

# Menú

*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>Carpaccio de Salmón</i></b>	¢ 7154	¢ 8800*
Salmón marinado en aceite de Oliva y limón con alcaparras y eneldo <i>Lemon olive oil marinated salmon with capers and dill</i>		
<b><i>Croquettes de Camembert</i></b>	¢ 5935	¢ 7300*
Camembert empanizado y caliente, jalea de vino tinto, chutney de mango <i>Warm breaded camembert, red wine jelly, mango chutney</i>		
<b><i>Paté de Campagne</i></b>	¢ 3902	¢ 4800*
Paté rústico francés, mostaza de cassis, crostini de brioche <i>Country paté, black currant mustard, brioche crostini</i>		
<b><i>Plato de 5 Quesos</i></b>	¢ 11789	¢ 14500*
Panecillos hechos en casa, jalea de vino tinto y prosciutto <i>Selection of 5 cheeses, assorted homemade breads, red wine jelly and prosciutto</i>		
<b><i>Costa Rica</i></b>	Gouda añejado 500 días, Comté, Queso de cabra / <i>500 day aged gouda, Comté, Goat Cheese</i>	
<b><i>Italia / Italy</i></b>	Parmigiano, Gorgonzola / <i>Parmigiano, Gorgonzola</i>	
<b><i>España / Spain</i></b>	Oveja curada, 3 leches / <i>Cured sheep's milk, 3 milk</i>	

## Ensaladas / Salads

<b><i>Ensalada Santé</i></b>	¢ 5528	¢ 7000*
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><i>Ensalada de Palmito</i></b>	¢ 5691	¢ 7000*
Palmito fresco, chile dulce, culantro, aderezo de naranja y yogurt <i>Fresh heart of palm salad, sweet bell peppers, cilantro, orange yogurt dressing</i>		
<b><i>Opción adicional para agregar / Option to add</i></b>	¢ 4065	¢ 5000*
Pollo/ Chicken Camaron/ Shrimp Salmon		

## Sopas / Soups

<b><i>Sopa Negra / Black bean soup</i></b>	¢ 3659	¢ 4500*
<b><i>Sopa Pejibaye / Pejibaye (palm fruit) soup</i></b>	¢ 3659	¢ 4500*

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

## Pasta

<b>Ravioli de la Casa</b>	¢ 8537	¢ 10500*
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 de Boeuf Bourguignon</b>	¢ 8537	¢ 10500*
Ravioli hecho en casa, hongos salteados, jugo de carne y tomate <i>Beef bourguignon ravioli, sautéed mushrooms, beef jus and tomato reduction</i>		
<b>Casarecce di Gragnano con Radicchio</b>	¢ 8293	¢ 10200*
Hongos salteados, radicchio, queso de búfala <i>Casarecce, sautéed mushrooms, radicchio, buffalo milk cheese</i>		

## Platos Fuertes / Main Courses

<b>Fajitas de Pollo</b>	¢ 8049	¢ 9900*
Pollo salteado con cebolla y chile dulce, pico de gallo, guacamole, frijoles <i>Strips of chicken, stir fried onions and sweet peppers, pico de gallo, guacamole, refried beans</i>		
<b>Torre de Hongos</b>	¢9756	¢ 12000*
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>		
<b>Ternera Perigourdine</b>	¢ 12846	¢ 15800*
Posta de ternera asada en cocción lenta, salsa de trufas, cuscús, verduras de la temporada <i>Slow roasted veal shoulder, truffle demi-glace, couscous, seasonal vegetables</i>		
<b>Souris d'Agneau</b>	¢ 16179	¢ 19900*
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>		
<b>Cerdo en Salsa Tamarindo</b>	¢ 11789	¢ 14500*
Lomito de cerdo rostizado, enyucado, chutney de mango, salsa tamarindo <i>Roasted Costa Rican pork tenderloin, yucca croquette, mango chutney, tamarind sauce</i>		
<b>Chateaubriand con Salsa Bernaise</b>	¢ 15284	¢ 18800*
Corazón de lomito de res madurado en casa, acompañado de salsa bearnaise, verduras de la temporada <i>Costa Rican beef tenderloin, aged in house with béarnaise sauce, beef jus, seasonal vegetables</i>		
<b>Pato con Higo Caramelizado</b>	¢ 14553	¢ 17900*
Pechuga de pato Canadiense, higo caramelizado, ayote a la parilla, crostini con paté de la casa <i>Roasted Canadian duck breast, caramelized candied fig, grilled squash, house pate crostini</i>		
<b>Pollo Mostaza</b>	¢ 10976	¢ 13500*
Suprema de pollo rostizado, salsa de semilla mostaza, verduras de la temporada <i>Roasted chicken breast, grainy mustard sauce, seasonal vegetables</i>		

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

<b><i>Corvina Macadamia</i></b>	<b>₡ 12602</b>	<b>₡ 15500*</b>
<i>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>		
<b><i>Salmón a la Plancha</i></b>	<b>₡ 13415</b>	<b>₡ 16500*</b>
<i>A la plancha, hongos con tapenade, beurre blanc de eneldo, espárragos a la plancha</i> <i>Sautéed salmon, mushrooms with tapenade, dill beurre blanc, sautéed asparagus</i>		
<b><i>Pargo Provençale</i></b>	<b>₡ 13089</b>	<b>₡ 16100*</b>
<i>A la plancha, tomates y hierbas frescas, aceitunas y champiñones salteados</i> <i>Red snapper filet, sautéed fresh tomatoes and herbs, olives and mushrooms</i>		
<b><i>Pulpo Rostizado</i></b>	<b>₡12032</b>	<b>₡ 14800*</b>
<i>Chile mundial rostizado y marinado, pan de levain hecho en casa y vegetales grillados</i> <i>Roasted octopus, roasted pickled bell pepper salad, homemade sourdough and grilled vegetables</i>		

## **Postres / Desserts**

<b><i>Pie Grano de Oro</i></b>	<b>₡ 3902</b>	<b>₡ 4800*</b>
<i>Dos capas de rica crema de café, corteza de galleta de chocolate</i> <i>Two layers of rich coffee cream, chocolate cookie crust</i>		
<b><i>Tarte Tatin</i></b>	<b>₡ 3902</b>	<b>₡ 4800*</b>
<i>Tarta de manzana caramelizada, crema chantilly</i> <i>Caramelized French apple tart, fresh whipped cream</i>		
<b><i>Marquise de Chocolate</i></b>	<b>₡ 3902</b>	<b>₡ 4800*</b>
<i>Marquise de chocolate negro, salsa de moras, gorgonzola dulce</i> <i>Dark chocolate marquise, blackberry sauce, gorgonzola dolce</i>		
<b><i>Tres Leches</i></b>	<b>₡ 3902</b>	<b>₡ 4800*</b>
<i>Postre típico de Costa Rica</i> <i>Three milk cake... a typical Costa Rican dessert</i>		
<b><i>Helados y Nieves Especiales / Special Ice Cream and Sorbets</i></b>	<b>₡ 3902</b>	<b>₡ 4800*</b>
<i>Helados : Vainilla, Coco, Café                      Nieves : Mora, limón</i> <i>Ice Creams : Vanilla, Coconut, Coffee      Sorbets : Blackberry, Lemon</i>		

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