

TINTOS & BLANCOS

Plato
vegetariano

Tapas

Montadito de jamón serrano de Segovia
Reserva 12 meses 5.395 (6.636)
sobre tostadas de pan chapata y tomaquet

Tartar de salmón 5.200 (6.396)
con aceitunas, alcaparras, queso crema y jengibre

Dúo de croquetas 4.915 (6.045)
de jamón serrano y de pescado, con alioli
y salsa picante de tomate

Las papas bravas 3.850 (4.735,50)
gajos de papas dorados y ligeramente picantes,
espuma de alioli y salsa de tomate picante

Aros de calamar a la romana 4.840 (5.953,20)
rebozados y fritos, espuma de alioli y tomate picante

Zuquini caprese 3.890 (4.784,70)
rodajas de zuquini a la parrilla y tomate confitado
con queso Petit Blanc con albahaca

Carpaccio de res 6.080 (7.478,40)
con manzana verde confitada, arúgula, migas de queso feta,
crotones de chapata y aceite de oliva extra virgen

Tortilla española 3.800 (4.674)
la receta clásica con huevo, papa y cebolla

Carpaccio de corvina 4.840 (5.953,20)
finas lonjas de corvina reina con mousse de chile morrón
y aceite de maracuyá

Cazuelitas



Cazuelita de camarones con
infusión de chile panameño 6.855 (8.431,65)
salteados en aceite de oliva con tomate fresco, cebolla, ajo, chile
dulce e infusión de chile panameño (ligeramente picante)

Cazuelita de hongos salteados 4.860 (5.977,80)
champiñones, crimini, portobello y ostra salteados con ajo,
perejil y Brandy Napoleón Mon Bijou, servido con pan casero

Cazuelita de mariscos 6.470 (7.958,10)
camarones, calamar, pulpo, mejillón, almeja y pescado,
salteados con vino blanco, tomate, champiñones y
fondo de mariscos, servido con pan casero

Risotto y Pastas

Risotto "Mar & Montaña" 9.665 (11.887,95)
con hongos mixtos, tomates cereza, camarones, mejillones,
almejas, pulpo y queso parmesano

Risotto "ai asparagi e funghi" 7.090 (8.720,70)
con espárragos, hongos, tomates deshidratados y aceite de trufa

Risotto con salmón y aguacate 8.870 (10.910,10)
trozos de salmón, aguacate, eneldo, tomates cereza confitados
en miel de estragón

Dúo de pastas artesanales 7.900 (9.717)
Agnolotti rellenos de queso al vodka con pommodoro, tomates cereza y
crujiente de jamón serrano y pansotti rellenos de camarón,
bechamel de pejibaye con culantro coyote

Rigatoni "Bourguignon" 6.890 (8.474,70)
con asado de tira confitado, hongos, cebolla caramelizada y albahaca

Penne "alla Sorrentina" 6.890 (8.474,70)
con tomates cereza confitados, albahaca, salsa casera de tomate y
queso Petit Blanc con albahaca

Tablas

Mediterránea 17.640 (21.697,20)
jamón serrano de Segovia Reserva 12 meses, chorizón español,
jamón de York, hongos, calabaza asada, berenjena,
zuquini a la parrilla, chile dulce asado, aceitunas kalamata,
queso Petit Blanc con albahaca y Supremo estilo Gruyère,
uvas y nueces caramelizadas

De 7 quesos artesanales nacionales
Le Chaudron 13.420 (16.506,60)
Tomme Guayabo, Supremo estilo Gruyère,
Petit Blanc con albahaca, Caprice con ajo, Supremo de cabra,
Saanen y Brie, uvas, aceitunas kalamata, nueces caramelizadas,
jalea casera y tostadas de pan chapata

Viejo Mundo 21.340 (26.248,20)
jamón serrano de Segovia Reserva 12 meses, chorizón,
jamón York, lomo embuchado, queso manchego curado,
aceitunas kalamata, uvas, nueces caramelizadas y
tostadas de pan chapata con tomate

Tintos & Blancos 21.940 (26.986,20)
Salmón a la boulangère, camarones picantes, croquetas de jamón
serrano y de pescado, picaña asada con mantequilla de ajo,
pechuga de pollo con salsa de naranja, agnolotti rellenos de
queso al vodka con pommodoro y crujiente de jamón serrano

Ensaladas

"del Chef" 6.340 (7.798,20)
mezcla de lechugas, queso Petit Blanc con albahaca,
nuez nogal, cebolla dashi, zuquini, berenjena encurtida,
tomates a la parrilla y sandía asada con vinagreta de naranja

"Provençal" 6.740 (8.290,20)
pechuga de pollo al orégano y limón, lechugas mixtas,
arúgula frutos secos, moras, chile morrón, tomates cereza,
pepino, hongos rostizados, queso feta y aderezo de hierbas

Cremas

Crema de espárragos 4.450 (5.473,50)
con crujiente de jamón serrano, migas de queso feta y
crotones de chapata

Crema de tomate al estilo toscano 4.450 (5.473,50)
Sopa típica de la zona de la Toscana con tomates, albahaca,
orégano, ajo y cebolla con crotones de pan chapata



Pescados y Mariscos

Filete de salmón "a la boulangère" 9.460 (11.635,80)

con costra de miel, eneldo y queso Caprice con ajo, servido con papas, hongos, albahaca y cebolla morada

Camarones "all burro e aglio" 11.220 (13.800,60)

sellados en mantequilla de ajo, vino blanco y ralladura de cítricos, polenta cremosa con salvia, tomates cereza confitados y parmesano

Atún en costra de coco y tomillo 9.970 (12.263,10)

sellado al sartén con salsa de tamarindo y chile panameño, risotto con ayote caramelizado con miel de caña y albahaca

Corvina reina "all pesto calabrese" 11.220 (13.800,60)

pesto de tomate deshidratado con almendras, mejillones y almejas sobre ñoquis de plátano maduro, tomates cereza, arvejas y chile morrón

Salmón sobre puré de camote con nueces 9.970 (12.263,10)

al horno sobre puré de camote con nueces, tomates cereza y espárragos salteados con ajo y perejil

Pollo

Pechuga de pollo "estilo segoviano" 9.130 (11.229,90)

envuelta en jamón serrano, reducción de Oporto Tawny Osborne, servido sobre risotto con hongos, albahaca y queso parmesano

Cordon Bleu de pollo con salsa de hongos 8.920 (10.971,60)

pechuga de pollo empanizada, rellena de queso gouda y jamón York, salsa de hongos, papas doradas y vegetales salteados

Carnes

Ossobuco "alla Gremolata" 11.220 (13.800,60)

marinado y cocinado en su jugo a baja temperatura, salsa de limón fresco con perejil, servido con polenta cremosa al parmesano y hongos asados

Tajín de cordero "estilo Magreb" 10.560 (12.998,80)

cocinado en su jugo con frutos secos, taboulé y queso feta

Picaña asada - Black Angus Choice, USDA 13.430 (16.518,90)

sellada al sartén con mantequilla de ajo, servida en su jugo, con brócoli, papa, zanahoria, chayote, tomates cereza, hongos y perejil

Entraña - Choice, USDA 15.630 (19.224,90)

corte tradicional del asado argentino a la parrilla

Baby Beef 12.140 (14.932,20)

corazón de lomo de res a la parrilla

Asado mixto "T&B" 12.980 (15.965,40)

lomo de res, costilla de cerdo con salsa BBQ, pechuga de pollo y chorizo parrillero

Filet mignon de lomo de res al horno 11.920 (14.661,60)

envuelto en tocineta con reducción de Oporto Tawny Osborne y romero

Costilla de cerdo con BBQ

de guayaba y cacao 8.770 (10.787,10)
marinada en salmuera y cocinada al horno, con guayaba y semillas de cacao

Asado de tira 10.890 (13.394,70)

cocinado a baja temperatura con vino tinto, especias, zanahoria, cebolla y apio

Incluye 2 guarniciones:

- Risotto con hongos
- Polenta cremosa con parmesano

- Papas fritas caseras
- Puré de camote
- Vegetales asados

- Vegetales salteados
- Ensalada de lechugas
- Papas Cambrey salteadas con ajo, perejil, romero y mantequilla

Eliga la salsa: chimichurri, pimienta verde, hongos o BBQ de guayaba

Cada guarnición adicional: 1.900 (2.337)

Pastres

Coulant de chocolate 3.880 (4.772,40)

esponjoso bizcocho tibio relleno de chocolate fundido, montado sobre una compota de frutos rojos y helado de vainilla

Brownie belga 3.880 (4.772,40)

con mousse de chocolate, helado de vainilla y coulis de frutos rojos

Crema catalana 3.880 (4.772,40)

la tradicional, ligeramente gratinada con azúcar moreno

Crêpe Suzette 3.880 (4.772,40)

flambeado con Cointreau y servido con helado de vainilla

Panna cotta de frambuesas y chocolate blanco 3.880 (4.772,40) (SIN AZÚCAR)

Tablita de 3 quesos artesanales nacionales Le Chaudron €5.840 (7.183,20)

Escoja sus 3 favoritos:

Tomme Guayabo, Supremo estilo Gruyère, Petit Blanc con albahaca, Caprice con ajo, Supremo de cabra, Saanen y Brie

Orgullosos de utilizar productos costarricenses de primera calidad, apoyando el Plan Nacional de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable (PNGCSS).

Los precios en () incluyen 13% IVA y 10% de servicio.