

TINTOS & BLANCOS

Tapas

 Plato Vegetariano

MONTADITO DE JAMÓN SERRANO ¢6.340 (7.798)
jamón serrano sobre tostadas de pan ciabatta con tomaquet

TARTAR DE SALMÓN ¢6.240 (7.675)
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 queso manchego, con alioli y salsa brava (ligeramente picante)

ATÚN TIBIO SOBRE RÚCULA ¢6.980 (8.585)
sellado a las hierbas con sweetchilli sobre ensalada de rúcula, tomate y pepino, crujiente de camote



 **LAS PAPAS BRAVAS** ¢4.080 (5.018)
gajos de papa doradas, y ligeramente picantes, con alioli y salsa de tomate picante

AROS DE CALAMAR A LA ROMANA ¢5.880 (7.232)
empanizados y fritos con alioli y salsa de tomate picante

 **ZUQUINI CAPRESE** ¢4.920 (6.052)
rodajas de zuquini a la parrilla con queso Petit Blanc con albahaca y tomate confitado

 **BRIE AU FOUR (para compartir)** ¢8.840 (10.873)
queso Brie horneado con miel, mermelada de frutos rojos, pistachos, nuez nogal y tostadas de focaccia al romero

CARPACCIO DE RES ¢8.290 (10.197)
con migas de parmesano, rúcula, hongos blancos con mostaza de Dijon y crema de vinagre balsámico, aceite de oliva virgen extra, crotones de ciabatta

 **TORTILLA ESPAÑOLA** ¢4.060 (4.994)
la receta clásica con huevo, papas y cebolla

TABLITA DE 3 QUESOS ¢9.240 (11.365)

A escoger entre:

Manchego Roblevega DOP, Provolone ahumado, Asiago DOP, Petit Blanc con albahaca, Gruyère, El Hidalgo (oveja), Palancares DOP, Brie Brûlée, nueces caramelizadas, jalea de frutas y focaccia al romero





Cremas

 Plato Vegetariano



SOPA DE CEBOLLA CARAMELIZADA ¢4.740 (5.830)
con fondo de caldo de res y tostada de ciabbata con queso gratinado

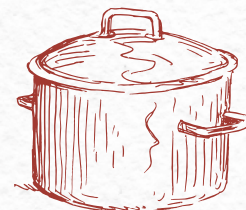
 **CREMA DE TOMATE AL ESTILO TOSCANO** ¢4.740 (5.830)
con tomates, albahaca, orégano, ajo y cebolla, crotones de pan ciabbata, queso parmesano rallado

Cazuelas

CAZUELITA DE ALBÓNDIGAS ¢7.240 (8.905)
albóndigas caseras de carne de res Angus en salsa de pomodoro con guisantes y vegetales

CAZUELITA DE CAMARONES CON INFUSIÓN DE CHILE PANAMEÑO ¢7.240 (8.905)
camarones salteados en aceite de oliva virgen extra con tomate, cebolla, ajo, chile dulce e infusión de chile panameño (ligeramente picante)

CAZUELITA DE MARISCOS ¢8.040 (9.889)
camarones, calamar, pulpo, mejillón, almeja y pescado, salteados con vino blanco, tomate y champiñones, pan casero



Las Tablas



MEDITERRÁNEA ¢16.980 (20.885)
jamón serrano, chorizón español, salame, hongos, tomate saladet rostizado, chile dulce asado, aceitunas mixtas, queso fresco Petit Blanc con albahaca, queso Tetilla DOP, uvas y nueces caramelizadas

DE QUESOS ¢16.760 (20.615)
manchego Roblevega DOP, San Simón da Costa DOP (ahumado), Asiago DOP, Petit Blanc con albahaca, Gruyère, El Hidalgo (oveja), Palancares DOP, Brie Brûlée, uvas, aceitunas mixtas, nueces caramelizadas, jalea de frutas y focaccia al romero

VIEJO MUNDO ¢19.160 (23.567)
jamón serrano, chorizón Nobleza, salame español, jamón cocido artesano, queso manchego Roblevega DOP, queso Asiago DOP, aceitunas mixtas, uvas, nueces caramelizadas, focaccia al romero y tomaquet

PALETA IBÉRICA DE BELLOTA ¢18.270 (22.472)
con queso manchego Roblevega DOP, focaccia al romero y tomaquet



Ensaladas

 Plato Vegetariano

"NIÇOISE" ₡7.270 (8.492)

atún al sartén (medio rojo) sobre rúcula, vainicas verdes, papa, aceitunas, cebolla, tomate saladet y hongos, aderezo mediterráneo con aceite de oliva virgen extra, vinagre balsámico, romero y albahaca

"PROVENÇAL" ₡8.240 (10.135)

pechuga de pollo al orégano y limón sobre lechugas mixtas, rúcula, frutos secos, moras, chile dulce asado, tomates cereza, pepino, hongos rostizados, lascas de queso parmesano, aderezo de hierbas

QUINOA "ESTILO GRIEGO" ₡7.270 (8.492)

quinoa mixta, pepino, tomate cereza, cebolla morada, chile dulce, aceitunas mixtas, alcachofas, queso feta, aderezo con vinagre de manzana, aceite de oliva virgen extra y perejil

"BURRATA DE BÚFALA" ₡8.240 (10.135)

rúcula, tomate cereza, aguacate, burrata de búfala, melocotones en almíbar, crema balsámica, aceite de oliva virgen extra y nueces de nogal tostadas

Risotto & Pastas

RISOTTO "MAR & MONTAÑA" ₡11.780 (14.489)

con hongos mixtos, tomates cereza, camarones, mejillones, almejas, pulpo, calamar y queso parmesano

RISOTTO "CARCOFI E BURRATA" ₡8.860 (10.898)

con parmesano, mantequilla, albahaca, alcachofas fritas en aceite de oliva virgen extra y burrata

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 ₡9.890 (12.165)

parmesano, pomodoro, cebolla y colita de cuadril de res cocinada a baja temperatura

GARGANELLI "A LA SORRENTINA" ₡7.880 (9.692)

con tomates cereza confitados, albahaca, salsa casera de tomate y queso fresco Petit Blanc con albahaca

SORRENTINI CON RICOTTA Y TRUFA ₡8.090 (9.951)

con tartufata, mantequilla, romero, albahaca, hongos, tomates cereza confitados y parmesano rallado





Pescados & Mariscos

FILETE DE SALMÓN "À LA BOULANGÈRE" ¢11.210 (13.788)

con costra de queso fresco Petit Blanc con albahaca, salteado de papas semilla, tomates cereza, albahaca, guisantes y cebolla morada

SALMÓN SOBRE PURÉ DE CAMOTE CON NUECES DE NOGAL ¢11.210 (13.788)

filete de salmón sobre puré de camote con nueces de nogal, salsa de mango con naranja y romero, mini vegetales y tomates cereza confitados al vino blanco y mantequilla

CORVINA EN SALSA DE MARISCOS ¢15.160 (18.647)

en cremosa salsa de mariscos, risotto negro de sepia

CAMARONES "AL AJILLO" ¢14.610 (17.970)

salteados en mantequilla de ajo, salsa de soja y aceite de oliva virgen extra, gnocchi de papa con parmesano y tomates cereza confitados

ATÚN SELLADO CON COSTRA DE SÉSAMO ¢10.280 (12.644)

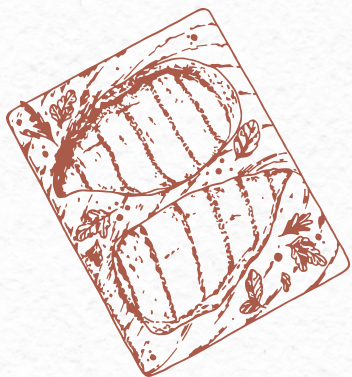
sobre falso "risotto" de quinoa con cebolla morada, tomates cereza y pimientos asados

PULPO ASADO EN REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO ¢14.480 (17.810)

sobre puré de camote con mantequilla de romero y mini vegetales salteados



Aves



PECHUGA DE POLLO "AL ESTILO SEGOVIANO" ¢9.740 (11.980)

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

CORDON BLEU DE POLLO CON SALSA DE HONGOS ¢9.740 (11.980)

pechuga de pollo rellena de queso gouda y jamón cocido, empanizada, salsa de crema con hongos, papas fritas y vegetales salteados

SUPREMA DE PECHUGA DE POLLO "TIKKA MASALA" ¢9.740 (11.980)

con curry, comino, cilantro y leche de coco, cous cous con pasas y tomate deshidratado



Las Carnes*

NEW YORK STEAK (ANGUS - CHOICE USDA)

400gr ₡19.080 (23.468) / 200gr ₡12.980 (15.965)

corte del lomo ancho de res, a la parrilla

ENTRAÑA (CHOICE USDA) 300gr ₡17.960 (22.091)

corte tradicional del asado argentino, a la parrilla

MEDALLÓN DE LOMITO "CAFÉ DE PARIS" 250gr (CHOICE USDA) ₡16.640 (20.467)

lomito de res a la parrilla con mantequilla Café de Paris

RIBEYE (ANGUS - CHOICE USDA)

400gr ₡23.890 (29.385) / 200gr ₡14.280 (17.564)

a la parrilla con mantequilla de ajo y hierbas

ASADO MIXTO "T&B" ₡16.970 (20.873)

picaña, costilla de cerdo con salsa BBQ de guayaba,
pechuga de pollo con hierbas, chorizo parrillero y chimichurri

PICAÑA (ANGUS - USDA) 300gr ₡15.840 (19.483)

corte tradicional brasileño (recomendamos término ¾)

MAR & TIERRA ₡18.980 (23.345)

picaña asada (Angus - USDA) y camarones al ajillo

COSTILLA DE CERDO ₡11.240 (13.825)

rostizada con salsa BBQ de guayaba

ASADO DE TIRA DE RES A BAJA TEMPERATURA (ANGUS - USDA) ₡15.860 (19.508)

con reducción de vino tinto y cebolla caramelizada

**los gramajes de las carnes son en crudo*

*Cada plato de carne incluye 2 guarniciones

Papas semilla con ajo, perejil y romero

Papas doradas o papas fritas caseras

Risotto con hongos o Parmesano

Vegetales asados o salteados

Cous Cous

Puré de camote

Gnocchi de papa

Falso risotto de quinoa

Ensalada de lechugas mixtas, tomate y pepino

Cada guarnición adicional: ₡2.500 (3.075)

Elija la salsa: Chimichurri / Pimienta verde / Hongos / Oporto con romero





Los especiales del Chef

 Plato Vegetariano

Entradas

MEJILLONES AL VINO BLANCO ₡7.260 (8.930)

clásica receta francesa con ajo, cebolla, perejil y vino blanco, tostadas de focaccia

PULPO "AL OLIVO" ₡6.980 (8.585)

rodajas de pulpo sobre rodajas de papas con cremoso aderezo de aceitunas con aceite de oliva virgen extra y pimentón de La Vera

CAZUELITA "TERRA E MARE" ₡7.990 (9.828)

hongos mixtos, alcachofas y camarones salteados con ajo, perejil y Jerez Fino Quinta Osborne, crujiente de jamón serrano y pan casero



Platos Fuertes

RISOTTO "AI GAMBERI" ₡9.880 (12.152)

con camarones y limón

SALMÓN AL ENELDO ₡11.240 (13.825)

con cremosa salsa de eneldo sobre "falso" risotto de quinoa

GNOCCHI DE PAPA ₡8.680 (10.676)

con crema, mantequilla, queso parmesano, hongos, tomates cereza confitados y albahaca

TERRINA DE OSSOBUCO DE TERNERO ₡11.870 (14.600)

en salsa demi-glace, risotto con parmesano y hongos asados



 Orgullosos de integrar a nuestra cocina productos costarricenses no tradicionales de primera calidad, apoyando el Plan Nacional de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable (PNGCS).

Todos los precios incluyen el 13% IVA y 10% de servicio.