

ESPAÑOL



TRAPP FAMILY
HOTEL



TRAPP FAMILY
HOTEL

www.trapphotelmonteverde.com



ENTRADAS

Ceviche Pescado	\$15
Pescado del Pacífico, chile, cebolla morada, culantro, jugo de limón, patacones.	
Tacos Trapp (2 unidades)	\$15
Pescado empanizado, tomate, cebolla morada, repollo, culantro, limón y salsa mayo chipotle.	
Tiradito de Atún a la Parrilla	\$18
Tomate, cebollino, pepino, ajonjolí, salsa de soya con limón y plátano crujiente.	

ENSALADAS

Ensalada Monteverde	\$ 14
Lechugas, tomate cherry, piña, cebolla morada, palmito, pepino y aderezo de cítricos.	
Opción: con Pollo	\$20
Ensalada de Palmito Fresco	\$15
Tomates cherry, cebolla morada, queso monterrico, culantro, pimienta fresca y aceite de oliva extra virgen.	
Ensalada Tica	\$13
Queso fresco de Monteverde, tomates, albahaca, aceite de oliva y reducción de vinagre balsámico.	

SOPAS Y CREMAS

Sopa Azteca con Pollo	\$16
Preparada con tomates frescos, cebolla, culantro, chile seco, ajo servida con tortillas de maíz fritas, queso y natilla.	
Crema de la Casa	\$15
Preparada con vegetales frescos de la estación.	

SANDWICHES Y HAMBURGUESA

Hamburguesa Angus Trapp	\$19
Torta de res Angus, pan brioche, queso monterrico, tocینeta, lechuga, tomate, cebolla, aderezo tártaro, salsa BBQ servida con papas fritas.	
Club Sándwich Clásico	\$17
Jamón de pavo, tomate, lechuga, tocینeta, mayonesa y papas fritas.	
Sándwich Vegetariano	\$15
Hongos frescos y cebolla a la parrilla, tomate, chile morrón, lechuga y aderezo de albahaca fresca servido con papas fritas.	
Sándwich de Pollo	\$19
Tomate, lechuga, queso monterrico, aderezo de maracuyá hecho en casa y papas fritas.	

MENÚ DE NIÑOS

Espagueti	\$ 10
Salsa pomodoro, aceite de oliva extra virgen y queso parmesano.	
Dedos de Pollo	\$ 12
Empanizados y servidos con papas fritas.	
Sándwich de Jamón y Queso	\$ 10
Servido con papas fritas.	

PESCADOS Y PASTAS

Filet Corvina al Ajillo	\$26	Filet de corvina empanizado	\$ 26
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)	\$29	(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	\$29	Espagueti bolognesa	\$19
Tomate asado, albahaca fresca, orégano, aceitunas negras, servido con aceite de oliva.		Ragú de carne cocinado lentamente con tomate frescos, ajo, cebolla, vino blanco, albahaca servida con queso parmesano y aceite de oliva extra virgen.	
		Pasta linguini con mariscos	\$ 27
		Camarón, almejas, pulpo, calamar, tomate, mantequilla, vino blanco, aceite de oliva extra virgen, perejil italiano.	
		Pasta penne con tomate rostizado	\$17
		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	\$ 20
Fajitas de lomito	\$ 29
Pescado	\$ 25
Vegetariano (531 calorías)	\$ 16

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	\$ 29
Rib Eye	\$ 32
Fajitas de Res	\$ 24
Pechuga de Pollo	\$ 21
Fajitas de Pollo	\$ 21

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.



Todos nuestros precios incluyen 10% de servicio y 13% IVA



Todos nuestros precios incluyen 10% de servicio y 13% IVA