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)*
aguacate, cebolla morada, cebollino, aceite de oliva virgen extra, limón y mostaza de Dijon, tostadas de focaccia al romero

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" ¢5.680 *(6.986)*
rebozados y fritos, alioli y salsa brava

Papas con chorizo español Sarta ¢5.090 *(6.261)*
rodajas de papa frita con salteado de chorizo Sarta, aceitunas, tomate cereza confitado, cebolla y migas de queso feta

Zuquini Caprese ¢4.920 *(6.052)*
Rodajas de zuquini a la parrilla, tomate confitado con queso Petit Blanc con albahaca y crema 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, hongos blancos con mostaza de Dijon y crema de vinagre balsámico, aceite de oliva virgen extra, crotones de chapata

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, mango, salsa soya, cebolla morada, cebollino y tostadas de focaccia al romero

Tablita de 3 quesos ¢7.820 *(9.619)*
A escoger entre: Gruyère, Petit Blanc con albahaca (fresco), Del Guayaval Turrialba con ajo y romero (fresco), Petit Blanc con higo y nueces (fresco) Brie brulée (gratinado), manchego DOP Roblevega, Asiago DOP, raclette ahumado

Brie "au four" (para 2 personas) ¢7.980 *(9.815)*
queso Brie horneado, con miel, mermelada de frutos rojos, pistachos, nuez nogal y tostadas de focaccia al romero

Croquetas caseras de queso Crottin ¢5.430 *(6.679)*
de queso cabra con miel, eneldo, nueces nogal y perejil, mermelada de frutas y alioli

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 ¢7.240 *(8.905)*
camarones, calamar, pulpo, mejillón, almeja y pescado, salteados con vino blanco, tomate, champiñones y fondo de mariscos, servido con pan casero

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 quesos ¢16.760 *(20.615)*
Gruyère, Petit Blanc con albahaca (fresco), Del Guayaval Turrialba con ajo y romero (fresco), Petit Blanc con higo y nueces (fresco) Brie brulée (gratinado), manchego DOP Roblevega, Asiago DOP, raclette ahumado, uvas, aceitunas mixtas, nueces caramelizadas, jalea de frutas 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 "Harissa", picaña a la parrilla, pechuga de pollo con mantequilla de limón y hierbas, Burrata de búfala con 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, alcachofas, aceitunas mixtas, queso feta en aceite de oliva, aderezo con vinagre de manzana, aceite de oliva virgen extra y perejil

"Burrata de búfala" ¢7.270 *(8.942)*
rúcula, tomate deshidratado, aguacate, burrata de búfala, albaricoques en almíbar, crema de vinagre balsámico, aceite de oliva virgen extra y nueces nogal tostadas

Cremas

De Ayote ¢4.450 *(5.473)*
ayote asado con romero, crocante de jamón serrano y crotones de pan chapata

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" ¢11.210 *(13.788)*
con costra de queso fresco Petit Blanc con albahaca,
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 "al coco" ¢10.280 *(12.644)*
en costra de coco con salsa sweet chilli de naranja,
salteado de mostaza china y puré de camote

Filete de corvina "a la Dijonesa" ¢12.460 *(15.326)*
Corvina reina con salsa de mostaza de Dijon,
gnocchi de papa salteados con mantequilla, parmesano,
tomates cereza confitados, aceitunas y alcachofas

Salmón sobre puré de camote con nueces ¢11.210 *(13.788)*
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 asado "Harissa" ¢13.630 *(16.765)*
salsa con pimientos asados, comino, limón, culantro y guindilla,
vegetales con mantequilla y hierbabuena, arancini
(tortas empanizadas de risotto y hongos)
Ligeramente picante

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

Raviolones "ai funghi" ¢8.120 *(9.988)*
Ravioles artesanales rellenos de hongos mixtos
(champiñón blanco, crimini y portobello)
salsa de mantequilla con romero y queso parmesano

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

Ravioles rellenos de ossobuco ¢8.120 *(9.988)*
Ravioles artesanales rellenos de ossobuco braseado,
con hongos, tomates cereza, tartufata y parmesano

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 fritas y mini vegetales salteados

Pechuga de pollo a la naranja ¢9.740 *(11.980)*
pechuga de pollo al sartén, salsa de naranja con jengibre,
cous cous con pasas, tomate seco, ciruelas y hierbabuena

Carnes

Mar & Tierra ¢13.980 *(17.195)*
con picaña asada y camarones al ajillo

***Picaña 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 lomito de res a la parrilla

***Asado mixto "T&B"- Angus (USDA)** ¢14.780 *(18.179)*
picaña, costilla de cerdo con salsa de ciruelas, pechuga de pollo con
mantequilla de limón y hierbas, chorizo parrillero

***Medallón de lomito de res "Normande" (250 gr)** ¢13.390 *(16.470)*
medallón de lomito de res horneado sobre rodajas de manzana pochadas
y queso Petit Blanc con albahaca, salsa de Oporto Tawny Osborne

Costilla de cerdo (300 gr) ¢9.660 *(11.882)*
braseada al horno con salsa de ciruelas

***New York Steak (USDA) (300 gr)** ¢13.180 *(16.211)*
corte del lomo ancho, a la parrilla

***Ossobuco de ternero** ¢11.220 *(13.801)*
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

***Tajin de cordero "estilo marroquí"** ¢13.390 *(16.470)*
cocinado en su jugo a baja temperatura
con frutos secos y queso feta
Recomendamos acompañarlo con cous cous

---

* Elija 2 guarniciones:
Risotto con hongos **o** al parmesano
Papas fritas caseras
Gnocchi de papa
Puré de camote
Cous cous
Mini vegetales salteados
Bratkartoffeln" con cebolla
Arancini (tortas empanizadas de risotto y hongos)
Papas semilla salteadas con ajo, perejil, romero y mantequilla
Ensalada mixta con lechugas, tomate, pepino, cebolla y chile dulce
Vegetales asados (zuquini, 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.