

# *Menú de Cena*

*Welcome to the Restaurante Grano de Oro!*

*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.*

*Bienvenido al Restaurante Grano de Oro!*

*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.*

***Buen Provecho!***

## Entradas / Appetizers

<b>Paté de Campagne</b>	¢ 5203	¢ 6400*
Paté rústico francés, mostaza de cassis, crostini de aceite de oliva <i>Country paté, blackcurrant mustard, olive oil crostini</i>		
<b>Mousse de Espárragos</b>	¢ 6342	¢ 7800*
Pesto de pistachos, lechugas marinadas con aceite de oliva extra virgen <i>Asparagus mousse, pistachio pesto, greens marinated with extra virgin olive oil</i>		
<b>Caprese Confit</b>	¢ 7155	¢ 8800*
Queso de búfala, tomate saladett orgánico confitado, palito de tomate y caramelo <i>Fresh buffalo mozzarella, confit organic saladett tomatoes, tomato and caramel lollipop</i>		
<b>Carpaccio de Corvina</b>	¢ 7968	¢ 9800*
Marinado con limón y naranja, alcaparras, uchuvas, jengibre confitado y culantro, chips de camote <i>Seabass carpaccio, marinated with lemon and orange, capers, gooseberries, candied ginger and cilantro, sweet potato chips</i>		
<b>Napoleón de Hongos</b>	¢ 7642	¢ 9400*
Hongos portobello salteados, tomate confit, capas de crema de champiñones, nuez, aceite de setas <i>Mushroom napoleon, sautéed Portobello mushrooms, confit tomatoes, layered with a mushroom cream, walnuts, mushroom infused oil</i>		
<b>Pargo Trio de Tapenade</b>	¢ 7724	¢ 9500*
Pargo a la plancha, trio de tapenade de aceitunas y arúgula <i>Sautéed Costa Rican red snapper, trio of olive tapenades, arugula</i>		
<b>Tartar de Boeuf</b>	¢ 6830	¢ 8400*
Tartar de lomito, pepinillos, alcaparras, Kalamatas, helado de mostaza <i>Beef tartar, cornichons, capers, Kalamata olives, mustard ice cream</i>		
<b>Assiette de Charcuterie</b>	¢13659	¢16800*
Pate de la casa, prosciutto di Parma, pate lechón, salami toscano nacional, salami milano nacional, Speck y ternera enrollada <i>House pate, prosciutto di Parma, sucking pig pate, national Tuscan salami, national Milan salami, Speck and veal roulade</i>		
<b>Plato de Quesos</b>		
Panes hechos en casa y jalea de vino tinto / <i>Assorted homemade breads and red wine jelly</i>		
	5 Quesos / 5 cheeses	¢ 13659 ¢ 16800*
	9 Quesos / 9 cheeses	¢ 17480 ¢ 21500*
<b>Costa Rica</b>	Comté, Crottin de cabra ( <i>goat</i> ), Camembert, Reblochon	
<b>Italia / Italy</b>	Parmigiano, Gorgonzola, Pecorino Romano, Piave	
<b>España / Spain</b>	Oveja curada ( <i>cured sheep's milk</i> ), Mezcla de 3 leches ( <i>3 milk blend</i> )	
<b>Holanda / Holland</b>	Gouda, Gouda de cabra ( <i>goat</i> )	

## Sopas / Soups

<b>Sopa Negra / Black bean soup</b>	¢ 4716	¢ 5800*
<b>Sopa Pejibaye / Pejibaye (palm fruit) soup</b>	¢ 4716	¢ 5800*
<b>Sopa del Día / Soup of the day</b>	¢ 4878	¢ 6000*

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

## Ensaladas / Salads

<b>Ensalada Silvestre</b>	¢ 6016	¢ 7400*
Lechugas mixtas, mora brasso, gorgonzola, macadamia caramelizada, vinagreta de cidra <i>Mixed greens, fresh blackberries, gorgonzola, candied macadamia nuts, cider vinaigrette</i>		
<b>Ensalada Santé</b>	¢ 6016	¢ 7400*
Lechuga mixta, quinoa, garbanzos, semillas y nueces tostadas, vinagreta de mostaza en semilla <i>Mixed greens, quinoa, chickpeas, toasted nuts and seeds, grainy mustard vinaigrette</i>		
<b>Ensalada Frisee</b>	¢ 6098	¢ 7500*
Ensalada mixta, chips de rábano, naranja, mozzarella de búfala, vinagreta de maracuyá <i>Mixed greens, radish chips, orange, buffalo mozzarella, passionfruit vinaigrette</i>		
<b>Ensalada de Palmito Orgánico</b>	¢ 6098	¢ 7500*
Palmito fresco, chile dulce, apio, culantro, aderezo de naranja y yogurt <i>Fresh heart of palm salad, sweet bell peppers, celery, cilantro, orange yogurt dressing</i>		

## Platos Fuertes / Main Courses

<b>Chateaubriand con Trio de Salsas</b>	¢ 16179	¢ 19900*
Corazón de lomito de res madurado en casa, tres salsas: salsa bearnaise, jugo de res, mantequilla roja <i>Costa Rican beef tenderloin, aged in house, three sauces: béarnaise, beef jus, red wine beurre blanc</i>		
<b>Lomito Pistachio</b>	¢ 16179	¢ 19900*
Corazón de lomito Costarricense con costra de pistachos, glace de hongos, espuma de macadamia <i>Costa Rican beef tenderloin with a pistachio crust, mushroom reduction, macadamia nut foam</i>		
<b>Ternera Perigourdine</b>	¢ 13659	¢ 16800*
Posta de ternera asada en cocción lenta, salsa de trufas, farro, verduras salteadas <i>Slow roasted veal shoulder, truffle demi-glace, farro, sautéed vegetables</i>		
<b>Costilla de Cordero</b>	¢ 26667	¢ 32800*
Puré de petit pois, cannelloni de chile y berenjena, cromesquis de cebada, jugo de cocción <i>Lamb chop, sweet pea puree, bell pepper and eggplant cannelloni, barley fritter, lamb jus</i>		
<b>Souris d'Agneau</b>	¢ 22764	¢ 28000*
Piernita de cordero cocinado lentamente con tomate, hierbas y dátiles, servido con cuscús con menta <i>Slow cooked lamb shank, braised with tomatoes, herbs and dates, served with a mint couscous</i>		
<b>Pato con Higo Caramelizado</b>	¢ 21138	¢ 26000*
Pechuga de pato Canadiense, higo caramelizado, ayote a la parilla, crostini con paté de la casa <i>Roasted Canadian duck breast, caramelized fig, grilled butternut squash, pâté crostini</i>		
<b>Cerdo en Salsa Tamarindo</b>	¢ 12927	¢ 15900*
Lomito de cerdo rostizado, enyucado, chutney de mango, salsa tamarindo <i>Roasted Costa Rican pork tenderloin, yucca croquette, mango chutney, tamarindo sauce</i>		

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

<b><i>Pollo Semillas Tropicales</i></b>	<b>€ 12602</b>	<b>€ 15500*</b>
<i>Pechuga de pollo rostizado, semillas tropicales caramelizadas, jugo de jengibre, pure de camote</i> <i>Roasted chicken breast, caramelized tropical seeds, ginger jus, sweet potato pure</i>		
<b><i>Corvina Macadamia</i></b>	<b>€ 15122</b>	<b>€ 18600*</b>
<i>Corvina empanizada con macadamia tostada, salsa liviana de naranja y hierbas frescas</i> <i>Sea bass breaded with toasted macadamias, light orange and fresh herb sauce</i>		
<b><i>Corvina Cardamomo</i></b>	<b>€ 14309</b>	<b>€ 17600*</b>
<i>Lomo a la plancha, camarón jumbo, espinaca salteada, esencia de cardamomo</i> <i>Sautéed Costa Rican sea bass, jumbo prawn, wilted spinach, cardamom essence</i>		
<b><i>Salmón a la Plancha</i></b>	<b>€ 15041</b>	<b>€ 18500*</b>
<i>A la plancha, hongos con tapenade, beurre blanc de eneldo, espárragos a la plancha</i> <i>Sautéed salmon, button mushrooms with tapenade, dill beurre blanc, sautéed asparagus</i>		
<b><i>Pargo en Costra de Sal</i></b>	<b>€ 14228</b>	<b>€ 17500*</b>
<i>Filete de pargo horneada en costra de sal, salsa bearnesa de naranja, timbal de vegetales</i> <i>Red snapper filet baked in a salt crust, orange béarnaise, vegetable timbale</i>		
<b><i>Trio de Pescado</i></b>	<b>€ 15041</b>	<b>€ 18500*</b>
<i>Corvina, cabrilla y pargo cocinadas a la plancha, camarón al ajo, repollo curado, salsa de estragón</i> <i>Sautéed seabass, rock bass and red snapper, garlic prawn, sauerkraut, tarragon beurre blanc</i>		
<b><i>Torre de Hongos</i></b>	<b>€ 12032</b>	<b>€ 14800*</b>
<i>Capas de hongos de paris, frijol blanco en salsa, quinoa, cuscús de coliflor, arugula y garbanzo crujiente</i> <i>Layers of button mushrooms, white beans in a light tomato sauce, quinoa, cauliflower couscous, arugula crispy garbanzos</i>		
<b><i>Quinoa Bowl con Marinado Tofu</i></b>	<b>€ 10976</b>	<b>€ 13500*</b>
<i>Ensalada de quinoa, kale, radicchio, repollo morado, pepino, zanahoria y rábano marinado, camote y palmito rostizado, garbanzos crujientes, tofu marinado, aderezo de tahini</i> <i>Quinoa salad, kale, radicchio, marinated red cabbage, cucumber carrots and radish, roasted sweet potato and heart of palm, crispy chickpeas, marinated tofu, tahini dressing</i>		

### **Pastas**

<b><i>Ravioli de la Casa</i></b>	<b>€ 8780</b>	<b>€ 10800*</b>
<i>Ravioli hecho en casa de queso ricota y mozzarella de búfala, salsa de ayote y guanciale</i> <i>Homemade ravioli filled with buffalo mozzarella and ricotta, guanciale and pumpkin sauce</i>		
<b><i>Ravioli du Boeuf Bourguignon</i></b>	<b>€ 8780</b>	<b>€ 10800*</b>
<i>Ravioli hecho en casa, hongos salteados, jugo de carne y tomate</i> <i>Beef bourguignon ravioli, sautéed mushrooms, beef jus and tomato reduction</i>		
<b><i>Tagliatelle di Gragnano con Huevo Pochado a 65°C</i></b>	<b>€ 10325</b>	<b>€ 12700*</b>
<i>Guanciale (cachete de lechón curado artesanal), cebolla confitada, queso de trufas</i> <i>Tagliatelle, slow poached egg, guanciale (cured pork cheek), onion, truffled cheese</i>		
<b><i>Casarecce di Gragnano con Radicchio y Champiñones</i></b>	<b>€ 9350</b>	<b>€ 11500*</b>
<i>Hongos salteados, tomate confitado hecho en casa, radicchio, ricota y mozzarella de búfala</i> <i>Casarecce, sautéed mushrooms, confit organic salad tomatoes, radicchio, buffalo mozzarella and ricotta</i>		

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