmón y vodka - Salmon Vodka Penne

Pasta cremosa, con trocitos selectos de salmón y perfumado ligeramente con vodka, un verdadero espectáculo para tu paladar.

Creamy pasta with select pieces of salmon, lightly infused with vodka. A true treat for your palate.

Spaghetti azafrán con mariscos - Saffron Seafood Spaghetti

Sintonía de sabor en mariscos con una exquisita salsa cremosa de azafrán y vino blanco.

A symphony of seafood flavors in an exquisite creamy saffron and white wine sauce.

Risotto de palmito, camarones y queso Hearts of Palm, Shrimp, and Cheese Risotto

Risotto cocido lentamente, acompañado de camarones, palmito y queso gratinado. El toque secreto: crema de camote rostizado.

Slow-cooked risotto accompanied by shrimp, hearts of palm, and gratinated cheese. The secret touch: roasted sweet potato cream.

Salmón en cremoso de alcaparras - Salmon in Creamy Caper Sauce

Salmon a la parrilla cubierto de una cremosa salsa de alcaparras y la frescura de eneldo.

Grilled salmon topped with a creamy caper sauce and the freshness of dill.

Pesca del mar en salsa de coco y cítrico Catch of the Day in Coconut & Citrus Sauce

Napado en salsa de leche de coco, jengibre y curry, malanga, un viaje al caribe costarricense.

Coated in a coconut milk, ginger, and curry sauce with malanga, a journey to the Costa Rican Caribbean.

Lomito en salsa de vino tinto - Tenderloin in Red Wine Sauce

Tierno lomito jugoso cocido al término deseado. Bañado con la delicadeza de nuestra salsa de vino, cocida muy lentamente para obtener sabor y aromas intensos.

Tender, juicy beef cooked to your desired doneness. Bathed in the delicacy of our slow-cooked red wine sauce for deep flavor and aroma.

Lomito en salsa de pimienta verde - Tenderloin in Green Pepper Sauce

Jugoso lomito cubierto de nuestra salsa demiglace de pimienta verde y aros de cebolla en tempura. Un clásico que permanece fresco.

Juicy tenderloin covered in our green pepper demiglace sauce, served with tempura onion rings. A timeless classic.

Rib Eye

Corte de carne en su jugo acompañado de chimichurri.

Juicy cut of meat accompanied by chimichurri.

Mar y Tierra - Surf and Turf

Jugoso medallón de lomito bañado en salsa demiglace, acompañado de camarones salteados al ajo y mantequilla.

Juicy tenderloin medallion topped with demiglace sauce, accompanied by garlic and butter sautéed shrimp.

**** PREGUNTA POR LAS GUARNICIONES DEL DÍA ****

**** ASK FOR THE SIDE DISHES OF THE DAY ****

Postres / Desserts

Chocolate Encantado - Enchanted chocolate

Selva Negra - Black Forest Cake

Pie de Frutos Rojos - Red Berry Pie