

Menú de Cena

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

Paté de Campagne € 4959 € 6100*
Paté rústico francés, mostaza de cassis, crostini de aceite de oliva
Country paté, blackcurrant mustard, olive oil crostini

Caprese Confit € 6992 € 8600*
Queso de búfala, tomate saladett orgánico confitado, palito de tomate y caramelo
Fresh buffalo mozzarella, confit organic saladett tomatoes, tomato and caramel lollipop

Carpaccio de Corvina € 7480 € 9200*
Marinado con limón y naranja, alcaparras, uchuvas, jengibre confitado y culantro, chips de camote
Seabass carpaccio, marinated with lemon and orange, capers, gooseberries, candied ginger and cilantro, sweet potato chips

Napoleon de Hongos € 6911 € 8500*
Hongos portobello salteados, tomate confit, capas de crema de champiñones, nuez, aceite de setas
Mushroom napoleon, sautéed Portobello mushrooms, confit tomatoes, layered with a mushroom cream, walnuts, mushroom infused oil

Pargo Trio de Tapenade € 7480 € 9200*
Pargo a la plancha, trio de tapenade de aceitunas y arúgula
Sautéed Costa Rican red snapper, trio of olive tapenades, arugula

Tartar de Boeuf € 6585 € 8100*
Tartar de lomito, pepinillos, alcaparras, Kalamatas, helado de mostaza
Beef tartar, cornichons, capers, Kalamata olives, mustard ice cream

Assiette de Charcuterie €12358 €15200*
Pate de la casa, prosciutto di Parma, mortadela italiana, salami toscano nacional, salami milano nacional, pato curado y rilette de pollo
House pate, prosciutto di parma, Italian mortadella, national Tuscan salami, national Milan salami, cured duck and chicken rilette

Plato de Quesos

Panes hechos en casa y jalea de vino tinto / *Assorted homemade breads and red wine jelly*

5 Quesos / 5 cheeses € 12114 € 14900*

9 Quesos / 9 cheeses € 15772 € 19400*

Costa Rica Comté, Crottin de cabra (*goat*), Camembert, Reblochon

Italia / Italy Parmigiano, Gorgonzola, Pecorino Romano, Piave

España / Spain Oveja curada (*cured sheep's milk*), Mezcla de 3 leches (*3 milk blend*)

Holanda / Holland Gouda, Gouda de cabra (*goat*)

Sopas / Soups

Sopa Negra / Black bean soup € 4634 € 5700*

Sopa Pejibaye / Pejibaye (palm fruit) soup € 4634 € 5700*

Sopa del Día / Soup of the day € 4878 € 6000*

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

Ensaladas / Salads

- Ensalada Silvestre** ¢ 5772 ¢ 7100*
Lechugas mixtas, mora brasso, gorgonzola, macadamia caramelizada, vinagreta de cidra
Mixed greens, fresh blackberries, gorgonzola, candied macadamia nuts, cider vinaigrette
- Ensalada Frisee** ¢ 6016 ¢ 7400*
Ensalada mixta, chips de rábano, naranja, mozzarella de búfala, vinagreta de maracuyá
Mixed greens, radish chips, orange, buffalo mozzarella, passionfruit vinaigrette
- Ensalada Santé** ¢ 6016 ¢ 7400*
Lechuga mixta, quinoa, garbanzos, semillas y nueces tostadas, vinagreta de mostaza en semilla
Mixed greens, quinoa, chickpeas, toasted nuts and seeds, grainy mustard vinaigrette
- Ensalada de Palmito Orgánico** ¢ 6016 ¢ 7400*
Palmito fresco, chile dulce, apio, culantro, aderezo de naranja y yogurt
Fresh heart of palm salad, sweet bell peppers, celery, cilantro, orange yogurt dressing

Platos Fuertes / Main Courses

- Chateaubriand con Trio de Salsas** ¢ 16016 ¢ 19700*
Corazón de lomito de res madurado en casa, tres salsas: salsa bearnaise, jugo de res, mantequilla roja
Costa Rican beef tenderloin, aged in house, three sauces: béarnaise, beef jus, red wine beurre blanc
- Lomito Pistachio** ¢ 16016 ¢ 19700*
Corazón de lomito Costarricense con costra de pistachos, glace de hongos, espuma de macadamia
Costa Rican beef tenderloin with a pistachio crust, mushroom reduction, macadamia nut foam
- Ternera Perigourdine** ¢ 13496 ¢ 16600*
Posta de ternera asada en cocción lenta, salsa de trufas, farro, verduras salteadas
Slow roasted veal shoulder, truffle demi-glace, farro, sautéed vegetables
- Costilla de Cordero** ¢ 25610 ¢ 31500*
Puré de petit pois, cannelloni de chile y berenjena, cromesquis de cebada, jugo de cocción
Lamb chop, sweet pea puree, bell pepper and eggplant cannelloni, barley fritter, lamb jus
- Souris d'Agneau** ¢ 16992 ¢ 20900*
Piernita de cordero cocinado lentamente con tomate, hierbas y dátiles, servido con cuscús con menta
Slow cooked lamb shank, braised with tomatoes, herbs and dates, served with a mint couscous
- Pato con Higo Caramelizado** ¢ 16098 ¢ 19800*
Pechuga de pato Canadiense, higo caramelizado, ayote a la parilla, crostini con paté de la casa
Roasted Canadian duck, breast, caramelized fig, grilled butternut squash, pâté crostini
- Cerdo en Salsa Tamarindo** ¢ 11951 ¢ 14900*
Lomito de cerdo rostizado, enyucado, chutney de mango, salsa tamarindo
Roasted Costa Rican pork tenderloin, yucca croquette, mango chutney, tamarindo sauce
- Pollo Antigua** ¢ 12358 ¢ 15200*
Suprema de pollo rostizado, Gouda derretido, espinaca salteada, salsa de semilla mostaza, verduras salteadas
Roasted chicken breast, melted Gouda, wilted spinach, grainy mustard sauce, sautéed vegetables

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

<i>Corvina Macadamia</i>	₡ 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>		
<i>Corvina Cardamomo</i>	₡ 14309	₡ 17600*
Lomo a la plancha, camarón jumbo, espinaca salteada, esencia de cardamomo <i>Sautéed Costa Rican sea bass, jumbo prawn, wilted spinach, cardamom essence</i>		
<i>Salmón a la Plancha</i>	₡ 14065	₡ 17300*
A la plancha, hongos con tapenade, beurre blanc de eneldo, espárragos a la plancha <i>Sautéed salmon, button mushrooms with tapenade, dill beurre blanc, sautéed asparagus</i>		
<i>Pargo en Costra de Sal</i>	₡ 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>		
<i>Trio de Pescado</i>	₡ 14065	₡ 17300*
Corvina, cabrilla y pargo cocinadas a la plancha, camarón al ajo, repollo curado, salsa de estragón <i>Sautéed seabass, rock bass and red snapper, garlic prawn, sauerkraut, tarragon beurre blanc</i>		
<i>Torre de Hongos</i>	₡ 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>		
<i>Quinoa Bowl con Marinado Tofu</i>	₡ 10488	₡ 12900*
Ensalada de quinoa, kale, radicchio, repollo morado, pepino, zanahoria y rábano marinado, camote y palmito rostizado, garbanzos crujientes, tofu marinado, aderezo de tahini <i>Quinoa salad, kale, radicchio, marinated red cabbage, cucumber carrots and radish, roasted sweet potato and heart of palm, crispy chickpeas, marinated tofu, tahini dressing</i>		

Pastas

<i>Ravioli de la Casa</i>	₡ 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>		
<i>Ravioli du Boeuf Bourguignon</i>	₡ 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>		
<i>Tagliatelle di Gragnano con Huevo Pochado a 65°C</i>	₡ 10325	₡ 12700*
Guanciale (cachete de lechón curado artesanal), cebolla confitada, queso de trufas <i>Tagliatelle, slow poached egg, guanciale (cured pork cheek), onion, truffled cheese</i>		
<i>Casarecce di Gragnano con Radicchio y Champiñones</i>	₡ 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*