



L'île
DE FRANCE

ENTRADAS FRÍAS COLD APPETIZERS

SOPA FRÍA DE TOMATE

Almendras Tostadas, Aceite de Oliva

Chilled Tomato Soup, Roasted Almonds, Olive Oil

¢4.500

ENSALADA CHAMPS ÉLYSÉES

Lechugas Mixtas, Fresas, Palmito, Aguacate, Semillas de Marañón, Vinagreta de Frambuesa

Lettuce Mix, Strawberries, Hearts of Palm, Avocado, Cashews, Raspberry Vinaigrette

¢5.300

ESPÁRRAGOS FRÍOS

Vinagreta de Limón, Huevo Duro, Micro Hierbas

Cold Asparagus, Lemon Vinaigrette, Hard Boiled Egg, Micro Greens

¢6.900

TARTARE DE CORVINA

Cebolla Morada, Pepino, Aderezo de Limón y Culantro

Sea Bass Tartare, Red Onion, Cucumber, Cilantro & Lemon Dressing

¢7.600

TARTARE DE SALMÓN FRESCO Y AHUMADO

Aderezo de Mostaza, Limón, Eneldo, Tostadas

Fresh and Smoked Salmon Tartare, Mustard Dressing, Lemon, Dill, Bread Toasts

¢7.400

PATÉ CREMOSO DE HÍGADO DE PATO

Chutney de Melocotón y Almendras, Reducción de Vino Tinto, Tostadas

Duck Liver Pate, Peach and Almond Chutney, Red Wine Reduction, Bread Toasts

¢5.700

PLATO DE QUESOS

Selección del Chef

Chef's Selection Cheese Plate

¢11.800

MEJILLONES CON FRITAS

Vino Blanco, Cebolla, Crema, Perejil, Papas Fritas

Mussels, White Wine, Cream, Onion, Parsley, French Fries

¢9.700

CARACOLES

Clásicos Caracoles al Horno, Mantequilla de Ajo y Perejil

Classic Baked Snails, Garlic & Parsley Butter

¢7.400

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA

Mix de Quesos, Pan Francés

Traditional French Onion Soup, Cheese Mix, French Bread

¢7.600

CREMA DE BRÓCOLI Y ESPINACA

Tomate Deshidratado, Queso de Cabra

Broccoli and Spinach Creamy Soup, Dried Tomato, Goat Cheese

¢5.900

MILHOJAS DE CHAMPIÑONES

Pasta de Hojaldre, Hongos Silvestres, Ajo, Perejil, Cebolla, Crema

Puff Pastry, Wild Mushrooms, Garlic, Parsley, Onion, Cream

¢6.900

ENTRADAS CALIENTES
HOT APPETIZERS



Vegetariano |



Libre de Gluten |



KILOSOPHY
SUSTAINABLE CUISINE AND FOOD

CARNES

BOEUF BOURGUIGNON

Estofado de Res, Salsa de Vino Tinto, Fettuccine Salteado

Beef Stew, Red Wine Sauce, Sauteed Fettuccine

¢14.500

LOMITO AL OPORTO

Salsa de Hierbas, Crema, Champiñones Salteados, Croquetas Cremosas de Yuca

Tenderloin Beef, Herbs Sauce, Sauteed Mushrooms, Creamy Cassava Croquettes

¢16.500

LOMITO A LA PIMIENTA VERDE

Salsa de Pimienta Verde, Papa Rösti

Beef Tenderloin, Green Peppercorn Sauce, Rösti Potatoes

¢16.500

LOMO ANCHO DE RES

Ensalada de Arúgula, Papa Rejilla, Salsa a Elección: Bearnesa, Pimienta o Bordelesa

New York Steak, Arugula Salad, Waffle Fries, Choice of Sauce: Bearnaise, Green Peppercorn, Bordelaise

¢17.100

CHATEAUBRIAND

Champiñones Salteados, Emulsión de Papa, Salsa a Elección: Bearnesa, Pimienta o Bordelesa

Chateaubriand, Sauteed Mushrooms, Creamy Potato Emulsion, Choice of Sauce: Bearnaise, Green Peppercorn, Bordelaise

¢17.800

COSTILLAS DE CORDERO

Papas Salteadas con Hongos, Tocineta, Ajo y Pereji, Salsa de Hierbas

Lamb Rack, Sauteed Potatoes with Mushrooms, Bacon, Garlic, and Parsely, Herbs Sauce

¢32.000

STEAK TARTARE

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

Classic Steak Tartare, Parsley & Pickle Sauce, Parmesan Tuile, French Fries

¢11.500

MAR Y TIERRA

Lomito de Res, Camarón Jumbo, Mantequilla de Hígado de Pato, Papas Fritas

Beef Tenderloin, Jumbo Shrimp, Duck Liver Butter, French Fries
_____ ₡18.000

HAMBURGUESA DE RES

Pan de Almendra, Torta de Res, Queso Gouda, Huevo Frito, Cebolla Caramelizada, Tocineta, Mostaza Dijon

Almond Flour Bread, Beef Patty, Gouda Cheese, Fried Egg, Caramelized Onions, Bacon, Dijon Mustard
_____ ₡11.500

AVES

POLLO DIJONNAISE

Salsa de Mostaza Dijon, Zanahoria Glaseada, Puré de Papa

Grilled Chicken Breast, Dijon Mustard Sauce, Glazed Carrot, Mashed Potatoes
_____ ₡11.500

POLLO EN SALSA DE HONGOS

Salsa Blanca, Champiñones, Porcini, Portobello, Arroz de Coliflor

Chicken Breast, Creamy Porcini, Portobello and White Mushrooms Sauce, Cauliflower Rice
_____ ₡11.800

PATO EN SALSA NARANJA O SALSA GRAND VENEUR

Vegetales de Temporada, Puré de Papa

Duck Breast, Orange or Grand Veneur Sauce, Seasonal Vegetables, Mashed Potatoes
_____ ₡ 21.800

VEGETARIANO

GNOCCHI EN SALSA DE HONGOS

Champiñones, Porcini, Portobello, Mix de Quesos

Gnocchi, Porcini, Portobello and White Mushrooms Sauce, Cheese Mix
_____ ₡10.500

PLATOS FUE RTES MAIN DISHES



Vegetariano |



Libre de Gluten |



KILOSOPHY
SUSTAINABLE CUISINE AND FOOD

PESCADOS Y MARISCOS

ENSALADA DE ATÚN

Huevo Duro, Tomates Cherry, Almendras, Aceitunas Verdes, Aguacate, Mix de Lechugas

Tuna Salad, Hard Boiled Egg, Cherry Tomatoes, Almonds, Green Olives, Avocado, Lettuce Mix

_____ ¢9.200

SOPA BOUILLABAISSE

Pesca de Temporada, Mejillones, Langosta, Camarones, Papa, Puerro, Azafrán

Bouillabaisse Soup, Seasonal Catch, Mussels, Lobster, Shrimps, Potato, Leek, Saffron

_____ ¢15.300

CAMARONES AL LIMÓN

Salsa de Limón, Velouté, Vegetales, Arroz

Sauteed Shrimps, Lemon Sauce, Veloute, Julienne Vegetables, Rice

_____ ¢18.500

CORVINA PAPILOTE

Tomates Cherry, Zucchini, Cebolla Morada, Aceitunas Verdes, Limón, Hierbas, Arroz

Papillote Sea Bass, Cherry Tomatoes, Zucchini, Red Onion, Green Olives, Lemon, Herbs, Rice

_____ ¢12.500

ATÚN ROSTIZADO

Cobertura de Hongos Porcini, Jugo de Cebolla, Papa Majada, Tomates Secos, Cebollino, Salteado de Champiñones, Brócoli, Calamar

Roasted Tuna, Porcini Mushroom Powder, Onion Jus, Potatoes, Dried Tomatoes, Chives, Sauteed Mushrooms, Broccoli and Squid

_____ ¢12.000

SALMÓN A LA PARRILLA

Salsa de Pimienta Rosada, Tomates Cherry, Papas Mini

Grilled Salmon, Rose Peppercorn Sauce, Cherry Tomatoes, Young Potatoes

_____ ¢13.500

CORVINA MEUNIÈRE

Salsa de Mantequilla y Limón, Perejil, Puré de Papa

Sea Bass, Butter & Lemon Sauce, Parsley, Mashed Potatoes

_____ ¢15.900

ENSALADA VERDE



Green Salad

φ2,000

ESPÁRRAGOS SALTEADOS



Sauteed Asparagus

φ3,200

VEGETALES AL VAPOR



Steamed Vegetables

φ1,500

HONGOS A LA PROVENZAL



Provençal Style Mushrooms

φ3,100

CROQUETAS CREMOSAS DE YUCA



Creamy Cassava Croquettes

φ2,700

PAPA RÖSTI



Crisp Rösti Potato

φ2,200

S
E
N
O
C
I
N
I
C
I
O
R
N
I
C
I
O
S
I
D
E
D
I
S
H
E
S



Vegetariano |



Libre de Gluten |



KILOSOPHY
REVOLUCIÓN DEL COMERCIO DEL PAN

Impuestos de venta y servicio incluidos | Sales and service tax included