



Menú de Almuerzo

LUNCH MENU

Fórmula Duo

Entrada + Plato Fuerte +
Bebida Natural

Appetizer + Main Dish + Natural Beverage

○

Plato Fuerte + Postre +
Bebida Natural

Main Dish + Dessert + Natural Beverage

¢13,900 i.i.

Fórmula Trio

Entrada + Plato Fuerte + Postre
+ Bebida Natural

Appetizer + Main Dish + Dessert
+ Natural Beverage

¢15,900 i.i.

ENTRADAS A P P E T I Z E R S

ENSALADA FLORENTINA

Albahaca, Aceitunas Verdes, Vainicas, Espinaca, Perejil y Vinagreta de Frambuesa

Tomato Salad, Basil, Green Olives, Green Beans, Spinach, Parsley & Raspberry Vinaigrette

CRÈME BRÛLÉE DE QUESO DE CABRA

Queso de Cabra, Ensalada Verde

Goat Cheese Crème Brûlée, Green Salad

TARTARE DE ATÚN

Atún Aleta Amarilla, Cebolla Morada, Ciboulette, Aceite de Oliva, Crema de Aguacate

Yellow Fin Tuna Tartar, Red Onion, Chives, Olive Oil, Ginger & Avocado Cream

TARTARE DE CAMARÓN

Ciboulette, Pepino, Cebolla Morada, Palmito, Mayonesa de Maracuyá, Zanahoria Marinada con Sésamo

Shrimp Tartare, Ciboulette, Cucumber, Red Onion, Heart of Palm, Passion Fruit Mayonnaise, Sesame Marinated Carrot

PÂTÉ CAMPAGNARD

Cebollas Caramelizadas, Pepinillos Encurtidos

Caramelized Onions, Pickled Cornichons

PLATOS FUERTES

S
H
—
D
—
N
—
A
—
M

ENSALADA DE SALMÓN

Mix de Espinaca, Arúgula y Lechuga, Tomate Cherry, Almendras, Manzana, Vinagreta de Albahaca y Eneldo

Salmon Salad, Lettuce, Spinach & Arugula Mix, Cherry Tomatoes, Almonds, Apple, Fennel and Basil Vinaigrette

STEAK TARTARE

Salsa de Perejil y Pepinillos, Tuille de Parmesano, Papas Fritas

Classic Steak Tartare, Parmesan Tuille, French Fries

CREPA DE MARISCOS

Camarones, Mejillones, Calamar, Salmón, Salsa Nantúa

Seafood Crepe, Shrimps, Mussels, Squid, Salmon, Nantúa Sauce

ATÚN A LA PARRILLA

Cebada Salteada, Ajo, Mantequilla, Limón, Perejil, Puré de Escalopín

Grilled Tuna, Sautéed Barley, Garlic, Butter, Lemon, Parsley, Yellow Squash Purée

PESCA DE TEMPORADA

Pesca de Temporada, Costra de Almendras, Vegetales de Temporada,

Salsa de Maracuyá

Seasonal Fish, Almond Crust, Passion Fruit Sauce, Mini Vegetables

SALMÓN EN SALSA DE LIMÓN

Mini Vegetales al Vapor, Micro Hierbas, Velouté

Grilled Salmon, Creamy Lemon Sauce, Steamed Mini Vegetables, Velouté

SÁNDWICH DE LOMO

Pan Francés, Mix de Quesos, Mayonesa de Higos, Papas Fritas o Ensalada

Grilled Beef Fillet, Baguette, Cheese Mix, Fig's Mayonnaise, Fries or Salad

FILET MIGNON

Lomito Parrilla, Salsa Bénaise, Papas Semilla, Romero

Grilled Beef Fillet, Béarnaise Sauce, Young Potatoes, Rosemary

POSTRES

S
—
R
—
E
—
S
—
S
—
E
—
D

DÚO DE SORBETES

Sorbete de Sandía, Sorbete Coco

Watermelon & Coconut Homemade Sorbets

CREPA DE MANZANA

Crema Pastelera de Vainilla, Manzana Caramelizada, Helado de Vainilla

Orgánica, Salsa de Caramelo

Apple Crepe, Vanilla Custard Cream, Caramelized Apple, Vanilla Ice Cream, Caramel Sauce

MOUSSE DE CHOCOLATE FRANCÉS

Crocante de Pistacho, Lengua de Gato

French Chocolate Mousse, Pistachio Crisp, Cat Tongue

CREPA DE NUTELLA

Helado de Vainilla y Salsa de Chocolate

Nutella Stuffed Crepe, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce

 LIBRE DE GLUTEN  VEGETARIANO  LIBRE DE LÁCTEOS

IVA e impuesto por servicio incluidos. Menú disponible de lunes a viernes de 12:00 m.d. a 3:00 p.m. No válido en días festivos

IVA and service tax included. Available Monday thru Friday from 12:00 p.m. to 3:00 p.m. Not applicable on holidays