

# *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

<b><i>Croquettes de Camembert</i></b>	€ 7155	€ 8800*
<i>Camembert empanizado y caliente, jalea de vino tinto, chutney de mango</i> <i>Warm breaded camembert, red wine jelly, mango chutney</i>		
<b><i>Paté de Campagne</i></b>	€ 5203	€ 6400*
<i>Paté rústico francés, mostaza de cassis, crostini de aceite de oliva</i> <i>Country paté, blackcurrant mustard, olive oil crostini</i>		
<b><i>Mousse de Espárragos</i></b>	€ 6342	€ 7800*
<i>Pesto de pistachos, lechugas marinadas con aceite de oliva extra virgen</i> <i>Asparagus mousse, pistachio pesto, greens marinated with extra virgin olive oil</i>		
<b><i>Caprese Confit</i></b>	€ 7155	€ 8800*
<i>Queso de búfala, tomate saladett orgánico confitado, palito de tomate y caramelo</i> <i>Fresh buffalo mozzarella, confit organic saladett tomatoes, tomato and caramel lollipop</i>		
<b><i>Carpaccio de Corvina</i></b>	€ 7968	€ 9800*
<i>Marinado con limón y naranja, alcaparras, uchuvas, jengibre confitado y culantro, chips de camote</i> <i>Seabass carpaccio, marinated with lemon and orange, capers, gooseberries, candied ginger and cilantro, sweet potato chips</i>		
<b><i>Napoleón de Hongos</i></b>	€ 7642	€ 9400*
<i>Hongos portobello salteados, tomate confit, capas de crema de champiñones, nuez, aceite de setas</i> <i>Mushroom napoleon, sautéed Portobello mushrooms, confit tomatoes, layered with a mushroom cream, walnuts, mushroom infused oil</i>		
<b><i>Tartar de Boeuf</i></b>	€ 6830	€ 8400*
<i>Tartar de lomito, pepinillos, alcaparras, Kalamatas, helado de mostaza</i> <i>Beef tartar, cornichons, capers, Kalamata olives, mustard ice cream</i>		

## Sopas / Soups

<b><i>Sopa Negra / Black bean soup</i></b>	€ 4716	€ 5800*
<b><i>Sopa Pejibaye / Pejibaye (palm fruit) soup</i></b>	€ 4716	€ 5800*
<b><i>Sopa del Día / Soup of the day</i></b>	€ 4878	€ 6000*

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

## Ensaladas / Salads

<b>Ensalada Silvestre</b>	€ 6016	€ 7400*
Lechugas mixtas, mora brasso, gorgonzola, macadamia caramelizada, vinagreta de cidra <i>Mixed greens, fresh blackberries, gorgonzola, candied macadamia nuts, cider vinaigrette</i>		
<b>Ensalada Santé</b>	€ 6016	€ 7400*
Lechuga mixta, quinoa, garbanzos, semillas y nueces tostadas, vinagreta de mostaza en semilla <i>Mixed greens, quinoa, chickpeas, toasted nuts and seeds, grainy mustard vinaigrette</i>		
<b>Ensalada Frisee</b>	€ 6098	€ 7500*
Ensalada mixta, chips de rábano, naranja, mozzarella de búfala, vinagreta de maracuyá <i>Mixed greens, radish chips, orange, buffalo mozzarella, passionfruit vinaigrette</i>		
<b>Ensalada de Palmito Orgánico</b>	€ 6098	€ 7500*
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>		

## Especiales de Almuerzo / Lunch Specials

<b>Ensalada Santé con Pollo</b>	€11707	€ 14400*
Pechuga de pollo a la plancha, lechuga mixta, quínoa, garbanzos, semillas y nueces tostadas, vinagreta de mostaza en semilla <i>Sauteed chicken breast, mixed greens, quinoa, chickpeas, toasted nuts and seeds, grainy mustard vinaigrette</i>		
<b>Quinoa Bowl con Tofu Marinado</b>	€10976	€ 13500*
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>		
<b>Pulpo Rostizado</b>	€12846	€ 15800*
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>		
<b>Ensalada Niçoise con Corvina</b>	€12114	€ 14900*
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>		
<b>Le Grand Cassoulet</b>	€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>		
<b>Fajitas de Pollo</b>	€ 8780	€ 10800*
Pechuga de pollo salteado 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>		

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

## Sandwiches

Servidos con chips de tubérculos / *Served with root vegetable chips*

- Zingara** ¢ 7398    ¢ 9100\*  
Pan de masa madre, queso derretido, prosciutto y arúgula a la parilla, mermelada de tomate  
*Grilled cheese, sourdough bread, prosciutto and arugula sandwich, tomato marmalade*
- Sándwich de Verduras a la Grilla** ¢ 8537    ¢ 10500\*  
Pan de semillas, mozzarella fresca, zuquini y berenjena a la parilla, tomates secos al horno, arúgula, reducción de balsámico  
*Homemade seed bread, fresh mozzarella, grilled zucchini and eggplant, oven dried tomatoes, arugula, balsamic reduction*
- Sándwich Pollo Clásico** ¢ 8537    ¢ 10500\*  
Pan de mantequilla, pollo ahumada a la plancha, tomate, mozzarella ahumada, lechugas, mayonesa de mostaza de Maille  
*Homemade butter roll, smoky grilled chicken, tomato, smoked mozzarella, greens, grainy mustard mayonnaise*
- Sándwich de Lomito** ¢ 9187    ¢ 11300\*  
Pan ciabatta hecho en casa, lomito a la parrilla medio rojo, tomate, grana padano, mayonesa de ajo dulce  
*Homemade ciabatta, beef tenderloin grilled medium rare, tomato, grana padano, sweet garlic mayonnaise*

## Platos Fuertes / Main Courses

- Chateaubriand con Trio de Salsas** ¢ 16179    ¢ 19900\*  
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*
- Boeuf Bourguignon** ¢ 14472    ¢ 17800\*  
Posta paleta de res confitada lentamente en vino, gratinado de papa  
*Red wine braised beef shoulder, scalloped potatoes*
- Souris d'Agneau** ¢ 22764    ¢ 28000\*  
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*
- Ternera Mediterránea** ¢ 14228    ¢ 17500\*  
Roulade de ternera rellena de couscous y almendras, salsa madeira, crema de garbanzos, arcoiris de verduras  
*Veal roulade filled with couscous and almonds, madeira demi-glace, chickpea hummus, vegetable rainbow*
- Pollo Semillas Tropicales** ¢ 12602    ¢ 15500\*  
Pechuga de pollo rostizado, semillas tropicales caramelizadas, jugo de jengibre, camote  
*Roasted chicken breast, caramelized tropical seeds, ginger jus, sweet potato*
- Corvina Macadamia** ¢ 15122    ¢ 18600\*  
Corvina empanizada con macadamia tostada, salsa liviana de naranja y hierbas frescas  
*Sea bass breaded with toasted macadamias, light orange and fresh herb sauce*

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

<b>Congrio y Camarón</b>	<b>€ 14228</b>	<b>€ 17500*</b>
Congrio a la plancha, camarones rostizados, risotto de cebada, jugo de cebolla caramelizada <i>Sautéed congrio, seared shrimp, barley risotto, caramelized onion jus</i>		
<b>Pargo en Costra de Sal</b>	<b>€ 14228</b>	<b>€ 17500*</b>
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>		
<b>Chile Mediterráneo</b>	<b>€ 10976</b>	<b>€ 13500*</b>
Chile morrón, relleno con farro, plátano, manzana y pasas, tahini de almendra y macadamia <i>Roasted sweet pepper, stuffed with farro, plantain, apple and raisins, almond macadamia tahini</i>		
<b>Torre de Hongos</b>	<b>€ 12033</b>	<b>€ 14800*</b>
Capas de hongos de parís, frijol blanco en salsa, quinoa, cuscús de coliflor, arugula y crispy garbanzo crujiente <i>Layers of button mushrooms, white beans in a light tomato sauce, quinoa, cauliflower couscous, arugula crispy garbanzos</i>		

### Pasta

<b>Ravioli de la Casa</b>	<b>€ 8780</b>	<b>€ 10800*</b>
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>		
<b>Ravioli du Boeuf Bourguignon</b>	<b>€ 8780</b>	<b>€ 10800*</b>
Ravioli hecho en casa, hongos salteados, jugo de carne y tomate <i>Beef bourguignon ravioli, sautéed mushrooms, beef jus and tomato reduction</i>		
<b>Tagliatelle di Gragnano con Huevo Pochado a 65°C</b>	<b>€ 10325</b>	<b>€ 12700*</b>
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>		
<b>Casarecce di Gragnano con Radicchio y Champiñones</b>	<b>€ 9350</b>	<b>€ 11500*</b>
Hongos salteados, tomate confitado hecho en casa, radicchio, ricota y mozzarella de búfala <i>Casarecce, sautéed mushrooms, confit organic salad tomatoes, radicchio, buffalo mozzarella and ricotta</i>		

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