



TIERRA DEL CAFÉ®



!Del fogón al corazón!



TIERRA DEL CAFÉ®



Bocas

Almejas achiotadas • ¢8,850

Almejas, culantro, limón, rebanadas de pan, fumet de pescado, ajo.

Cazuela de pulpo • ¢9,500

Pulpo en trozos acompañados con papas mini, aceitunas negras, tomate cherry, alioli de culantro.

Ceviche pescado • ¢7,000

Dorado, leche de tigre, cebolla morada, limón, culantro, ají amarillo, acompañados con chips de plátano, *marinado en el momento.

Caldosa de camarón • ¢7,500

Camarones, leche de tigre, aguacate, cebolla, chips de maíz, jugo de limón, chile dulce, mayonesa picante.

Patatún • ¢8,500

Patacones acompañados de una rica salsa tártara con arúgula, atún, jugo limón, cebolla morada, culantro.

Sustancia de carne • ¢6,500

Caldo de res, carne mechada, tallos de culantro, cebolla, panameño, chilote.

Caldo e' pollo • ¢6,500

Caldo de pollo, pollo desmechado, chilotes, tomate cherry, zucchini, papas y zanahoria.

Choripapas • ¢8,500

Chorizo, papas crocantes, salsa pomodoro, reducción balsámica.

Carpaccio de res • ¢9,500

Laminas de lomito, aceite de oliva, sal marina, limón, aderezo cítrico, queso parmesano, culantro, alcaparras, breñas de plátano verde.

Tiradito de atún • ¢8,500

Lascas de atún, reducción de tamarindo, aguacate, aceite de ajonjolí, salsa de aminos, rodajas de jalapeño, chips de plátano.

Patacones de la casa • ¢7,500

Patacones acompañados de cremoso de aguacate, pico de gallo, carne en salsa.

Ensaladas

Cesar tradicional • ¢7,500

Lechuga romana fresca, con una salsa cesar hecha en casa, lascas de parmesano, crotones de pan hechos al horno con aceite de oliva, especias.

Capresse • ¢7,500

Tomates frescos con pesto hecho en casa, burrata de búfala, grisinis de focaccia al horno.

Arcoiris • ¢7,500

Lechuga fresca, pollo, zanahoria, remolacha, maíz dulce, aguacate, repollo morado, huevo duro, aderezo de aguacate, grisinis de focaccia al horno.

Burrata & Camote • ¢9,500

Burrata, camote, cremoso de aguacate, breñas de zanahoria, reducción balsámica, hojas de la huerta.



7 Gallos

Poesía criolla entre manos

Pescado achiotado • ¢8,000

Pescado achiotado, chayote marinado en limón.

Rabo caribeño • ¢8,000

Carne de rabo de res a la caribeña, cebolla.

Pollo achiotado • ¢7,500

Fajitas de pollo achiotadas, chile dulce, cebolla, culantro.

Chicharrón • ¢7,500

Chicharrón, guacamole, cebolla.

Camarones • ¢8,500

Camarones, chile dulce, cebolla, culantro, limón.

Picadillo de papa • ¢6,500

Papa, tomate, chorizo, cebolla, ajo.

Fajitas de carne • ¢8,500

Carne de res, chile dulce, chimichurri, cebolla, culantro, limón.

Todos nuestros gallos son servidos en tortilla palmeada acompañados de ensalada verde o papas fritas.

Todas las opciones de nuestro menú son libres de gluten. Informenos si padece de alguna alergia o restricción alimentaria.



Arroz con mariscos • ₡9,500

Arroz con mariscos, salsa madre de vegetales, fumet de pescado. Acompañado con ensalada criolla.

Arroz con carne • ₡9,500

Fajitas de res, arroz meloso, salsa demiglase, miel, vegetales al horno. Acompañado con ensalada criolla.

Arroz con camarones • ₡9,500

Arroz en salsa caribeña con camarones. Acompañado con ensalada criolla.

Rice & beans

Típico rice & beans costarricense, acompañado con patacones, ensalada criolla y proteína a elegir en salsa caribeña

Opciones

Rabo
Macarela en escabeche
Camarones
Pollo

₡12,000

Hamburguesas

Hamburguesa criolla • ₡12,000

Carne Angus, ensalada de repollo, tocineta, plátano frito, papas fritas, aderezo de chile panameño.

Hamburguesa súper criolla • ₡13,900

Carne Angus, lechuga, mozzarella de búfala, chimichurri argentino, cebolla morada.

Hamburguesa no criolla • ₡9,500

Carne Angus, tomate parrillado, cebolla parrillada, pepinillo, lechuga, aderezo de chile panameño.

ACOMPÑADAS DE PAPAS FRITAS O ENSALADA VERDE

Platos fuertes

Costilla de la casona • ₡14,000

Costillas bañada en nuestra salsa barbacoa guayaba tamarindo, yuca frita, ensalada criolla.

Osubuco de la montaña • ₡14,000

Osubuco de res, bañado en salsa encebollada de res, chile dulce, tomate, en cama de arroz sofrito con chilote, tomate cherry, zanahoria, semilla de marañon y almendras.

El pargo que promete • ₡16,000

Pargo acompañado con una deliciosa salsa caribeña, puré de yuca, chips.

Pulpo calipso • ₡22,000

Tentáculos de pulpo, puré de yuca, tomates cherry, chips de plátano, bañado en salsa caribeña.

Vigorón de la bajura • ₡8,500

Chicharrón de carne, chicharrón de costilla, chicharrón de concha, yuca hervida, ensalada criolla.

Milanesa campesina • ₡9,500

Pechuga de pollo, puré de papa, tomate cherry, albahaca, queso búfala, salsa pomodoro.

Fajitas del valle • ₡9,500

Carne de res, pechuga de pollo en fajitas, chile, cebolla sofrita, aceite de oliva, acompañado de un puré de malánga.

La trucha que enamora • ₡12,000

Trucha al horno bañada en salsa de mora, papas salteadas al ajillo.

Al fuego

Churrasco • ₡13,500

Entraña • ₡18,000

Lomito • ₡16,000

Pollo asado o pechuga a la parrilla • ₡9,500

Lomo de atún • ₡10,500

2 ACOMPAÑAMIENTOS A ELEGIR

Puré de papá, papas campesinas, patacones, arroz blanco, vegetales salteados, ensalada verde, aguacate.

Todas las opciones de nuestro menú son libres de gluten. Informenos si padece de alguna alergia o restricción alimentaria.

ALITAS DE POLLO CAMELIZADAS

Empanizadas o al horno

5 Alitas: ¢8500

Acompañadas de papas fritas

Pizzas a la leña

Hongos del bosque • ¢9,500

Salsa de ayote, mix de hongos, cebolla caramelizada, queso chèvre, mozzarella de búfala.

Camarones atrevidos • ¢12,500

Salsa caribeña, camarones, cebolla morada, chile dulce, culantro, rodajas de panameño, mozzarella de búfala.

La incondicional • ¢9,500

Salsa pomodoro, tomate cherry confitado, albahaca, mozzarella de búfala.

La gloriosa • ¢12,500

Salsa pomodoro, prosciutto, arúgula, reducción balsámica, mozzarella de búfala.

La sádica tímida • ¢12,500

Salsa pomodoro, salami picante, chorizo, champiñones, cebolla caramelizada, mozzarella de búfala.



Para los niños

Nugguets de pollo o pescado con papas • ¢5,500

Hamburguesa kids • ¢6,500

Todas las opciones de nuestro menú son libres de gluten.
Informenos si padece de alguna alergia o restricción alimentaria.

Bebidas



Naturales

Cas, Guanábana, Sandía, Mango - maracuyá
Fresa - sandía - limón, Piña - hierbabuena • ¢2,950

Jugos prensados

Sandía - limón, Naranja - jengibre - zanahoria,
Piña - manzana - kale - jengibre - remolacha,
Piña - apio - kale - pepino • ¢2,850

Té frío

Té de la casa malvavisco, Té hatsú • ¢2,850

Gaseosas

Coca cola, Ginger ale, Kolita, Coca Cola zero,
Fanta naranja, Soda, Fresca • ¢2,500

Kombuchas

Mango, fresa, maracuyá,
fresa-hierbabuena,
frutos rojos- jamaica,
pitahaya-jengibre, piña-jengibre.
¢2,950

Mocktails

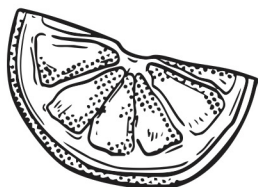
Pepino, mandarina,
zacate limón, melocotón lychee.
¢4,800

Cervezas



ARTESANALES

Imperial	¢2,800
Imperial ultra	¢2,800
Pilsen	¢2,800
Bavarias	¢3,300
Estrella galicia	¢3,300
Sol	¢3,300
Heineken	¢3,300



Diablito - ipa	¢4,200
Botanica - saison	¢2,800
Malinche - witbier	¢3,850
Farachin - blonde	¢3,850
Zopilota - oatmeal stout	¢3,850
Numu chorotega - ipa	¢3,850
Numu liberiana - kolsch	¢3,850
Numu lager - helles	¢3,850
Numu sabanero - saison	¢3,850
Hidromiel - kro	¢4,200

LIBRES DE GLUTEN

Daura	¢3,300
Estrella galicia	¢3,300
Numu liberiana	¢3,850
Peroni	¢3,850
Hidromiel	¢4200



Todas las opciones de nuestro menú son libres de gluten.
Informenos si padece de alguna alergia o restricción alimentaria.



Cócteles de la casa

Mula criolla • ¢8,500

Cacique, sirope de mandarina, ginger beer, limón.

Jaguaracuya • ¢8,500

Antioqueño, chinola, soda de coco, limón, piña.

Moka negroni • ¢8,500

Gin, campari, vermouth kopi, gotas de café, cacao.

Suero pa' la mula • ¢8,500

Whiskey, amaro nocino, limón, jengibre.

Malvavisco fashion • ¢8,500

Whiskey de mantequilla de maní, vermouth rosso, almíbar de malvavisco, gotas de café, cacao.

Narcopaloma • ¢8,500

Mezcal, limón, almíbar de café y cascarilla, jamaica.

Ron sapo • ¢8,500

Ron blanco, sirope de tamarindo, tapa de dulce, limón.

Jaibol del cantinero • ¢8,500

Ron blanco, mancino bianco, agua gasificada de coco, limón.

La tanguita spritz • ¢8,500

Licor de sandía, aperol, espumoso.

La lechita de María Milagro • ¢8,500

Whiskey de mantequilla de maní, frangélico, caramelo salado, leche de almendra, gotas de café, cacao.



Cócteles Clásicos

Mojito • ¢5,500

Ron, soda, jugo de limón, hierbabuena, sirope simple.

Negroni • ¢6,000

Campari, gin, vermouth rosso.

Old fashioned • ¢5,500

Whiskey, gotas amargas, sirope simple.

Martini • ¢5,500

Gin o vodka, dry vermouth, gotas de naranja.

Daiquiri • ¢5,000

Ron blanco, jugo de limón y almíbar a elección.

Cantarito • ¢6,500

Tequila blanco, jugo de limón, sirope de tamarindo y ginger beer.

Moscow mule • ¢5,500

Vodka, jugo de limón, ginger beer.

Bloody mary • ¢5,500

Vodka, jugo de limón, tabasco, salsa Worcestershire, jugo de tomate, sal y pimienta.

Carajillo • ¢6,500

Espresso, Licor 43, gotas de café, gotas de cacao.

Espresso martini • ¢7,500

Vodka, espresso, amíbar de café, gotas de café, gotas de cacao.

SPRITZ

Aperol spritz • ¢7,500

Aperol, espumoso.

Limoncello spritz • ¢7,500

Limoncello, espumoso.

Saint Germain spritz • ¢7,500

Licor de flores de sauco, menta fresca, espumoso.

GIN AND TONICS

Clásico • ¢6,800

Gin, agua tónica, limón.

Caldero de brujas • ¢6,800

Gin, agua tónica y un refrescante toque de mora.

Cítrico • ¢6,800

Gin, agua tónica, frutas cítricas.

Frutos rojos • ¢6,800

Gin, agua tónica, frutos rojos.



Pregunta por estos sabores:
Jamaica, Maracuyá, Tamarindo, Spicy

Margaritas • ¢6,500

Mezcalitas • ¢7,500

Sotolitas • ¢7,500

Todas las opciones de nuestro menú son libres de gluten.
Informenos si padece de alguna alergia o restricción alimentaria.



VINOS POR COPA



TINTOS

- Yaya **Pinot Noir** • €7,500
- Oes! **Tempranillo** • €6,000
- Capitán Quesada **Malbec** • €6,000
- Pipa **Merlot** • €5,000

BLANCOS

- Petit Cayeta **Sauvignon Blanc** • €7,500
- Petit Cayeta **Pinot Grigio** • €6,000
- Pipa **Chardonnay** • €5,000

ROSADO

- Xaneta • €6,000



VINOS POR BOTELLA

Tintos

JÓVENES Y FRUTALES

- Pipa **Merlot** • €14,500 🇪🇸
- Pipa **Tempranillo** • €14,500 🇪🇸
- Melior Matamorrera **Tempranillo** • €14,500 🇪🇸
- Cuatro Rayas **Tempranillo** • €19,000 🇪🇸
- La Linda **Malbec** • €20,000 🇦🇷
- Yaya **Pinot Noir** • €22,000 🇩🇪
- Oes! **Tempranillo** • €21,000 🇪🇸
- Zuccardi **Malbec** • €22,000 🇦🇷
- Capitán Quesada **Malbec** • €28,500 🇦🇷

ESTRUCTURADOS Y CON CRIANZA

- Xaneta **Bobal** • €20,000 🇪🇸
- Xaneta **Garnacha** • €20,000 🇪🇸
- Alto de las hormigas **Malbec** • €20,000 🇦🇷
- Puglia **Barbanera** • €22,000 🇮🇹
- Agata **Pinot Noir** • €25,000 🇨🇷
- Ñok **Crianza Tempranillo** • €27,500 🇪🇸
- Perdices **Reserva Pinot Noir** • €40,000 🇦🇷

PREMIUM / RESERVAS Y GUARDA

- Capitán Quesada
Malbec Gran Reserva • €28,000 🇦🇷
- Terrunyo **Carmenere** • €38,000 🇨🇷
- Ñok **Reserva Tempranillo** • €50,500 🇪🇸
- Doña Bernarda **Red Blen** • €65,000 🇦🇷

Rosado

- Xaneta **Bobal** • €20,000 🇪🇸
- Belle Glos **Pinot Noir** • €24,000 🇮🇹
- Muga **Blend** • €24,000 🇪🇸



Blancos

FRESCOS Y CÍTRICOS

- Pipa **Sauvignon Blanc** • €14,500 🇪🇸
 - Cuatro Rayas **Verdejo** • €19,000 🇪🇸
 - Matau **Sauvignon Blanc** • €20,000 🇨🇷
 - Flor Innata **Verdejo** • €20,000 🇪🇸
 - Petit Cayeta **Alvarinho** • €20,000 🇵🇹
- #### AROMÁTICOS Y FRUTALES
- Castelli **Pinot Grigio** • €14,500 🇪🇸
 - Pipa **Chardonnay** • €14,500 🇦🇷
 - La Linda **Chardonnay** • €15,000 🇩🇪
 - Yaya **Chardonnay** • €22,000 🇮🇹
 - Petit Cayeta **Pinot Grigio** • €22,000 🇮🇹
 - Petit Cayeta **Sauvignon Blanc** • €24,000 🇮🇹

TEXTURA Y COMPLEJIDAD

- Finca Cayeta **Estío** • €21,000 🇪🇸
- Yaya **Riesling** • €22,000 🇩🇪
- Agata **Grüner Veltliner** • €25,000 🇨🇷
- La Crème **Sonata** • €25,000 🇨🇷
- Chablis Louis **Jadot** • €30,000 🇮🇹

Espumoso

- Prosecco **Gudino Brut** • €21,000 🇮🇹
- Santa Margarita **Prosecco Brut** • €24,000 🇮🇹
- Cava Blanc 15/02 **Brut Nature** • €26,000 🇪🇸



Costa Rica huele a café por las mañanas y sabe a vino al caer la tarde. Entre volcanes, lluvia tibia y brisa del Pacífico, uno descubre que las conexiones también se cultivan: se siembran con calma, se cosechan con detalles y se disfrutan igual que una buena taza o una copa compartida sin prisa. Aquí, cada sorbo se vuelve un puente y cada encuentro una historia que se escribe despacito.

MOG SELECTIONS



TIERRA DEL CAFÉ®