



COCINA DE INVOCACIÓN COSTARRICENSE

PARA COMENZAR

ENYUCADOS CON RECETA CONTEMPORÁNEA.

(SERVIDOS CON CHUTNEY DE CAS Y ENCURTIDO DE CEBOLLA MORADA, PEPINO Y CULANTRO COYOTE.) 4.750

CEVICHE VEGETARIANO INSPIRA.

(PRODUCTOS DE FINCAS LOCALES, PALMITO, RÁBANO, CULANTRO, MAÍZ DULCE, CHILE DULCE, CEBOLLA MORADA, AGUACATE. SERVIDO CON PATACONES.) 4.750

CEVICHE DE PESCA DE TEMPORADA.

(CON MANGO, JUGO DE CAS, HINOJO ORGÁNICO, CEBOLLA MORADA, CULANTRO CASTILLA, PERFUMADO CON AGUA ARDIENTE DE CAÑA. SERVIDO CON PATACONES.) 6.650

EMPANADAS DE MAÍZ.

(TRES SABORES DIFERENTES, DE CERDO Y CAMARÓN COCIDOS DURANTE 12 HORAS, DE QUESO MOZZARELLA, Y DE POLLO MECHADO. SERVIDAS CON ALIOLI DE ALBAHACA FRESCA Y RELISH DE MANGO.) 5.250

EMPANADAS DE PLÁTANO MADURO.

(RELLENAS DE FRIJOL, QUESO Y CARNE MECHADA, SERVIDAS CON CHUTNEY DE TAMARINDO.) 4.450

PAN PLANO DE LA CASA A LA PARRILLA.

PLATO PARA COMPARTIR (SERVIDO CON CAMARONES DE CULTIVO AL AJO, SALSA DE CHILE DULCE A LA PARRILLA, QUESO AHUMADO DE SAN CARLOS, Y HOJAS DE ALBAHACA FRESCA.) 8.450

OPCIÓN VEGETARIANA CON PICADILLO DE VEGETALES 

GALLOS DE DOÑA MARÍA.

(PICADILLOS INSPIRADOS EN LA RECETA DE DOÑA MARÍA, ABUELA DE NUESTRO CHEF. PALMITO, PAPAYA VERDE Y PAPA, CON CARNE, SERVIDOS EN TORTILLA CASERA DE MAÍZ LOCAL DE TEMPORADA NIXTAMALIZADO.) 4.750.

SOPA DE TOMATE.

(DE TOMATES ASADOS, SERVIDA CON AGUACATE, CHIPS DE MAÍZ Y QUESO MOZARELA.) 4.450

 : PLATILLO VEGETARIANO  : LEVEMENTE PICANTE

PLATOS FUERTES

TAGLIATELLE INSPIRA.

(PASTA HECHA EN CASA SERVIDA CON REDUCCIÓN DE VINO BLANCO Y CREMA, ACEITE DE TRUFA, TOMATE, CHERRY, AJO ROSTIZADO, ALBAHACA, HINOJO Y CHAMPIÑONES.) **7.650**

OPCIÓN CON FILETE DE POLLO **10.950**

ESPAGUETIS.

(CAMARONES AL AJO EN REDUCCIÓN DE VINO BLANCO Y PEREJIL.) **4.750**

RAVIOLES.

(RELLENOS DE QUESO FETA, ESPINACA Y MARAÑÓN, CON SALSA DE AYOTE A LA PARRILLA, ARUGULA FRESCA Y QUESO PARMESANO.) **9.850**

SÚPER BOWL DE ENSALADA.

(ENSALADA DE AYOTE A LA PARRILLA, KALE SALTEADO AL AJO Y LIMÓN, LECHUGA, CEBOLLA MORADA, HINOJO ORGÁNICO, ARUGULA Y SEMILLAS DE GIRASOL.) **5.950**

ENSALADA DE POLLO INSPIRA.

(LECHUGA, PEPINO, MANÍ, AGUACATE, ZANAHORIA Y TROZOS DE POLLO EMPANIZADOS CON SEMILLA DE AJONJOLÍ Y ADEREZADOS EN SALSA THAI HECHA EN CASA.) **6.850**

HAMBURGUESA.

(TORTA DE CARNE PREPARADA EN CASA, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, QUESO CHEDDAR, TOCINETA Y SALSA DE CHILE CHIPOTLE. SERVIDA CON PAPAS FRITAS.) **8.450**

HAMBURGUESA VEGETARIANA.

(TORTA DE LENTEJAS Y CURRY HECHA EN CASA, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, QUESO CHEDDAR.) **7.750**

GALLOS DE PESCA DE TEMPORADA.

(TORTILLA DE MAÍZ HECHA EN CASA, MAYONESA DE CHIPOTLE, MOUSE DE AGUACATE E ENCURTIDO DE PEPINO Y CEBOLLA MORADA.) **6.450**

 : PLATILLO VEGETARIANO  : LEVEMENTE PICANTE

PLATOS FUERTES

PESCADO AL CURRY Y BANANO.

(PESCA DE TEMPORADA DEL PACIFICO SELECCIONADO ESPECIALMENTE PARA INSPIRA, ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA CON AJO ROSTIZADO Y MOZZARELLA, VAINICAS AL LIMÓN Y SALSA DE CURRY Y BANANO.) **14.250**

PECHUGA DE POLLO INSPIRA.

(BAÑADA EN SALSA DE NARANJA Y MIEL DE ABEJA, SOBRE CAMA DE ESPINACAS A LA CREMA. SERVIDO CON PURÉ DE PAPA EN AJO ROSTIZADO Y BRÓCOLI Y ZANAHORIA SALTEADA AL LIMÓN Y AJO.) **9.950**

LA CAZUELA DE MARISCOS.

(CAMARONES, MEJILLONES Y PESCADO DE TEMPORADA, SALTEADOS CON BRÓCOLI, CEBOLLÍN, LIMÓN Y LECHE DE COCO AZÚCAR.) **13.650**

RIB EYE SANCARLEÑO 300GR.

(SERVIDO CON GRATÍN DE PAPA Y VEGETALES SALTEADOS AL LIMÓN. ACOMPAÑADO DE DEGUSTACIÓN DE SALSAS, CHIMICHURRI, SALSA DE CHOCOLATE Y VINO TINTO, Y SALSA DE CHAMPIÑONES.) **19.950**

CHURRASCO 300GR.

(SERVIDO CON GRATÍN DE PAPA Y VEGETALES SALTEADOS AL LIMÓN. ACOMPAÑADO DE DEGUSTACIÓN DE SALSAS, CHIMICHURRI, SALSA DE CHOCOLATE Y VINO TINTO, Y SALSA DE CHAMPIÑONES.) **18.950**

PUNTA DE SOLOMO INSPIRA.

(COCIDA POR 24 HORAS, SERVIDA CON REDUCCIÓN DE CAFÉ Y WHISKEY, ARROZ CREMOSO CON PALMITO Y MAÍZ, Y HOJAS DE FRESCAS DE LECHUGA.) **17.650**

COSTILLAS DE CERDO.

(SERVIDA CON BBQ DE MORAS SILVESTRES SERVIDA CON GRATÍN DE PAPA.) **9.750**

EL CONSUMO CRUDO O POCO COCIDO DE CARNES, AVES, MARISCOS, CRUSTÁCEOS O HUEVOS, PUEDEN AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS. NOTIFIQUE A SU SALINERO SI PADECE DE ALGUNA ALERGIA.



PLATILLO VEGETARIANO



LEVEMENTE PICANTE

EL CONSUMO CRUDO O POCO COCIDO DE CARNES, AVES, MARISCOS, CRUSTÁCEOS O HUEVOS, PUEDEN AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS. NOTIFIQUE A SU SALINERO SI PADECE DE ALGUNA ALERGIA.

IMPUESTOS INCLUIDOS