

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	₡ 5203	₡ 6400*
Paté rústico francés, mostaza de cassis, crostini de aceite de oliva <i>Country paté, blackcurrant mustard, olive oil crostini</i>		
Mousse de Espárragos	₡ 6342	₡ 7800*
Pesto de pistachos, lechugas marinadas con aceite de oliva extra virgen <i>Asparagus mousse, pistachio pesto, greens marinated with extra virgin olive oil</i>		
Caprese Confit	₡ 7155	₡ 8800*
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>		
Carpaccio de Corvina	₡ 7968	₡ 9800*
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>		
Napoleón de Hongos	₡ 7642	₡ 9400*
Hongos portobello salteados, tomate confit, capas de crema de champiñones, nuez, aceite de setas <i>Mushroom napoleon, sautéed Portobello mushrooms, confit tomatoes, layered with a mushroom cream, walnuts, mushroom infused oil</i>		
Pargo Trio de Tapenade	₡ 7724	₡ 9500*
Pargo a la plancha, trio de tapenade de aceitunas y arúgula <i>Sautéed Costa Rican red snapper, trio of olive tapenades, arugula</i>		
Tartar de Boeuf	₡ 6830	₡ 8400*
Tartar de lomito, pepinillos, alcaparras, Kalamatas, helado de mostaza <i>Beef tartar, cornichons, capers, Kalamata olives, mustard ice cream</i>		
Assiette de Charcuterie	₡ 13659	₡ 16800*
Pate de la casa, prosciutto di Parma, pate lechón, salami toscano nacional, salami milano nacional, Speck y ternera enrollada <i>House pate, prosciutto di Parma, sucking pig pate, national Tuscan salami, national Milan salami, Speck and veal roulade</i>		
Plato de Quesos		
Panes hechos en casa y jalea de vino tinto / <i>Assorted homemade breads and red wine jelly</i>		
	5 Quesos / 5 cheeses	₡ 13659 ₡ 16800*
	9 Quesos / 9 cheeses	₡ 17480 ₡ 21500*
Costa Rica	Comté, Crottin de cabra (<i>goat</i>), Camembert, Reblochon	
Italia / Italy	Parmigiano, Gorgonzola, Pecorino Romano, Piave	
España / Spain	Oveja curada (<i>cured sheep's milk</i>), Mezcla de 3 leches (<i>3 milk blend</i>)	
Holanda / Holland	Gouda, Gouda de cabra (<i>goat</i>)	

Sopas / Soups

Sopa Negra / Black bean soup	₡ 4716	₡ 5800*
Sopa Pejibaye / Pejibaye (palm fruit) soup	₡ 4716	₡ 5800*
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	¢ 6016	¢ 7400*
Lechugas mixtas, mora brasso, gorgonzola, macadamia caramelizada, vinagreta de cidra <i>Mixed greens, fresh blackberries, gorgonzola, candied macadamia nuts, cider vinaigrette</i>		
Ensalada Santé	¢ 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>		
Ensalada Frisee	¢ 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>		
Ensalada de Palmito Orgánico	¢ 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>		

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 <i>Costa Rican beef tenderloin, aged in house, three sauces: béarnaise, beef jus, red wine beurre blanc</i>		
Lomito Pistachio	¢ 16179	¢ 19900*
Corazón de lomito Costarricense con costra de pistachos, glase de hongos, espuma de macadamia <i>Costa Rican beef tenderloin with a pistachio crust, mushroom reduction, macadamia nut foam</i>		
Costilla de Cordero	¢ 26667	¢ 32800*
Costilla de cordero, crosta de hierbas, esferas de papa y trufa, espárrago y zanahoria multicolor, "caviar" de menta <i>Herb crusted Lamb chop, truffled potato sphere, sautéed asparagus and rainbow carrots, mint "caviar"</i>		
Souris d'Agneau	¢ 22764	¢ 28000*
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>		
Pato con Higo Caramelizado	¢ 21138	¢ 26000*
Pechuga de pato Canadiense, higo caramelizado, ayote a la parilla, crostini con paté de la casa <i>Roasted Canadian duck breast, caramelized fig, grilled butternut squash, pâté crostini</i>		
Ternera Mediterránea	¢ 14228	¢ 17500*
Roulade de ternera rellena de couscous y almendras, salsa madeira, crema de garbanzos, arcoíris de verduras <i>Veal roulade filled with couscous and almonds, madeira demi-glace, chickpea hummus, vegetable rainbow</i>		
Cerdo en Salsa Tamarindo	¢ 12927	¢ 15900*
Lomito de cerdo rostizado, enyucado, chutney de mango, salsa tamarindo <i>Roasted Costa Rican pork tenderloin, yucca croquette, mango chutney, tamarindo sauce</i>		

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

<i>Pollo Semillas Tropicales</i>	¢ 12602	¢ 15500*
<i>Pechuga de pollo rostizado, semillas tropicales caramelizadas, jugo de jengibre, camote</i> <i>Roasted chicken breast, caramelized tropical seeds, ginger jus, sweet potato</i>		
<i>Corvina Macadamia</i>	¢ 16097	¢ 19800*
<i>Corvina empanizada con macadamia tostada, salsa liviana de naranja y hierbas frescas</i> <i>Sea bass breaded with toasted macadamias, light orange and fresh herb sauce</i>		
<i>Corvina Cardamomo</i>	¢ 15935	¢ 19600*
<i>Corvina a la plancha, camarón jumbo, espinaca salteada, esencia de cardamomo</i> <i>Sautéed Costa Rican sea bass, jumbo prawn, wilted spinach, cardamom essence</i>		
<i>Salmón a la Plancha</i>	¢ 15528	¢ 19100*
<i>A la plancha, hongos con tapenade, beurre blanc de eneldo, espárragos a la plancha</i> <i>Sautéed salmon, button mushrooms with tapenade, dill beurre blanc, sautéed asparagus</i>		
<i>Pargo en Costra de Sal</i>	¢ 15040	¢ 18500*
<i>Filete de pargo horneada en costra de sal, salsa bearnesa de naranja, timbal de vegetales</i> <i>Red snapper filet baked in a salt crust, orange béarnaise, vegetable timbale</i>		
<i>Trio de Pescado</i>	¢ 15040	¢ 18500*
<i>Corvina, cabrilla y pargo cocinadas a la plancha, camarón al ajo, repollo curado, salsa de estragón</i> <i>Sautéed seabass, rock bass and red snapper, garlic prawn, sauerkraut, tarragon beurre blanc</i>		
<i>Torre de Hongos</i>	¢ 12033	¢ 14800*
<i>Capas de hongos de parís, frijol blanco en salsa, quinoa, cuscús de coliflor, arugula y crispy garbanzo crujiente</i> <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>	¢ 10976	¢ 13500*
<i>Ensalada de quinoa, kale, radicchio, repollo morado, pepino, zanahoria y rábano marinado, camote y palmito rostizado, garbanzos crujientes, tofu marinado, aderezo de tahini</i> <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*
<i>Ravioli hecho en casa de queso ricota y mozzarella de búfala, salsa de ayote y guanciale</i> <i>Homemade ravioli filled with buffalo mozzarella and ricotta, guanciale and pumpkin sauce</i>		
<i>Ravioli du Boeuf Bourguignon</i>	¢ 8780	¢ 10800*
<i>Ravioli hecho en casa, hongos salteados, jugo de carne y tomate</i> <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*
<i>Guanciale (cachete de lechón curado artesanal), cebolla confitada, queso de trufas</i> <i>Tagliatelle, slow poached egg, guanciale (cured pork cheek), onion, truffled cheese</i>		
<i>Casarecce di Gragnano con Radicchio y Champiñones</i>	¢ 9350	¢ 11500*
<i>Hongos salteados, tomate confitado hecho en casa, radicchio, ricota y mozzarella de búfala</i> <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*