

ESPAÑOL



TRAPP FAMILY
HOTEL



TRAPP FAMILY
HOTEL
www.trapphotelmonteverde.com



ENTRADAS

Ceviche Pescado \$13

Pescado del Pacífico, chile, cebolla morada, culantro, jugo de limón, patacones.

Tacos Trapp (2 unidades) \$13

Pescado empanizado, tomate, cebolla morada, repollo, culantro, limón y salsa mayo chipotle.

Tiradito de Atún a la Parrilla \$16

Tomate, cebollino, pepino, ajonjolí, salsa de soya con limón y plátano crujiente.

ENSALADAS

Ensalada Monteverde \$ 12

Lechugas, tomate cherry, piña, cebolla morada, palmito, pepino y aderezo de cítricos.

Opción: con Pollo \$18

Ensalada de Palmito Fresco \$13

Tomates cherry, cebolla morada, queso monterrico, culantro, pimienta fresca y aceite de oliva extra virgen.

Ensalada Tica \$11

Queso fresco de Monteverde, tomates, albahaca, aceite de oliva y reducción de vinagre balsámico.

SOPAS Y CREMAS

Sopa Azteca con Pollo \$14

Preparada con tomates frescos, cebolla, culantro, chile seco, ajo servida con tortillas de maíz fritas, queso y natilla.

Crema de la Casa \$13

Preparada con vegetales frescos de la estación.

SANDWICHES Y HAMBURGUESA

Hamburguesa Angus Trapp \$17

Torta de res Angus, pan brioche, queso monterrico, tocineta, lechuga, tomate, cebolla, aderezo tártaro, salsa BBQ servida con papas fritas.

Club Sándwich Clásico \$15

Jamón de pavo, tomate, lechuga, tocineta, mayonesa y papas fritas.

Sándwich Vegetariano \$13

Hongos frescos y cebolla a la parrilla, tomate, chile morrón, lechuga y aderezo de albahaca fresca servido con papas fritas.

Sándwich de Pollo \$17

Tomate, lechuga, queso monterrico, aderezo de maracuyá hecho en casa y papas fritas.

MENÚ DE NIÑOS

Espaguetti \$ 8

Salsa pomodoro, aceite de oliva extra virgen y queso parmesano.

Dedos de Pollo \$ 10

Empanizados y servidos con papas fritas.

Sándwich de Jamón y Queso \$ 8

Servido con papas fritas.

PESCADOS Y PASTAS

Filet Corvina al Ajillo \$24 Filet de corvina empanizado \$ 24

Puré de papa, vegetales de la temporada con salsa de vino blanco y mantequilla. Puré de papas, vegetales de la estación y salsa tártara.

LA RECOMENDACIÓN DEL NUTRICIONISTA

Filet de salmón a la parrilla (644 calorías) \$27 (Fuente saludable de omega 3)

Espinacas campesinas, puré de papa, relish de tomates cherry y mantequilla con cítricos.

Pasta Penne con salmón 200g y tomates asados \$27

Tomate asado, albahaca fresca, orégano, aceitunas negras, servido con aceite de oliva.

Espaguetti bolognesa \$17

Ragú de carne cocinado lentamente con tomate frescos, ajo, cebolla, vino blanco, albahaca servida con queso parmesano y aceite de oliva extra virgen.

Pasta lenguini con mariscos \$ 25

Camarón, almejas, pulpo, calamar, tomate, mantequilla, vino blanco, aceite de oliva extra virgen, perejil italiano.

Pasta penne con tomate rostizado \$15

Aceitunas negras, orégano, vino blanco, aceite de oliva extra virgen y queso parmesano.

CASADO TÍPICO COSTARRICENSE

El casado ha sido un plato fundamental en la dieta de los costarricenses y es el responsable de dar la energía necesaria a hombres y mujeres que trabajaban en el campo.

Casado con:

Pollo	\$ 18
Fajitas de lomito	\$ 27
Pescado	\$ 23
Vegetariano (531 calorías)	\$ 14

Arroz, frijoles, plátanos maduros, picadillo de chayote y maíz y ensalada verde.

CARNES DESDE LA PLANCHA

(A ELEGIR 2 GUARNICIONES Y 1 SALSA)

Lomito de Res a la Plancha	\$ 27
Rib Eye	\$ 30
Fajitas de Res	\$ 22
Pechuga de Pollo	\$ 19
Fajitas de Pollo	\$ 19

GUARNICIONES

- Puré de papas.
- Papas asadas al estilo cajún y perejil.
- Papas fritas.
- Vegetales salteados.
- Tomate asado con parmesano.
- Hongos frescos salteados.

SALSA

- Salsa Pimienta Negra.
- Salsa Chimichurri.
- Salsa de Hongos.
- Salsa de Guayaba y BBQ.

