

# *Menú de Brunch*

## *Restaurante Grano de Oro*

*Bienvenidos!*

*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.*

*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.*

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

# Bebidas / Beverages

## Cócteles / Cocktails

€ 5447 € 6700\*

**Mimosa** Jugo de naranja (*orange juice*), Cava

**Campari Mimosa** Jugo de naranja (*orange juice*), Campari, Cava

**Bloody Mary** Jugo de tomate (*tomato juice*), vodka, especias (*spices*)

**Aperol Spritz** Aperol, prosecco, soda

## Cava & Champagne

**Copa Cava Masfi, Torrelles de Foix, España**

€5,447 €6,700\*

Cuerpo medio, aromas florales, notas de frutas

*Medium bodied, floral nose, fruity notes on the palate*

**Bellicart -Salmon, Francia**

€15,854 €19,500\*

Color de oro con sabor a vainilla y frutas blancas

*Golden color, vanilla and white stone fruit aromas*

## Batidos Saludables / Healthy Smoothies

€3415 €4200\*

### **Balance**

Piña, limón, jengibre, hierbabuena y banano / *Pineapple, lemon, ginger, mint and banana*

### **Antioxidante**

Piña, fresa y mora / *Pineapple, strawberry and blackberry*

### **Deportista**

Piña, pepino, apio y jengibre / *Pineapple, cucumber, celery and ginger*

### **Súper Fibra**

Remolacha, piña, banano, y zanahoria / *Beet, pineapple, banana and carrot*

**Café o Espresso Britt / Coffee or Espresso**

€1463 €1800\*

**Cappuccino**

€1626 €2000\*

**Café Latte**

€2195 €2700\*

*Avellana, Vainilla, Caramelo, Crema Irlandesa /*

*Hazelnut, Vanilla, Caramel, Irish Cream*

**Café Hasta Mañana**

€1789 €2200\*

**London Fog** *Earl Grey, leche caliente (steamed milk), vainilla*

€2195 €2700\*

**Té, Leche, Chocolate Caliente / Tea, Milk, Hot Chocolate**

€1626 €2000\*

**Té Frío, Café Frío / Iced Tea or Iced Coffee**

€1951 €2400\*

**Acqua Panna / San Pellegrino 500ml**

€4227 €5200\*

**Acqua Panna / San Pellegrino 750 ml**

€5528 €6800\*

**Vichy Catalan 1000 ml**

€5528 €6800\*

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

## Menu de Brunch

Servido con café o te y jugo natural / Served with coffee or tea and fresh fruit juice

<b>Huevos Benedict</b>	₡ 7398	₡ 9100*
Dos huevos, jamón ahumado sobre un pancillo tipo inglés, salsa holandesa <i>Two eggs and smoked ham on an English muffin with hollandaise</i>		
<b>Huevos Benedict al Salmon</b>	₡ 7398	₡ 9100*
Dos huevos con salmón ahumado hecho en casa, pancillo tipo inglés, holandesa de queso de cabra <i>Two poached eggs with in-house smoked salmon on an English muffin, goat cheese hollandaise</i>		
<b>Tico</b>	₡ 6911	₡ 8500*
Gallo pinto, dos huevos al gusto, queso fresco, tortillas y plátanos <i>Gallo pinto, two eggs any style, fresh cheese, tortillas and plantains</i>		
<b>Americano</b>	₡ 8537	₡ 9500*
Dos huevos al gusto, papas salteadas, tocineta y tostada <i>Two eggs any style, sautéed potatoes, bacon and toast</i>		
<b>Panqueques</b>	₡ 6585	₡ 8100*
Con siropes de maple y mora / <i>With maple and blackberry syrups</i> Con bananas rostizadas y macadamia / <i>With roasted bananas and macadamia nuts</i> Con frutas frescas y chantilly / <i>With fresh fruit and whipped cream</i>		
<b>Tostadas Francesas</b>	₡ 6911	₡ 8500*
Rellenas con mango y crema, servido con fruta rostizada <i>Stuffed with mango and sweet cream, topped with roasted fruit</i>		
<b>Omelette Vegetariano</b>	₡ 7398	₡ 9100*
Servido con tostadas y una ensalada mixta <i>Vegetarian omelette served with toast and a mixed green salad</i>		
<b>Omelette Jamón y Queso</b>	₡ 7642	₡ 9400*
Servido con tostadas y una ensalada mixta <i>Ham and cheese omelette served with toast and a mixed green salad</i>		
<b>Croque Madame</b>	₡ 7154	₡ 8800*
Sandwich de pan sourdough, jamón, queso y arúgula, bañado en huevo y cocinado a la plancha, servido con huevo frito y papas. <i>Sourdough grilled cheese, ham and arugula sandwich, dipped in egg and grilled, topped with a fried egg and served with potatoes</i>		
<b>Zingara</b>	₡ 7398	₡ 9100*
Pan masa madre, queso derriido, prosciutto y arúgula, a la plancha, mermelada de tomate, chips de tubérculos <i>Sourdough grilled cheese, prosciutto and arugula sandwich, tomato marmalade, root vegetable chips</i>		

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

<b>Sándwich Pollo Clásico</b>	₡ 7805	₡ 9600*
Pan ciabatta hecho en casa, pollo a la plancha, tomate, queso, espinaca, aioli de mostaza de Maille, chips de tubérculos <i>Homemade ciabatta grilled chicken, tomato, cheese, spinach, grainy mustard aioli, root vegetable chips</i>		
<b>Ravioli de la Casa</b>	₡ 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>		
<b>Torre de Hongos</b>	₡ 11545	₡ 14200*
Capas de hongos de París, 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>		
<b>Salmon Confit a la Plancha</b>	₡ 11789	₡ 14500*
En aceite de oliva y cítricos, cuscús de coliflor, ensalada de quinoa y tomate, pepino salteado, salsa de yogurt y hierba buena <i>Olive oil and citrus seared salmon, served cold, cauliflower couscous, quinoa tomato salad, sautéed cucumber, mint yogurt</i>		
<b>Corvina Ahumada</b>	₡ 14309	₡ 17600*
Elaborada en casa cocida al vacío, pilaf de arroz integral, salsa verde <i>In house smoked sea bass, brown rice pilaf, fresh watercress and herb sauce</i>		
<b>Corvina Macadamia</b>	₡ 14309	₡ 17600*
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>		
<b>Lomito Bearnaise</b>	₡ 16016	₡ 19700*
Corazón de lomito, salsa bearnesa, verduras de la estación <i>Beef tenderloin, béarnaise sauce, seasonal vegetables</i>		
<b>Lomito con Huevo y Trufa</b>	₡ 15284	₡ 18800*
Corazón de lomito de res madurado en casa, huevo frito, salsa de trufa <i>Costa Rican beef tenderloin, aged in house, topped with a fried egg, truffle sauce</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>Boeuf Bourguignon</b>	₡ 14065	₡ 17300*
Posta paleta de res confitada lentamente en vino, gratinado de papa <i>Red wine braised beef shoulder, scalloped potato</i>		

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