

# 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.*

# Bebidas / Beverages

## Batidos Saludables / Healthy Smoothies      €3415    €4200\*

### *Balance*

Piña, limón, jengibre, hierbabuena y banano / *Pineapple, lemon, ginger, peppermint 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*      €2033    €2500\*

*Avellana, Vainilla, Caramelo, Crema Irlandesa* / *Hazelnut, Vanilla, Caramel, Irish Cream*

*Café Hasta Mañana*      €1789    €2200\*

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

*Té, Leche, Chocolate Caliente* / *Tea, Milk, Hot Chocolate*      €1626    €2000\*

*Acqua Panna* 500ml      €3659    €4500\*

*San Pellegrino* 500ml      €3659    €4500\*

*San Pellegrino* 750 ml      €4228    €5200\*

## Cócteles / Cocktails      € 4634    € 5700\*

*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*      €4,634    €5,700\*

Cuerpo medio, aromas florales, notas de frutas

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

*Copa Veuve Clicquot Ponsardin Brut, Francia*      €15,041    €18,500\*

Color de oro con sabor a vainilla y frutas blancas

*Golden color, vanilla and white stone fruit aromas*

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

## Menu de Desayuno

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

- Continental** ₡ 7154    ₡ 8800\*  
Croissant recién horneado, bagel o tostada, jalea de la casa, frutas tropicales, yogurt natural, miel de abeja  
*Fresh baked croissant, bagel or toast, homemade jam, tropical fruit, plain yogurt, honey*
- Huevos Benedict** ₡ 7398    ₡ 9100\*  
Dos huevos, jamón ahumado sobre un pancillo tipo inglés, salsa holandesa  
*Two eggs and smoked ham on an English muffin with hollandaise*
- Huevos Benedict al Salmon** ₡ 7398    ₡ 9100\*  
Dos huevos con salmón ahumado hecho en casa, pancillo tipo inglés, holandesa de queso de cabra  
*Two poached eggs with in-house smoked salmon on an English muffin, goat cheese hollandaise*
- Tico** ₡ 6911    ₡ 8500\*  
Gallo pinto, dos huevos al gusto, queso fresco, tortillas y plátanos  
*Gallo pinto, two eggs any style, fresh cheese, tortillas and plantains*
- Americano** ₡ 8537    ₡ 9500\*  
Dos huevos al gusto, papas salteadas, tocineta y tostada  
*Two eggs any style, sautéed potatoes, bacon and toast*
- Panqueques** ₡ 6585    ₡ 8100\*  
Con siropes de maple y mora / *With maple and blackberry syrups*  
Con bananas rostizadas y macadamia / *With roasted bananas and macadamia nuts*  
Con frutas frescas y chantilly / *With fresh fruit and whipped cream*
- Croque Madame** ₡ 7154    ₡ 8800\*  
Sandwich de pan sourdough, jamón, queso y arúgula, bañado en huevo y cocinado a la plancha, servido con huevo frito y una ensalada mixta  
*Sourdough grilled cheese, ham and arugula sandwich, dipped in egg and grilled, topped with a fried egg served with a mixed green salad*
- Omelette Vegetariano** ₡ 7398    ₡ 9100\*  
Servido con tostadas y una ensalada mixta  
*Vegetarian omelet served with toast and a mixed green salad*
- Bowl de Granola y Frutas** ₡ 6098    ₡ 7500\*  
Yogurt natural, frutas tropicales, granola de la casa, miel de abeja  
*Plain yogurt, tropical fruit, homemade macadamia nut granola, honey*

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