

# *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** € 4715 € 5800\*  
Paté rústico francés, mostaza de cassis, crostini de aceite de oliva  
*Country paté, blackcurrant mustard, olive oil crostini*

**Caprese Confit** € 6667 € 8200\*  
Queso de búfala, tomate saladett orgánico confitado, palito de tomate y caramelo  
*Fresh buffalo mozzarella, confit organic saladett tomatoes, tomato and caramel lollipop*

**Carpaccio de Corvina** € 7159 € 8800\*  
Marinado con limón y naranja, alcaparras, uchuvas, jengibre confitado y culantro, chips de camote  
*Seabass carpaccio, marinated with lemon and orange, capers, gooseberries, candied ginger and cilantro, sweet potato chips*

**Napoleon de Hongos** € 6585 € 8100\*  
Hongos portobello salteados, tomate confit, capas de crema de champiñones, nuez, aceite de setas  
*Mushroom napoleon, sautéed Portobello mushrooms, confit tomatoes, layered with a mushroom cream, walnuts, mushroom infused oil*

**Assiette de Charcuterie** €11789 €14500\*  
Pate de la casa, prosciutto di Parma, mortadela italiana, salami toscano nacional, salami milano nacional, pato curado y rilette de pollo  
*House pate, prosciutto di parma, Italian mortadella, national Tuscan salami, national Milan salami, cured duck and chicken rilette*

### **Plato de Quesos**

Panes hechos en casa y jalea de vino tinto / *Assorted homemade breads and red wine jelly*

5 Quesos / 5 cheeses € 11789 € 14500\*

9 Quesos / 9 cheeses € 14959 € 18400\*

**Costa Rica** Gouda de hierbas, Comté, Queso de cabra, Camembert, Reblochon /  
*Herbed gouda, Comté, Goat Cheese, Camembert, Reblochon*

**Italia / Italy** Parmigiano, Gorgonzola, Pecorino Romano / *Parmigiano, Gorgonzola, Pecorino Romano*

**España / Spain** Oveja curada, 3 leches / *Cured sheep's milk, 3 milk*

## Ensaladas / Salads

**Ensalada Silvestre** € 5528 € 6800\*  
Lechugas mixtas, mora brasso, gorgonzola, macadamia caramelizada, vinagreta de cidra  
*Mixed greens, fresh blackberries, gorgonzola, candied macadamia nuts, cider vinaigrette*

**Ensalada Frisee** € 5691 € 7000\*  
Ensalada mixta, chips de rábano, naranja, mozzarella de búfala, vinagreta de maracuyá  
*Mixed greens, radish chips, orange, buffalo mozzarella, passionfruit vinaigrette*

**Ensalada Santé** € 5691 € 7000\*  
Lechuga mixta, quinoa, garbanzos, semillas y nueces tostadas, vinagreta de mostaza en semilla  
*Mixed greens, quinoa, chickpeas, toasted nuts and seeds, grainy mustard vinaigrette*

**Ensalada de Palmito Orgánico** € 5691 € 7000\*  
Palmito fresco, chile dulce, apio, culantro, aderezo de naranja y yogurt  
*Fresh heart of palm salad, sweet bell peppers, celery, cilantro, orange yogurt dressing*

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

## Sopas / Soups

<i>Sopa Negra / Black bean soup</i>	¢ 4472	¢ 5500*
<i>Sopa Pejibaye / Pejibaye (palm fruit) soup</i>	¢ 4472	¢ 5500*
<i>Sopa del Día / Soup of the day</i>	¢ 4715	¢ 5800*

## Pastas

<b><i>Ravioli de la Casa</i></b>	¢ 8537	¢ 10500*
<i>Ravioli hecho en casa de queso ricota y mozzarella de búfala, salsa de ayote y guanciale Homemade ravioli filled with buffalo mozzarella and ricotta, guanciale and pumpkin sauce</i>		
<b><i>Ravioli du Boeuf Bourguignon</i></b>	¢ 8537	¢ 10500*
<i>Ravioli hecho en casa, hongos salteados, jugo de carne y tomate Beef bourguignon ravioli, sautéed mushrooms, beef jus and tomato reduction</i>		
<b><i>Tagliatelle di Gragnano con Huevo Pochado a 65°C</i></b>	¢ 10000	¢ 12300*
<i>Guanciale (cachete de lechón curado artesanal), cebolla confitada, queso de trufas Tagliatelle, slow poached egg, guanciale (cured pork cheek), onion, truffled cheese</i>		
<b><i>Casarecce di Gragnano con Radicchio y Champiñones</i></b>	¢ 9106	¢ 11200*
<i>Hongos, tomate seco y salteados, radicchio, ricota y mozzarella de búfala Casarecce, sautéed mushrooms, sun dried tomatoes, radicchio, buffalo mozzarella and ricotta</i>		

## Platos Fuertes / Main Courses

<b><i>Chateaubriand con Trio de Salsas</i></b>	¢ 15284	¢ 18800*
<i>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</i>		
<b><i>Lomito Pistachio</i></b>	¢ 15285	¢ 18800*
<i>Corazón de lomito Costarricense con costra de pistachos, glace de hongos, espuma de macadamia Costa Rican beef tenderloin with a pistachio crust, mushroom reduction, macadamia nut foam</i>		
<b><i>Ternera Perigourdine</i></b>	¢ 12846	¢ 15800*
<i>Posta de ternera asada en cocción lenta, salsa de trufas, farro, verduras salteadas Slow roasted veal shoulder, truffle demi-glace, farro, sautéed vegetables</i>		
<b><i>Costilla de Cordero</i></b>	¢ 24390	¢ 30000*
<i>Puré de petit pois, cannelloni de chile y berenjena, cromesquis de cebada, jugo de cocción Lamb chop, sweet pea puree, bell pepper and eggplant cannelloni, barley fritter, lamb jus</i>		
<b><i>Souris d'Agneau</i></b>	¢ 16179	¢ 19900*
<i>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</i>		

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

<b><i>Pato con Higo Caramelizado</i></b>	<b>₡ 15366</b>	<b>₡ 18900*</b>
<i>Pechuga de pato Canadiense, higo caramelizado, ayote a la parilla, crostini con paté de la casa</i> <i>Roasted Canadian duck breast, caramelized fig, grilled butternut squash, pâté crostini</i>		
<b><i>Cerdo en Salsa Tamarindo</i></b>	<b>₡ 11382</b>	<b>₡ 14000*</b>
<i>Lomito de cerdo rostizado, enyucado, chutney de mango, salsa tamarindo</i> <i>Roasted Costa Rican pork tenderloin, yucca croquette, mango chutney, tamarindo sauce</i>		
<b><i>Pollo Mostaza</i></b>	<b>₡ 10976</b>	<b>₡ 13500*</b>
<i>Suprema de pollo rostizado, espinaca salteada, salsa de semilla mostaza, verduras salteadas</i> <i>Roasted chicken breast, wilted spinach, grainy mustard sauce, sautéed vegetables</i>		
<b><i>Corvina Macadamia</i></b>	<b>₡ 13659</b>	<b>₡ 16800*</b>
<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>		
<b><i>Corvina Cardamomo</i></b>	<b>₡ 13659</b>	<b>₡ 16800*</b>
<i>Lomo a la plancha, camarón jumbo, espinaca salteada, esencia de cardamomo</i> <i>Sautéed Costa Rican sea bass, jumbo prawn, wilted spinach, cardamom essence</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, button mushrooms with tapenade, dill beurre blanc, sautéed asparagus</i>		
<b><i>Pargo en Costra de Sal</i></b>	<b>₡ 13415</b>	<b>₡ 16500*</b>
<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>		
<b><i>Trio de Pescado</i></b>	<b>₡ 13415</b>	<b>₡ 16500*</b>
<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>		
<b><i>Torre de Hongos</i></b>	<b>₡ 10975</b>	<b>₡ 13500*</b>
<i>Capas de hongos de paris, frijol blanco en salsa, quinoa, cuscús de coliflor, arugula y garbanzo crujiente</i> <i>Layers of button mushrooms, white beans in a light tomato sauce, quinoa, cauliflower couscous, arugula crispy garbanzos</i>		
<b><i>Quinoa Bowl con Crispy Tofu</i></b>	<b>₡ 10162</b>	<b>₡ 12500*</b>
<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>		

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