

TINTOS & BLANCOS

Plato
vegetariano

sin gluten

Tapas

Montadito de jamón serrano €6.340 (7.798)
sobre tostadas de focaccia al romero y tomaquet

Trío de montaditos €6.340 (7.798)
jamón serrano, chorizo Nobleza y boquerones en aceite de oliva,
sobre tostadas de focaccia al romero y tomaquet

Tartar de salmón €6.030 (7.417)
con aceitunas, alcaparras, cebolla morada, chile mundial,
limón y aceite de oliva extra virgen, tostadas de focaccia

Dúo de croquetas €5.430 (6.679)
de jamón serrano y de pescado, con alioli y salsa brava
(ligeramente picante)

Las papas bravas €4.080 (5.018)
gajos de papas dorados y ligeramente picantes, alioli y salsa brava
(ligeramente picante)

Calamares "a la romana" €5.600 (6.888)
rebozados y fritos, alioli y salsa brava

Atún tibio sobre rúcula €5.790 (7.122)
atún sellado al sartén, sobre una ensaladilla de rúcula con aguacate,
uchuvas, limón, miel y alioli de mostaza de Dijon

Zuquini Caprese €4.920 (6.052)
rodajas de zuquini a la parrilla, tomate confitado con
queso Petit Blanc con albahaca y reducción de vinagre balsámico

Tostas de boquerón con pimiento caramelizado €5.260 (6.470)
boquerones en aceite de oliva y vinagre, pimiento morrón
caramelizado, sobre focaccia al romero

Carpaccio de res €7.310 (8.991)
con migas de parmesano, rúcula, crotones de chapata
y aceite de oliva virgen extra

Tortilla española €4.060 (4.994)
la receta clásica con huevo, papa y cebolla

Salpicón de atún €5.790 (7.122)
con jugo de limón, aceite de sésamo, cebolla morada,
cebollino y aguacate, tostadas de focaccia

Pulpo "Olivo" €7.270 (8.942)
pulpo sobre papas cocidas, sofrito de aceite de oliva virgen extra
y pimentón de La Vera

Tablita de 3 quesos €7.020 (8.635)
a escoger Gruyère, Petit Blanc con albahaca (fresco), Saanen con
hierbas (fresco), Brie brulée (gratinado), manchego DOP Roblevega,
Raclette con pimienta, Asiago DOP

Antipasto de mini vegetales €4.520 (5.560)
zanahoria, camote, escalopín, min zuquini, hongos, tomate saladet
rostizado, aceitunas mixtas y alcachofas, servido con focaccia al romero

Cazuelitas

De camarones con infusión de chile panameño €7.060 (8.684)
salteados en aceite de oliva con tomate fresco, cebolla, ajo,
chile dulce e infusión de chile panameño (ligeramente picante)

De hongos salteados €5.890 (7.245)
champiñones, crimini, portobello y ostra salteados con ajo,
perejil y Brandy Napoleón Mon Bijou, servido con pan casero

De mariscos €6.985 (8.592)
camarones, calamar, pulpo, mejillón, almeja y pescado, salteados con vino
blanco, tomate, champiñones y fondo de mariscos, servido con pan casero

"Neptuno" €6.340 (7.798)
calamares, guisantes, garbanzos, chorizo español Sarta,
fumet de pescado con mantequilla y vino blanco

Tablas

Mediterránea €17.640 (21.697)
jamón serrano, chorizón español, salame, boquerones, hongos,
tomate saladet rostizado, chile dulce asado, aceitunas mixtas,
queso fresco Petit Blanc con albahaca, queso Asiago DOP,
uvas y nueces caramelizadas

De 7 quesos €15.640 (19.237)
Gruyère, Petit Blanc con albahaca (fresco), Saanen con hierbas (fresco),
Brie brulée (gratinado), manchego DOP Roblevega, Asiago DOP, Raclette
con pimienta, uvas, aceitunas mixtas, nueces caramelizadas,
jalea y focaccia al romero

Viejo Mundo €20.180 (24.821)
jamón serrano, chorizo Nobleza, Speck italiano, salame español,
jamón cocido artesano, queso manchego Roblevega (DOP), aceitunas
mixtas, uvas, nueces caramelizadas, focaccia al romero y tomaquet

Paleta Ibérica de bellota €18.270 (22.472)
paleta ibérica de bellota y queso manchego DOP Roblevega,
servido con focaccia al romero y tomaquet

Tintos & Blancos €21.940 (26.986)
salmón "à la boulangère", camarones picantes,
pulpo al brandy, picaña a la parrilla,
pechuga de pollo con mantequilla de limón y hierbas,
pasta Agnolotti al pesto

Ensaladas

"Niçoise" €7.270 (8.942)
atún al sartén (medio rojo) con rúcula, vainicas verdes,
papa, aceitunas, cebolla, tomate saladet y hongos.
Aderezo mediterráneo con aceite de oliva virgen extra,
vinagre balsámico, romero y albahaca

"Provençal" €7.270 (8.942)
pechuga de pollo al orégano y limón, lechugas mixtas, rúcula,
frutos secos, moras, chile dulce asado, tomates cereza, pepino,
hongos rostizados, queso feta y aderezo de hierbas

"estilo griego" €6.860 (8.438)
quinoa, pepino, tomate cereza, cebolla morada, chile dulce,
aceitunas mixtas, queso feta en aceite de oliva, aderezo con vinagre
de manzana, aceite de oliva virgen extra y perejil

"estilo mediterráneo" €7.270 (8.942)
boquerones en vinagre, papa, tomate deshidratado,
aguacate, ciruela pasa, rúcula, lechuga mixta, vinagreta de
balsámico, aceite de oliva virgen extra y orégano

Crema

Brócoli €4.450 (5.473)
con papas, zanahoria, cebolla, almendras tostadas
y crema dulce, servido con pan casero

De tomate al estilo toscano €4.450 (5.473)
sopa típica de la zona de la Toscana con tomates,
albahaca, orégano, ajo y cebolla con crotones
de pan chapata y queso parmesano rallado

Pescados y Mariscos

Filete de salmón "à la boulangère" €11.195 (13.770)
con costra de queso fresco Saanen con hierbas, servido con salteado de papas semilla, tomates cereza, albahaca, guisantes y cebolla morada

Camarones al ajillo €13.890 (17.085)
salteados en mantequilla de ajo, salsa de soja y aceite de oliva virgen extra, gnocchi de papa con parmesano y tomates cereza confitados

Atún "Tropical" €10.280 (12.644)
bañado con salsa de coco, semillas de marañón y aceite de sésamo, polenta verde con parmesano, mostaza china salteada en mantequilla con ajo rostizado

Filete de corvina "piperrada" €12.460 (15.326)
dorado al sartén con mantequilla de ajo, servido con "piperrada" de pistacho, rodajas de papa al pimentón de La Vera y muselina de brócoli

Salmón sobre puré de camote con nueces €11.195 (13.770)
filete de salmón al horno sobre puré de camote y nueces, salsa de mango con naranja y romero, mini vegetales y tomates cereza confitados al vino blanco y mantequilla

Pulpo "al brandy" €13.630 (16.765)
flambeado con brandy Napoleón Mon Bijou, crema de queso parmesano y chorizo español Sarta, puré de camote y zanahoria mini en mantequilla y salvia

Risotto y Pastas

Risotto "Mar & Montaña" €10.850 (13.346)
con hongos mixtos, tomates cereza, camarones, mejillones, almejas, pulpo, calamar y queso parmesano

🌿 **Risotto "Caprese"** €7.890 (9.705)
con tomate cereza confitado, tomate caramelizado, pesto de albahaca y mozzarella fresca

Risotto con salmón y aguacate €9.520 (11.710)
trozos de salmón, aguacate, eneldo, tomates cereza confitados con miel y eneldo

Risotto con colita de cuadril €8.890 (10.935)
con queso parmesano, cebolla y colita de cuadril de res cocinada a baja temperatura con pomodoro

Dúo de pastas artesanales €8.610 (10.590)
penne rigate "Bourguignon" y Garganelli "alla Sorrentina"

🍷 **Penne rigate "Bourguignon"** €8.120 (9.988)
con colita de cuadril cocinada a baja temperatura, hongos, ajo y cebolla caramelizada

🌿 **Garganelli "alla Sorrentina"** €7.730 (9.508)
con tomates cereza confitados, albahaca, salsa casera de tomate y queso fresco Petit Blanc con albahaca

🌿 **Agnolotti rellenos de queso** €8.120 (9.988)
con pesto de albahaca, hongos, aceitunas, tomate deshidratado, almendras tostadas y queso parmesano rallado

Pollo

Pechuga "estilo segoviano" €9.740 (11.980)
envuelta en jamón serrano, reducción de Oporto Tawny Osborne, servido sobre risotto con hongos y queso parmesano

Cordon Bleu con salsa de hongos €9.740 (11.980)
pechuga de pollo empanizada, rellena de queso gouda y jamón cocido, salsa de hongos, papas doradas y mini vegetales

Picatta di pollo €9.740 (11.980)
escalopes de pechuga de pollo con mantequilla de limón y hierbas, cocinados al "Sous Vide", gnocchi de papa y salteado de tomates cereza

Carnes

Estofado de rabo de toro €12.840 (15.793)
rabo de toro cocinado a baja temperatura en su jugo con vino tinto, hongos, puerro, zanahoria y cebolla, mini vegetales y aguacate rostizado

***Picana a la parrilla - Angus (USDA) (300 gr)** €14.980 (18.425)
corte tradicional brasileño (recomendamos término ¾)

***Entraña - Choice (USDA) (300 gr)** €18.640 (22.927)
corte tradicional del asado argentino a la parrilla

***Baby Beef (280 gr)** €13.390 (16.470)
corte mariposa, de corazón de lomo de res a la parrilla

***Asado mixto "T&B" - Angus (USDA)** €13.780 (16.950)
picana Angus (USDA), costilla de cerdo con BBQ de guayaba, pechuga de pollo con mantequilla de limón y hierbas, chorizo parrillero

***Medallón de lomo de res "Normande" (250 gr)** €13.390 (16.470)
medallón de lomo de res horneado sobre rodajas de manzana pochadas y queso Saanen con hierbas, salsa de Oporto Tawny Osborne

Costilla de cerdo (300 gr) €9.660 (11.882)
braseada al horno con BBQ de guayaba

***Strip Loin (USDA) (300 gr)** €11.940 (14.686)
corte del lomo ancho, a la parrilla

***Ossobuco de res** €10.470 (12.878)
marinado en vino tinto y cocinado en su jugo a baja temperatura con tomates, chile dulce, cebolla y hongos

***Ribeye de res (USDA) (350 gr)** €15.590 (19.176)
a la parrilla con mantequilla, ajo y hierbas

* Elija 2 guarniciones:

Risotto con hongos o al parmesano
Polenta verde con parmesano
Papas fritas caseras
Puré de camote

Gnocchi de papa
Mini vegetales salteados
Papas semilla salteadas con ajo, perejil, romero y mantequilla
Ensalada mixta con lechugas, tomate, pepino, cebolla y chile dulce
Vegetales asados (zucchini, tomate saladet, chile dulce, hongos y zanahoria)

Cada guarnición adicional: €2.400 (2.952)

Elija la salsa: Chimichurri / Pimienta Verde / Hongos / Salsa de Oporto Tawny Osborne con romero

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.