

MENÚ ALMUERZO

LUNCH MENU

ENTRADAS / STARTERS

TIMBAL DE QUINOA / QUINOA TIMBAL - ¢5,295 🌱🌱🌱🌱

Pepino, tomate, aguacate, cebolla morada, alcaparras.

Cucumber, tomato, avocado, red onion, capers.

CEVICHE DE PALMITO / HEART OF PALM CEVICHE - ¢5,695 🌱🌱🌱🌱

Tomate seco, tomate cherry, cebolla morada, chile dulce, culantro, y naranja.

Sun-dried tomatoes, cherry tomato, red onion, peppers, coriander, and orange.

CEVICHE DE PESCADO DE TEMPORADA / SEASONAL FISH CEVICHE - ¢6,895 🌱

Cebolla blanca, chile dulce, culantro, limón. Servido con chips de tubérculos.

White onion, peppers, coriander, lime. Served with root vegetable chips.

CEVICHE MAR AZUL / BLUE SEA CEVICHE - ¢9,695 🌱

Pescado, camarón, pulpo, calamar, palmito, aguacate, cebolla morada, chile dulce, culantro, limón, jugo de tomate. Servido con chips de tubérculos.

Fish, shrimp, octopus, squid, heart of palm, avocado, red onion, peppers, coriander, lime, tomato juice. Served with root vegetable chips.

TARTAR DE ATÚN / TUNA TARTAR - ¢7,495

Atún aleta amarilla del pacífico, aderezo de soya, jengibre y wasabi, aguacate, cebolla morada, cebollín, pepino, y tobiko.

Yellowfin tuna, soy sauce, wasabi and ginger dressing, avocado, chives, red onions, cucumber, and tobiko.

CARPACCIO DE PULPO / OCTOPUS CARPACCIO - ¢7,595 🌱

Finas láminas de pulpo, salsa de aceituna kalamata, tomates cherry, rábano, arvejas.

Thinly sliced octopus, kalamata olive sauce, cherry tomatoes, radish, peas.

SOPA DE TOMATE / TOMATO SOUP - ¢4,995 🍲

Crotones rústicos y queso blanco fresco

Rustic croutons and fresh cheese



POKES - ENSALADAS / SALADS

ENSALADA SORPRESA DE VERANO / SUMMER SURPRISE SALAD - \$5,395 🌱🍃🌿

Palmito, aguacate, tomates cherry, lechuga mixta, maní, vainicas, vinagreta de frambuesa.
Heart of palm, avocado, cherry tomatoes, mixed lettuce, peanuts, green beans, raspberry vinaigrette.

ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD - \$5,095 🌿

Lechuga romana, crotones y queso parmesano.
Romaine lettuce, croutons, parmesan cheese.

Pollo extra, extra chicken - \$3,595

Camarón extra, extra shrimp - \$3,995

AVES ENSALADA GRIEGA - \$5,975 🌿

Lechuga romana, pepino, tomate, pimiento morrón, cebolla morada, aceitunas y queso feta.
Servida con una guarnición de pan artesanal.

*Romaine lettuce, cucumber, tomato, peppers, red onion, olives and feta cheese.
Served with homemade bread.*

Pollo extra, extra chicken - \$3,595

Camarón extra, extra shrimp - \$3,995

ENSALADA MEDITERRANEA / MEDITERRANEAN SALAD - \$7,595

Mini vegetales, cebolla, chile dulce, pollo marinado con salsa soya y mix de lechugas
Mini vegetables, onion, bell peppers, marinated chicken in soy sauce, and lettuce mix.

POKE DE ATÚN / TUNA POKE - \$9,995 🍣

Dados de atún aleta amarilla, cebolla morada, cebollino, chile dulce, perejil, tomates cherry, aceitunas kalamata, alcaparras, aceite de sésamo, aceite de oliva, sriracha, salsa soya, semillas de ajonjolí negro, arroz integral, vinagre de arroz, ensalada de algas frescas.

Diced yellow fin tuna, red onion, chives, bell pepper, parsley, cherry tomato, kalamata olives, capers, sesame oil, olive oil, sriracha, soy sauce, black sesame seeds, brown rice, rice vinaigrette and seaweed salad.

POKE VEGANO / VEGAN POKE - \$8,795 🌱🍃🌿

Pepino, aceituna kalamata, tomate, cebolla, palmito, aguacate, chile dulce, aceite de sésamo, aceite de oliva, sriracha, salsa de soya, semillas de ajonjolí, ensalada de algas frescas, y arroz de sushi

Cucumber, kalamata olives, tomatoes, onion, heart of palm, avocado, bell peppers, sesame oil, olive oil, sriracha, soy sauce, sesame seeds, seaweed salad, and sushi rice.

TABULE DE QUINOA / QUINOA TABULE - \$7,495 🌱🍃🌿

Quínoa mixta, tomates cherry, pepino, cebolla morada, chile dulce, limón, hierbabuena, perejil, aceite de oliva extra virgen, aceitunas kalamata, y aguacate.

Mixed quinoa, cherry tomato, cucumber, red onion, bell peppers, lime, fresh mint, parsley, extra virgin olive oil, kalamata olives, avocado.

ALBÓNDIGAS DE LENTEJAS / LENTIL MEATBALLS - \$8,195 🍃

Albóndigas de lentejas marinadas con ajo, cebolla, perejil, comino, aceite de oliva, salsa de tomate natural, tomates cherry frescos, y arugula.

Lentil meatballs marinated with garlic, onion, parsley, cumin, olive oil, natural tomato sauce, fresh cherry tomatoes, and arugula.

SANDWICHS

SÁNDWICH DE POLLO / CHICKEN SANDWICH - ¢6,395

Pan casero, queso local, lechuga, tomate, pepinillos, mayonesa de mostaza antigua. Servido con ensalada verde, y papas rejilla o papas gajo.

Homemade bread, local cheese, lettuce, tomato, pickles, mustard mayonnaise. Served with green salad, and waffle for wedge fries.

SÁNDWICH DE ENTRAÑA / SKIRT STEAK SANDWICH - ¢9,995

Pan casero, entraña grillada, queso local e higos, y mayonesa de mostaza antigua.

Servido con ensalada verde y papas waffle o papas gajo.

Homemade bread, grilled skirt steak, local cheese, figs and mustard mayonnaise.

Served with green salad and waffle or wedge fries.

SÁNDWICH DE ATÚN / TUNA SANDWICH - ¢7,995

Atún al cajun, aguacate, tomate, lechuga, y mayonesa al limón.

Servido con ensalada verde y papas waffle o papas gajo.

Cajun tuna, avocado, tomato, lettuce and mayonnaise with lime.

Served with green salad and waffle or wedge fries.

SÁNDWICH EL JARDÍN / GARDEN SANDWICH - ¢6,195 ✓

Pan casero, mousse de aguacate, berenjena, zucchini, tomate y cebolla a la parrilla.

Servido con chips de tubérculos.

Homemade bread, avocado mousse, grilled vegetables, eggplant, zucchini, tomato and onion.

Served with root vegetable chips.

HAMBURGUESA VEGANA POCHOTE / POCHOTE VEGAN BURGER - ¢8,895 ✓

Pan de la casa, torta vegana de {champiñones o soya} con queso vegano, arúgula, higos, almendras y cebolla caramelizada. Servida con papas waffle o papas gajo.

Homemade bread, vegan patty (mushroom or soy) with vegan cheese, arugula, figs, almonds and caramelized onions. Served with waffle or wedge fries.

HAMBURGUESA POCHOTE / POCHOTE BURGER - ¢8,995

Pan de la casa, hamburguesa de res con queso gouda y cheddar, arugula, higos, almendras y cebolla caramelizada. Servido con papas waffle o papas gajo.

Homemade bread, beef patty with gouda and cheddar cheese, arugula, figs, almonds, and caramelized onions.

Served with waffle or wedge fries.

PESCADOS Y MARISCOS / FISH & SEAFOOD

ATÚN A LA PARRILLA / GRILLED TUNA - ¢9,995 ✨

Atún grillado, zucchini a la parrilla, timbal de aguacate, tomate, aceitunas Kalamata, y reducción balsámica.

Grilled tuna, zucchini, avocado, tomato, Kalamata olives and balsamic reduction.

TACO DE PESCADO / FISH TACO - ¢8,195

Cuatro tacos rellenos de dados de pescado empanizado, con cebolla, culantro, lechuga y mayonesa de culantro. Servidos sobre tortillas de maíz, con pico de gallo y guacamole.

Four tacos filled with diced breaded fish, topped with onion, cilantro, lettuce, and cilantro mayo.

Served on corn tortillas with pico de gallo and guacamole.

PASTA ARTESANAL Y ARROCES / ARTISAN PASTA AND RICE

FETTUCCINI A LA CHECCA - ¢8,295 🍷

Pasta hecha en casa, cebolla, ajo, tomate concasse, tomate seco, mozzarella fresca, y albahaca.
Homemade pasta, onion, garlic, tomato, dried tomato, fresh mozzarella and basil.

FETTUCCINI CON CAMARONES A LA CREMA DE LIMÓN / FETTUCCINE WITH CREAMY LIME SHRIMP- ¢10,995

Pasta hecha en casa con camarones a la crema de limón.
Homemade pasta with creamy lime shrimp.

ARROZ ROMELIA / ROMELIA RICE - ¢8,295 🍷✓

Arroz al coco, vegetales de temporada, hongos, cebolla, chile dulce salteados, salsa curry de coco y tamarindo.
Coconut rice, seasonal vegetables, mushrooms, onions, and bell peppers sautéed, coconut and tamarind curry sauce.

RISOTTO CON BROCOLI Y HONGOS / RISOTTO WITH BROCCOLI AND MUSHROOMS - ¢8,995 🍷

Brócoli, champiñones, hongos porcini, queso grana padano.
Broccoli, mushrooms, porcini mushrooms, grana padano cheese.

CARNES Y AVES / MEATS & POULTRY / CASADOS

ARROZ ROMELIA / ROMELIA RICE - ¢8,295 🍷

Pollo a la plancha, puré de camote, mini vegetales de temporada, y salsa de mostaza Dijon.
Grilled chicken, sweet potato purée, mini seasonal vegetables and Dijon mustard sauce.

LOMITO EN SALSA DE PIMIENTA VERDE / GREEN PEPPER TENDERLOIN - ¢12,995 🍷

Lomito caramelizado, salsa pimienta verde, papas rejilla, y ensalada verde.
Caramelized tenderloin, green pepper sauce, waffle fries and green salad.

CASADO VEGETARIANO / VEGETARIAN CASADO- ¢5,995 🍷✓🍷

Vegetales, plátanos, arroz, frijoles, ensalada verde y picadillo de vegetales de temporada.
Vegetables, plantains, rice, beans, green salad and chopped seasonal vegetables.

CASADO DE POLLO O PESCADO / CHICKEN OR FISH CASADO - ¢6,295 🍷

Pollo o pescado a la plancha, plátanos, arroz, frijoles, ensalada verde y picadillo de vegetales de temporada.
Grilled chicken or fish, plantains, rice, beans, green salad, and chopped seasonal vegetables.



✓ Vegano / Vegan 🍷 Vegetariano / Vegetarian 🌿 Gluten Free/ Sin Gluten 🌶 Picante / Spicy

Impuestos de Ventas y servicio no incluido / Sales Taxes and service not Included.

Los productos del menú pueden contener o estar en contacto con trigo, huevos, frutos secos, leche y mariscos.
Por favor, infórmenos si tiene alguna alergia o restricción dietética.
Menu items may contain or come into contact with wheat, eggs, tree nuts, milk, and shellfish. Please let us know if you have any allergies or dietary restriction.