

ENTRADAS

PRECIO	
PRECIO	CEVICHE DE DORADO
¢ 7.000	Fresca combinación de pescado dorado con finas julianas de cebolla morada, un toque especial de jengibre, culantro, apio, leche de tigre de la casa, cremoso y aguacate. ¡Servido con deliciosos patacones!
¢ 7.000	CEVICHE DE CAMARÓN
	Fresca combinación de camarones juveniles, con finas julianas de cebolla morada, un toque especial de jengibre, culantro, apio, leche de tigre de la casa, cremoso y cuadros de aguacate. ¡Servido con deliciosos patacones!
¢ 6.500	CEVICHE VEGANO
	Deliciosa mezcla fresca de zucchini, fondo vegetal, tomate cherry, garbanzos fritos, cebolla morada, cremoso y cuadros de aguacate. ¡Servido con delicioso patacones!
¢ 4.500	ALMEJAS BLANCAS
	A las brasas con sal chipotle y limón.
¢ 8.500	TABLA DE QUESOS
	Inigualable combinación de queso de cabra chevre y ricotta de búfala servido con lonjas de trucha ahumada de la casa, alcaparras, marañón y bañada sutilmente con aceite de oliva. ¡Servido con tostadas de pan de la casa!
¢ 4.500	YUCA FRITA
	Nuestra inigualable orden de yuca frita, servida con encurtido de cebolla. ¡Las preferidas de la casa!
¢ 3.500	PAPAS FRITAS DE LA CASA
	Deliciosas papas naturales, recién cortadas con sal de chipotle servidas hasta tu mesa.
¢ 6.500	PATACONES DE LA CASA
	Seis deliciosos patacones acompañados de una orden de cremoso aguacate, pico de gallo y carne en salsa.

ENSALADAS

PRECIO	
PRECIO	ENSALADA DE LA CASA
¢ 5.500	Exquisita mezcla de granos frescos de quinoa, garbanzos fritos, risoni, trigo sarraceno, lenteja germinada aderezada con limón mesino, maracuyá y aceite de oliva sobre una cama de hojas verdes.
¢ 5.500	ENSALADA DE FRUTOS ROJOS
	Una fresca combinación de goji berry, tomate cherry, crujientes marañones sobre una cama de hojas verdes aderezada con vinagreta de fresa.
¢ 7.000	ENSALADA DE TRUCHA
	Nuestra deliciosa trucha ahumada acompañada de queso chevre, alcaparras, tomate cherry sobre una cama de hojas verdes aderezado con aceite de oliva y balsámico.
¢ 6.000	ENSALADA TROPICAL
	Finas lonjas de prosciutto acompañadas con naranja criolla, crujiente de yuca frita, pepino, sobre una cama de hojas verdes, aderezado con miel y balsámico.

GALLOS TÍPICOS

PRECIO	
PRECIO	GALLOS DE POLLO ACHIOTADO
¢ 6.500	Tres tortillas de maíz recién palmeadas, pollo achiotado acompañado de cebolla y chile dulce salteados y cremoso de aguacate. ¡Servido con nuestras deliciosas papas fritas de la casa!
¢ 7.000	GALLOS DE CARNE
	Tres tortillas de maíz recién palmeadas acompañados de carne en salsa y cremoso de aguacate. Servido con nuestras deliciosas papas fritas de la casa.
¢ 5.500	GALLOS VEGANOS
	Tres tortillas de maíz recién palmeadas servidas con una deliciosa combinación de berenjena, zucchini y chile dulce tatemados. ¡Servido con nuestras deliciosas papas fritas de la casa!

CASADOS

Horario 12:00m.d. a 3:00p.m.

Típico casado de arroz blanco, frijoles rojos, ensalada de la casa, plátano maduro frito y una opción de proteína a escoger:

PRECIO	
	• CARNE EN SALSAS
¢ 5.800	• PESCADO DORADO AL HORNO
	• PECHUGA DE POLLO
	• HONGOS SALTEADOS

PLATOS FUERTES

PRECIO	
PRECIO	LOMITO (300g)
¢ 23.000	Lomito a la parrilla, acompañado de vegetales salteados y puré de papa.
¢ 35.000	RIBEYE (300g)
	Corte premium de res acompañado de vegetales, puré de papa y espárragos a las brasas.
¢ 14.900	ENTRAÑA A LA PARRILLA (300g)
	Dos acompañamientos a elegir entre vegetales, pure de papa y espárragos.
¢ 13.000	COSTILLA DE LA CASA
	Jugosas costillas de cerdo con una cocción de 6hrs en horno de leña, bañadas en salsa BBQ de café, acompañada con yuca frita y ensalada coleslaw.
¢ 8.500	ARROZ GUACHO CARIBEÑO
	Tradicional receta costarricense cocinado en caldo de pescado, leche de coco al estilo caribeño acompañado de camarón, pescado dorado, mejillones y almeja blanca.
¢ 8.500	ARROZ GUACHO BORRACHO
	¡El borracho de la casa! Receta tradicional costarricense cocinado en caldo de pollo, pollo a las brasas con un toque de ron.
¢ 8.500	QUINOTO VEGANO
	¡Nuestra versión alternativa del risotto! Mix de quinoa cocinado en salsa de vegetales salteados y champiñones frescos.
¢ 8.500	ESTOFADO DE POLLO ACHIOTADO
	¡El vuelve a la vida! Delicioso estofado achiotado en caldo de pollo con vegetales, acompañado de arroz blanco.
¢ 10.500	TRUCHA AL HORNO (200g)
	Trucha fresca 100% nacional cocinado al horno con mantequilla vegana, acompañado con ensalada.
¢ 14.000	ATÚN SELLADO (200g)
	Delicioso atún con puré de papa acompañado de una salsa cítrica a base de naranja.
¢ 9.000	PASTA BOLOÑESA
	Pasta de maíz con carne angus y tocینeta en salsa pomodoro, acompañado con pan tostado de la casa.
¢ 9.000	PASTA AL PESTO
	Deliciosa pasta de maíz con pesto y camarones.
¢ 9.000	PASTA SICILIANA
	Pasta de maíz en deliciosa salsa blanca a base de leche marañón con queso parmesano, acompañada de tocینeta y hongos.
¢ 8.500	GNOCCHI DE LA CASA
	Deliciosos gnocchis a base de papa hechos en casa, acompañados de hongos frescos y tocینeta, salteados en mantequilla vegana.
¢ 9.500	HAMBURGUESA TIERRA DEL CAFÉ
	Deliciosa torta angus de 200gr acompañada de tocینeta, hojas verdes, tomate a la parrilla, queso mozzarella de búfala sobre pan de hamburguesa. ¡Acompañado con papas!
¢ 10.500	HAMBURGUESA VEGANA
	Al mejor estilo de la casa nuestra torta vegana a base de legumbres, acompañada de queso mozzarella vegano, hojas verdes y tomate a la parrilla. ¡Acompañado con papas!
¢ 7.500	CHORIZO ARAJO
	Chorizo de cerdo o vegano sobre una deliciosa cama de papas en gajos.

PIZZA A LA LEÑA

PRECIO	PIZZAS A PARTIR DE LA 1:00P.M.
¢ 8.500	MARGARITA Tomate horneado y albahaca.
¢ 10.500	PROSCIUTTO Hongos horneados, prosciutto y arúgula.
¢ 9.500	DIÁVOLO Salami picante, chile de la casa y arúgula.
¢ 8.500	VEGETALES Mezcla de zucchini, berenjena, chile morrón y queso chevre de cabra.
¢ 8.500	JAMÓN Jamón cotto y queso mozzarella de búfala.
¢ 9.500	TROPICAL Piña y tocینeta.
¢ 14.000	PIZZA DE TRUCHA Trucha curada, pesto, reducción balsámica y arúgula.
¢ 14.000	PIZZA DE CAMARONES Salsa Alfredo con leche de marañón, camarones, parmesano, reducción balsámica y arúgula.
¢ 8.500	FOCACCIA CON HUMMUS Exquisito hummus hecho en casa, marañón picado, aceitunas y arúgula.

TODAS NUESTRAS PIZZAS SE PREPARAN CON NUESTRA MASA LIBRE DE GLUTEN, SALSAS POMODORO Y MOZZARELLA DE BUFALA.