

ENTRADAS

Ostras Frescas

6 unidades de Ostras costarricenses de la Isla Chira

₡9 000

Ostras Ahumadas

Ostras ligeramente ahumadas en una salsa al mojo de ajo
y leche de coco

₡9 000

☛ Gazpacho de Maracuyá

Sopa fría a base de tomate, pepino, maracuyá y vinagre de Jerez

₡6 000

Tartar de Atún

Pan Masa Madre, cebollín, aceite de chiles crocante, cremoso de aguacate

₡7 900

Croquetas de Pescado

Croquetas, mayonesa de la casa, espuma de pejibaye

₡7 500

☛ Crema de Ayote

Crema de ayote, pimentón de la Vera, leche de coco, mini baguette

₡6 800

Carpaccio de Camarón

Salsa Cítrica, arúgula, rábano encurtido

₡9 500

Carpaccio de Pesca de Temporada (estacional)

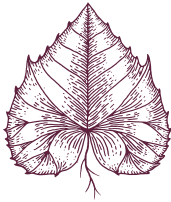
Marinado ligeramente, acompañado con mini tostadas de brioche,
apio, cebollino, grana Padano

₡7 900

Yogurt, Pepinillos Caseros y Tomates

Labneh, pepinillos fermentados, tomates nixtamalizados
y panes de la casa

₡6 000



PLATO FUERTE

Entraña o Lomito

Pack choy, tomates cherry confitados, puré de tubérculos

Entraña: ₡16 500 | **Lomito:** ₡14 500

Pesca Blanca

Puré de ayote con curry y mantequilla, aceite verde, acelga,
hongos caseros, kimchi casero

₡15 500

Pechuga de Pollo en Salsa Morrón

Mil Hojas de Papa Trufada. Tomatitos confitados,
ensalada mixta, kimchi casero

₡13 000

Pacheri y Mejillones

Pasta corta en salsa veoluté, tomate, mejillones y almejas salteadas
en mantequilla, salumi nacional, ajo y vino

₡14 800

Ensalada César

Lechugas frescas, aderezo césar hecho en casa,
crotones de pan masa madre

₡9 500 | **Pollo:** ₡13 000 | **Camarones:** ₡14 500

🍷 Coliflor al Grill con Salsa Miso Blanco

Vegetales salteados, mix de semillas especiadas, garbanzos crocantes

₡12 500

🍷 Curry Rojo

Salsa de leche de coco y fondo de vegetales, arroz basmati,
hortalizas salteadas, berenjenas rostizadas, hongo ostra

₡12 500 | **Camarones:** ₡14 500

🍷 Lentejas y Pipián

Lentejas cocidas en fondo de hongos, coles rostizadas,
Pipián al horno relleno de vegetales

₡12 500 | **Lomito:** ₡14 500