

# *Menú de Brunch*

## *Restaurante Grano de Oro*

*Bienvenidos!*

*Nuestra máxima prioridad es obtener ingredientes nacionales, frescos y sostenibles siempre que sea posible para la preparación de nuestra cocina Mediterránea-Francesa y de influencia Tropical.*

*Por favor, informe a nuestros colaboradores del Restaurante si usted tiene alguna alergia a los alimentos o restricciones dietéticas.*

*Nos complace informarle que una parte de nuestras ganancias se destinan a apoyar a Casa Luz, un hogar de madres adolescentes y sus hijos que provienen de situaciones de abuso y pobreza extrema.*

*It is our highest priority to source sustainable, fresh, local ingredients whenever possible for the preparation of our French Mediterranean and Tropical influenced cuisine.*

*Please let our service staff know if you have any food allergies or dietary restrictions.*

*A portion of our profits go to support Casa Luz, a home for adolescent mothers and their children coming from situations of abuse and extreme poverty*

*\* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio/Price includes 13% IVA and 10% service tax*

# Bebidas / Beverages

## Cócteles / Cocktails

€ 6016 € 7400\*

**Mimosa** Jugo de naranja (*orange juice*), Cava

**Campari Mimosa** Jugo de naranja (*orange juice*), Campari, Cava

**Bloody Mary** Jugo de tomate (*tomato juice*), vodka, especias (*spices*)

**Aperol Spritz** Aperol, prosecco, soda

## Cava & Champagne

**Copa Cava Masfi, Torrelles de Foix, España**

€ 6,016 € 7,400\*

Cuerpo medio, aromas florales, notas de frutas

*Medium bodied, floral nose, fruity notes on the palate*

**Bellicart -Salmon, Francia**

€15,854 €19,500\*

Color de oro con sabor a vainilla y frutas blancas

*Golden color, vanilla and white stone fruit aromas*

## Batidos Saludables / Healthy Smoothies

€4228 €5200\*

### **Balance**

Piña, limón, jengibre, hierbabuena y banano / *Pineapple, lemon, ginger, mint and banana*

### **Antioxidante**

Piña, fresa y mora / *Pineapple, strawberry and blackberry*

### **Deportista**

Piña, pepino, apio y jengibre / *Pineapple, cucumber, celery and ginger*

### **Súper Fibra**

Remolacha, piña, banano, y zanahoria / *Beet, pineapple, banana and carrot*

**Café o Espresso Britt** / *Coffee or Espresso*

€1463 €1800\*

**Cappuccino**

€1626 €2000\*

**Café Latte**

€2195 €2700\*

*Avellana, Vainilla, Caramelo, Crema Irlandesa /*

*Hazelnut, Vanilla, Caramel, Irish Cream*

**Café Hasta Mañana**

€1789 €2200\*

**London Fog** *Earl Grey, leche caliente (steamed milk), vainilla*

€2195 €2700\*

**Té, Leche, Chocolate Caliente** / *Tea, Milk, Hot Chocolate*

€1626 €2000\*

**Té Frío, Café Frío** / *Iced Tea or Iced Coffee*

€1951 €2400\*

**Acqua Panna / San Pellegrino** 500ml

€4716 €5800\*

**Acqua Panna / San Pellegrino** 750 ml

€5528 €6800\*

**Vichy Catalan** 1000 ml

€5528 €6800\*

\* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio / *Price includes 13% IVA and 10% service tax*

## *Menu de Brunch*

Servido con café o te y jugo natural / Served with coffee or tea and fresh fruit juice

<b><i>Huevos Benedict</i></b>	<b>₡ 7968</b>	<b>₡ 9800*</b>
Dos huevos, jamón ahumado sobre un pancillo tipo inglés, salsa holandesa <i>Two eggs and smoked ham on an English muffin with hollandaise</i>		
<b><i>Huevos Benedict al Salmon</i></b>	<b>₡ 7968</b>	<b>₡ 9800*</b>
Dos huevos con salmón ahumado hecho en casa, pancillo tipo inglés, holandesa de queso de cabra <i>Two poached eggs with in-house smoked salmon on an English muffin, goat cheese hollandaise</i>		
<b><i>Tico</i></b>	<b>₡ 7155</b>	<b>₡ 8800*</b>
Gallo pinto, dos huevos al gusto, queso fresco, tortillas y plátanos <i>Gallo pinto, two eggs any style, fresh cheese, tortillas and plantains</i>		
<b><i>Americano</i></b>	<b>₡ 10163</b>	<b>₡ 12500*</b>
Dos huevos al gusto, papas salteadas, tocineta y tostada <i>Two eggs any style, sautéed potatoes, bacon and toast</i>		
<b><i>Panqueques</i></b>	<b>₡ 6830</b>	<b>₡ 8400*</b>
Con siropes de maple y mora / <i>With maple and blackberry syrups</i> Con bananas rostizadas y macadamia / <i>With roasted bananas and macadamia nuts</i> Con frutas frescas y chantilly / <i>With fresh fruit and whipped cream</i>		
<b><i>Tostadas Francesas</i></b>	<b>₡ 7724</b>	<b>₡ 9500*</b>
Rellenas con mango y crema, servido con fruta rostizada <i>Stuffed with mango and sweet cream, topped with roasted fruit</i>		
<b><i>Omelette Vegetariano</i></b>	<b>₡ 8130</b>	<b>₡ 10000*</b>
Servido con tostadas y una ensalada mixta <i>Vegetarian omelette served with toast and a mixed green salad</i>		
<b><i>Omelette Jamón y Queso</i></b>	<b>₡ 9594</b>	<b>₡ 11800*</b>
Servido con tostadas y una ensalada mixta <i>Ham and cheese omelette served with toast and a mixed green salad</i>		
<b><i>Croque Madame</i></b>	<b>₡ 7968</b>	<b>₡ 9800*</b>
Sandwich de pan sourdough, jamón, queso y arúgula, bañado en huevo y cocinado a la plancha, servido con huevo frito y papas. <i>Sourdough grilled cheese, ham and arugula sandwich, dipped in egg and grilled, topped with a fried egg and served with potatoes</i>		

\* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio / *Price includes 13% IVA and 10% service tax*

### **Zingara**

€ 7398 € 9100\*

Pan masa madre, queso derretido, prosciutto y arúgula, a la plancha, mermelada de tomate, chips de tubérculos

*Sourdough grilled cheese, prosciutto and arugula sandwich, tomato marmalade, root vegetable chips*

### **Sándwich Pollo Clásico**

€ 8537 € 10500\*

Pan ciabatta hecho en casa, pollo a la plancha, tomate, queso, espinaca, aioli de mostaza de Maille, chips de tubérculos

*Homemade ciabatta grilled chicken, tomato, cheese, spinach, grainy mustard aioli, root vegetable chips*

### **Ravioli de la Casa**

€ 8780 € 10800\*

Ravioli hecho en casa de queso ricota y mozzarella de búfala, salsa de ayote y guanciale

*Homemade ravioli filled with buffalo mozzarella and ricotta, guanciale and pumpkin sauce*

### **Chile Mediterráneo**

€ 10976 € 13500\*

Chile morrón, relleno con farro, plátano, manzana y pasas, tahini de almendra y macadamia

*Roasted sweet pepper, stuffed with farro, plantain, apple and raisins, almond macadamia tahini*

### **Torre de Hongos**

€ 12033 € 14800\*

Capas de hongos de parís, frijol blanco en salsa, quinoa, cuscús de coliflor, arugula y garbanzo crujiente

*Layers of button mushrooms, white beans in a light tomato sauce, quinoa, cauliflower couscous, arugula crispy garbanzos*

### **Congrio y Camarón**

€ 14228 € 17500\*

Congrio a la plancha, camarones arosados, risotto de cebada, jugo de cebolla caramelizada

*Sauteed congrio, seared shrimp, barley risotto, caramelized onion jus*

### **Corvina Macadamia**

€ 15122 € 18600\*

Empanizada con macadamia tostada, salsa liviana de naranja y hierbas frescas

*Sea bass breaded with toasted macadamias, light orange and fresh herb sauce*

\* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio/Price includes 13% IVA and 10% service tax

**Lomito Bearnaise**

Corazón de lomito, salsa bearnesa, verduras de la estación  
*Beef tenderloin, béarnaise sauce, seasonal vegetables*

€ 16179 € 19900\*

**Lomito con Huevo y Trufa**

Corazón de lomito de res madurado en casa, huevo frito, salsa de trufa  
*Costa Rican beef tenderloin, aged in house, topped with a fried egg, truffle sauce*

€ 16179 € 19900\*

**Le Grand Cassoulet**

Piernita de cordero, pato rostizado, costilla de cerdo, frijoles blancos, todo cocido lentamente  
*Braised white beans, slow cooked lamb shank, roasted duck breast and pork rib*

€ 12926 € 15900\*

**Boeuf Bourguignon**

Posta paleta de res confitada lentamente en vino, gratinado de papa  
*Red wine braised beef shoulder, scalloped potato*

€ 14472 € 17800\*

**Crepa de Alforfón**

Rellenas de espinacas, champiñones, huevo poche y crema de queso de cabra  
*Buckwheat crepes, filled with sautéed spinach, mushrooms, goat cheese cream and a poached egg*

€ 7398 € 9100\*

**Roasty con Huevo y Queso Suizo**

Roasty de papas jamon y queso suizo con huevo frito  
*Roasty potatoes with ham, swiss cheese with fried egg*

€ 9350 € 11500\*

\* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio/Price includes 13% IVA and 10% service tax