

Menú de Almuerzo

Welcome to the Restaurante Grano de Oro!

It is our highest priority to source sustainable, fresh, local ingredients whenever possible for the preparation of our French Mediterranean and Tropical influenced cuisine.

Please let our service staff know if you have any food allergies or dietary restrictions.

A portion of our profits go to support Casa Luz, a home for adolescent mothers and their children coming from situations of abuse and extreme poverty.

Bienvenido al Restaurante Grano de Oro!

Nuestra máxima prioridad es obtener ingredientes nacionales, frescos y sostenibles siempre que sea posible para la preparación de nuestra cocina Mediterránea-Francesa y de influencia Tropical.

Por favor, informe a nuestros colaboradores del Restaurante si usted tiene alguna alergia a los alimentos o restricciones dietéticas.

Nos complace informarle que una parte de nuestras ganancias se destinan a apoyar a Casa Luz, un hogar de madres adolescentes y sus hijos que provienen de situaciones de abuso y pobreza extrema.

Buen Provecho!

Entradas / Appetizers

<i>Croquettes de Camembert</i>	€ 7073	€ 8700*
Camembert empanizado y caliente, jalea de vino tinto, chutney de mango <i>Warm breaded camembert, red wine jelly, mango chutney</i>		
<i>Paté de Campagne</i>	€ 4959	€ 6100*
Paté rústico francés, mostaza de cassis, crostini de aceite de oliva <i>Country paté, blackcurrant mustard, olive oil crostini</i>		
<i>Caprese Confit</i>	€ 6992	€ 8600*
Queso de búfala, tomate saladett orgánico confitado, palito de tomate y caramelo <i>Fresh buffalo mozzarella, confit organic saladett tomatoes, tomato and caramel lollipop</i>		
<i>Carpaccio de Corvina</i>	€ 7480	€ 9200*
Marinado con limón y naranja, alcaparras, uchuvas, jengibre confitado y culantro, chips de camote <i>Seabass carpaccio, marinated with lemon and orange, capers, gooseberries, candied ginger and cilantro, sweet potato chips</i>		
<i>Ensalada Silvestre</i>	€ 5772	€ 7100*
Lechugas mixtas, mora brasso, gorgonzola, macadamia caramelizada, vinagreta de cidra <i>Mixed greens, fresh blackberries, gorgonzola, candied macadamia nuts, cider vinaigrette</i>		
<i>Ensalada de Palmito Orgánico</i>	€ 6016	€ 7400*
Palmito fresco, chile dulce, apio, culantro, aderezo de naranja y yogurt <i>Fresh heart of palm salad, sweet bell peppers, celery, cilantro, orange yogurt dressing</i>		
<i>Ensalada Frisee</i>	€ 6016	€ 7400*
Ensalada mixta, chips de rábano, naranja, mozzarella de búfala, vinagreta de maracuyá <i>Mixed greens, radish chips, orange, buffalo mozzarella, passionfruit vinaigrette</i>		
<i>Tartar de Boeuf</i>	€ 6585	€ 8100*
Tartar de lomito, pepinillos, alcaparras, Kalamatas, helado de mostaza <i>Beef tartar, cornichons, capers, Kalamata olives, mustard ice cream</i>		

Sopas / Soups

<i>Sopa Negra / Black bean soup</i>	€ 4634	€ 5700*
<i>Sopa Pejibaye / Pejibaye (palm fruit) soup</i>	€ 4634	€ 5700*
<i>Sopa del Día / Soup of the day</i>	€ 4878	€ 6000*

* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio / Price includes 13% IVA and 10% service tax

Especiales de Almuerzo / Lunch Specials

Ensalada Santé con Pollo	€11545	€14200*
Pechuga de pollo a la plancha, lechuga mixta, quínoa, garbanzos, semillas y nueces tostadas, vinagreta de mostaza en semilla <i>Sautéed chicken breast, mixed greens, quinoa, chickpeas, toasted nuts and seeds, grainy mustard vinaigrette</i>		
Quinoa Bowl con Tofu Marinado	€10488	€12900*
Quínoa, kale, radicchio, verduras encurtidas, camote y palmito rostizado, garbanzos crujientes, tofu marinado, aderezo de tahini <i>Quinoa salad, kale, radicchio, pickled vegetables, roasted sweet potato and heart of palm, crispy chickpeas, marinated tofu, tahini dressing</i>		
Pulpo Rostizado	€12033	€14800*
Chile mundial rostizado y marinado, pan de levain hecho en casa, piñones <i>Roasted octopus, roasted pickled bell pepper salad, homemade sourdough, pine nuts</i>		
Ensalada Niçoise con Corvina	€11301	€13900*
Corvina a la plancha, lechuga mixta, vainicas, tomate cherry, chile dulce, pepino, aceitunas Kalamata, papa mini, huevo duro, vinagreta de balsámico <i>Sautéed seabass, mixed greens, green beans, cherry tomatoes, sweet bell pepper, cucumber, Kalamata olives, mini potatoes, hard-boiled egg, balsamic vinaigrette</i>		
Le Grand Cassoulet	€12926	€15900*
Piernita de cordero, pato rostizado, costilla de cerdo, frijoles blancos, todo cocido lentamente <i>Braised white beans, slow cooked lamb shank, roasted duck breast and pork rib</i>		
Fajitas de Pollo	€8780	€10800*
Pechuga de pollo sateado con chile dulce y cebolla, ensalada de repollo, guacamole, frijoles molidos, pico de gallo, tortillas caseras <i>Chicken breast sautéed with bell pepper and onions, coleslaw, guacamole, refried black beans, fresh tomato salsa, handmade tortillas</i>		

Sandwiches

Servidos con chips de tubérculos / Served with root vegetable chips

Zingara	€6585	€8100*
Pan de masa madre, queso derretido, prosciutto y arúgula a la parilla, mermelada de tomate <i>Grilled cheese, sourdough bread, prosciutto and arugula sandwich, tomato marmalade</i>		
Sándwich de Verduras a la Grilla	€7805	€9600*
Pan de semillas, mozzarella fresca, zuquini y berenjena a la parilla, tomates secos al horno, arúgula, reducción de balsámico <i>Homemade seed bread, fresh mozzarella, grilled zucchini and eggplant, oven dried tomatoes, arugula, balsamic reduction</i>		
Sándwich Pollo Clásico	€7805	€9600*
Pan de mantequilla, pollo ahumada a la plancha, tomate, mozzarella ahumada, lechugas, mayonesa de mostaza de Maille <i>Homemade butter roll, smoky grilled chicken, tomato, smoked mozzarella, greens, grainy mustard mayonnaise</i>		
Sándwich de Lomito	€8374	€10300*
Pan ciabatta hecho en casa, lomito a la parrilla medio rojo, tomate, grana padano, mayonesa de ajo dulce <i>Homemade ciabatta, beef tenderloin grilled medium rare, tomato, grana padano, sweet garlic mayonnaise</i>		

* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio / Price includes 13% IVA and 10% service tax

Platos Fuertes / Main Courses

Chateaubriand con Trio de Salsas	€ 16016	€ 19700*
Corazón de lomo de res madurado en casa, tres salsas: salsa bearnaise, jugo de res, mantequilla roja, <i>Costa Rican beef tenderloin, aged in house, three sauces: béarnaise, beef jus, red wine beurre blanc</i>		
Boeuf Bourguignon	€ 14065	€ 17300*
Posta paleta de res confitada lentamente en vino, gratinado de papa <i>Red wine braised beef shoulder, scalloped potatoes</i>		
Souris d'Agneau	€ 16992	€ 20900*
Piernita de cordero cocinado lentamente con tomate, hierbas y dátiles, servido con cuscús con menta <i>Slow cooked lamb shank, braised with tomatoes, herbs and dates, served with a mint couscous</i>		
Cerdo en Salsa Tamarindo	€ 12114	€ 14900*
Lomito de cerdo rostizado, enyucado, chutney de mango, salsa tamarindo <i>Roasted Costa Rican pork tenderloin, yucca croquette, mango chutney, tamarindo sauce</i>		
Pollo Antigua	€ 12358	€ 15200*
Suprema de pollo rostizado, Gouda derretido, espinaca salteada, salsa de semilla mostaza, verduras salteadas <i>Roasted chicken breast, melted Gouda, wilted spinach, grainy mustard sauce, sautéed vegetables</i>		
Corvina Macadamia	€ 14309	€ 17600*
Corvina empanizada con macadamia tostada, salsa liviana de naranja y hierbas frescas <i>Sea bass breaded with toasted macadamias, light orange and fresh herb sauce</i>		
Corvina Ahumada	€ 14309	€ 17600*
Lomo ahumado en casa y cocido al vacío, pilaf de arroz integral, salsa verde, vegetales en "barigoule" <i>In house smoked sea bass, brown rice pilaf, salsa verde, barigoule vegetables</i>		
Pargo en Costra de Sal	€ 14065	€ 17300*
Filete de pargo horneada en costra de sal, salsa bearnesa de naranja, timbal de vegetales <i>Red snapper filet baked in a salt crust, orange béarnaise, vegetable timbale</i>		
Torre de Hongos	€ 11545	€ 14200*
Capas de hongos de paris, frijol blanco en salsa, quinoa, cuscús de coliflor, arugula y garbanzo crujiente <i>Layers of button mushrooms, white beans in a light tomato sauce, quinoa, cauliflower couscous, arugula crispy garbanzos</i>		

Pasta

Ravioli de la Casa	€ 8780	€ 10800*
Ravioli hecho en casa de queso ricota y mozzarella de búfala, salsa de ayote y guanciale <i>Homemade ravioli filled with buffalo mozzarella and ricotta, guanciale and pumpkin sauce</i>		
Ravioli du Boeuf Bourguignon	€ 8780	€ 10800*
Ravioli hecho en casa, hongos salteados, jugo de carne y tomate <i>Beef bourguignon ravioli, sautéed mushrooms, beef jus and tomato reduction</i>		
Tagliatelle di Gragnano con Huevo Pochado a 65°C	€ 10325	€ 12700*
Guanciale (cachete de lechón curado artesanal), cebolla confitada, queso pecorino romano, trufas de verano <i>Tagliatelle, slow poached egg, guanciale (cured pork cheek), onion, pecorino romano, summer truffles</i>		
Casarecce di Gragnano con Radicchio y Champiñones	€ 9350	€ 11500*
Hongos, tomate seco y salteados, radicchio, ricota y mozzarella de búfala <i>Casarecce, sautéed mushrooms, sun dried tomatoes, radicchio, buffalo mozzarella and ricotta</i>		

* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio / Price includes 13% IVA and 10% service tax