



C H E F R A F A E L

- C A R N E A L F U E G O -

- CORTES ANGUS AL FUEGO -

*Todas nuestras carnes incluyen un acompañamiento:

Ensalada - Pasta -
Vegetales - Puré de Papa

COSTILLAS AL FUEGO

Las que nos hicieron famosos. Utilizamos BABY BACK RIBS las cuales cocinamos a fuego lento en nuestra parrilla hasta que estén a punto de despegarse del hueso, luego las bañamos en nuestras deliciosas salsas hechas en casa:

• **BBQ de la casa** • **BBQ Habanero** • **BBQ Mostaza-Miel** • **BBQ Bourbon** y la especial del día.

Acompañado de su opción: pasta, ensalada, vegetales o puré de papa.

MEDIA 300 GRS
¢11.900

ENTERA 600 GRS
¢20.800

PARRILLADAS

La perfecta excusa para compartir entre dos y probar nuestras deliciosas carnes a la parrilla.

Nuestro sartén caliente se sirve en la mesa con una combinación de proteínas a la parrilla bañadas con nuestro aceite de oliva de ajo y romero.

Se acompañan con pico de gallo, guacamole y tortillas de maíz, además de un acompañamiento a elegir.

ARRACHERA
U.S.A. 250 GRS
¢21.500

NEW YORK
U.S.A. 350 GRS
¢21.900

PICANHA
U.S.A. 350 GRS
¢18.600

RIB EYE
U.S.A. 400 GRS
¢25.000

LOMITO
U.S.A. 300 GRS
¢15.600

PARRILLADA MIXTA
Picanha - 400 grs
Pechuga de pollo - 300 grs
Chorizo de la casa - 300 grs
¢31.900

PARRILLADA DEL MAR
Salmón - 300 grs
Pulpo - 300 grs
Camarones jumbo al ajillo - 300 grs
¢42.900

PARRILLADA MAR Y TIERRA
Picanha - 400 Grs
Pulpo - 200 Grs
Pollo - 200 Grs
Camarón - 200 Grs
¢36.300

PLATILLOS ESPECIALES CON NUESTRO LOMITO ANGUS

Nuestras carnes están acompañadas con su opción de pasta, ensalada, vegetales o puré de papa.

PIMIENTA VERDE

Lomito angus a la parrilla cubierto con salsa de pimienta verde hecha con vino blanco, granos de pimienta verde y crema de leche.

¢18.600

LOMITO AL HABANERO

Lomito angus a la parrilla cubierto con salsa de habanero picante medio, es una reducción de fondo de carne y habanero.

¢18.600

FILET MIGNON

Lomito angus cubierto con una lonja de tocineta a la parrilla y bañado con nuestra salsa de carne y hongos frescos.

¢18.600

MAR Y TIERRA

Lomito angus a la parrilla acompañado con cuatro camarones al ajillo.

¢21.900

POLLO

Nuestro delicioso pollo de pastoreo es marinado con ajo, aceite de oliva y perejil acompañado de su opción de pasta, ensalada, vegetales o puré de papa.

A LA PARRILLA

Pechuga de pollo cocinada a la parrilla acompañada de chimichurri.

¢8.700

AL QUESO

Pechuga de pollo cocinada a la parrilla cubierta con queso mozzarella fundido.

¢10.900

POLLO EN SALSA DE HONGOS

Pechuga a la parrilla bañada con nuestra salsa de hongos utilizando un fondo de res, tomillo y hongos cremini.

¢9.800

AL BBQ

Pechuga a la parrilla barnizada con su opción de nuestras deliciosas salsas BBQ.

• **BBQ de la casa** • **BBQ Habanero**
• **BBQ Mostaza-Miel** • **BBQ Bourbon**

¢9.800

PULPO

Nuestro pulpo llega desde España y es cocinado a fuego lento con hierbas, especias y vino hasta obtener una cocción perfecta. Servido en un aro de puré de papa y crujiente de plátano y ajo.

PULPO AL AJILLO

Pulpo a la parrilla bañado con una liviana salsa de aceite, oliva y ajo.

200 GRS

¢16.700

PULPO CON CAMARONES

Pulpo y camarones cubiertos en panko y llevados a fritura rápida. Bañados con una reducción de ajo y oliva.

100 GRS

¢21.900

CAMARONES

Cada día desde Puntarenas nos llegan los Camarones Jumbo del pacífico los cuales cocinamos a la perfección con su salsa favorita, servidos en un delicado aro de puré de papa.

AL AJILLO

10 Camarones cocinados con ajo picado, aceite de oliva y perejil.

¢16.400

A LA DIABLA

10 Camarones cocinados en una base de tomate y chile habanero de picante medio.

¢16.390

CRUJIENTES

10 Camarones fritos con panko y servidos con una salsa de ajo y aceite de oliva.

¢16.400

PESCADO

Del mar al fuego, nuestra parrilla tiene espacio para cocinar frutos de mar. Acompañados de su opción de pasta, ensalada, vegetales o puré de papa.

SALMÓN A LA PARRILLA

Salmón chileno cocinado a la parrilla

¢14.200

MAR Y MAR

Salmón o dorado cocinados a la parrilla acompañado de camarones cocidos al ajillo.

¢18.600

PESCA DEL DÍA EN SALSA DE NARANJA Y UCHUVA

La pesca del día cocinada a la parrilla y bañada con una liviana y aromática salsa hecha con naranjas, ajo, uchuva y aceite de oliva.

¢13.000

*Precios incluyen I.V.A. y 10% servicio.



CHEF RAFAEL

- CARNE AL FUEGO -

ENTRADAS

TARTAR DE ATÚN

€8.700

Atún fresco del Pacífico con ingredientes frescos envueltos en una salsa de picante medio tipo thai con sabores a soya, maní y jengibre acompañado con aguacate y crujiente de arroz.

AROS DE CALAMAR

€7.600

Aros de calamar cubiertos en un crujiente panko y parmesano rallado servidos en una cama de verdes, acompañado con salsa de cóctel de rábano picante, tomate y nuestro alioli de culantro.

BISQUE DE CAMARÓN

€7.600

Una cremosa y sedosa combinación de camarón salteado en ajo, aceite de oliva, vegetales y whiskey, transformados en un delicioso y cremoso bisque.

CREMA DEL DÍA

€6.400

Una deliciosa crema casera elaborada con ingredientes de nuestra huerta.

CARPACCIO

Lomito €7.600 SALMÓN €8.600

Finas hojas de lomito fresco, acompañadas de alcaparras, queso parmesano aderezado con alioli a base de mostaza, mayonesa y limón. Con crujientes de plátano verde.

CÓCTEL DE CAMARÓN

€14.200

Camarones en salsa fresca de tomate, limón y culantro con aguacate y crujiente de tortilla.

ENSALADA CÉSAR

Lechugas romanas en aderezo césar tradicional con parmesano y croutones

REGULAR

€5.500

CON POLLO

€7.800

CON CAMARONES

€9.900

ENSALADA DE LA HUERTA

€5.600

Una mezcla de lechugas y hortalizas frescas de nuestra huerta

BOWLS

Combinación de nuestras deliciosas proteínas con su opción de carbo y acompañado de ingredientes frescos de la huerta.

OPCIÓN DE PROTEÍNA

• LOMITO

€11.900

• SALMÓN

€10.400

• CAMARÓN

€12.600

• Pollo

(Frito o a la parrilla)

€8.300

• MAR Y TIERRA

(150 g de lomito y 6 camarones)

€13.500

OPCIÓN DE CARBO

• Arroz Integral o Blanco

• Cuscús

• Fideos de Arroz

OPCIÓN DE ADEREZO

• Mostaza Miel

• Thai

• Búfalo

• Ranch

• Balsámico Oliva

PARA COMPARTIR

GALLO DE LOMITO / Pollo, Queso, salmón

Nuestros gallos tienen la combinación perfecta de tortillas de maíz, alioli de culantro y cebolla morada, combinadas con nuestras proteínas a la parrilla. Se sirven 3 gallos por orden:

ORDEN DE 3 GALLOS

€7.200

ADICIONAL DE QUESO

€7.900

TACOS DE COCHINITA

Mi receta yucateca de cochinita pibil, cerdo cocido a fuego lento con naranja, achiote y orégano, servidos en una tortilla de maíz y cebolla morada encurtida.

ORDEN DE 3 TACOS

€5.900

ORDEN DE 3 TACOS CON QUESO

€6.900

CAZUELAS DE QUESO

Mini sartén de hierro con queso mozzarella fundido, solo o cubierto con su opción de proteína a la parrilla y servido con pan de masa madre crujiente.

QUESO

€7.600

POLLO

€8.200

LOMITO

€9.000

CAMARONES

€11.900

CHORIZO

€7.900

PANES AL FUEGO

Un delicioso bollo de pan de masa madre al horno, cubierto con su opción de salsa: Ajo oliva, pesto o pomodoro y se termina con queso mozzarella fundido.

AL AJO

€3.500

AL PESTO

€3.900

AL POMODORO

€3.900

QUESADILLAS

Tortillas de harina de trigo o libre de gluten crujientes a la plancha rellenas con nuestras opciones de queso y carnes, acompañadas de guacamole y pico de gallo.

POLLO

€7.200

LOMITO

€8.200

QUESO

€6.500

PASTAS

Nuestra pasta tipo linguini cocinada al dente, en nuestras diferentes salsas de la casa, acompañada de espárragos a la parrilla, queso fresco de búfalo y rociadas con queso parmesano. Disfrutala sola o podés acompañarla con alguna de nuestras proteínas:

SOLA

€8.700

POLLO

€9.900

LOMITO

€11.200

CAMARONES

€11.900

POMODORO

Salsa de tomate cocinada a fuego lento al estilo italiano con un sabor a tomate intenso.

AL QUESO

Una combinación de queso parmesano, crema de leche y ajos picados, reducidos a fuego lento hasta obtener una salsa cremosa de queso.

AL PESTO

Es una fresca combinación de hojas de albahaca fresca, ajo picado, semillas de maní y aceite extra virgen.

AL TOMATE SECO

Nuestra salsa de pomodoro con tomate seco picado finamente y un toque de crema de leche para obtener una salsa cremosa con el dulce del tomate seco.

RISOTTO

Risotto cremoso al azafrán, usando vino blanco y caldo de verduras, terminado con espárragos a la parrilla, chips de plátanos, un toque de pesto y queso parmesano.

Podés disfrutarlo solo o con su opción de proteína:

SOLO

€11.900

SALMÓN

€13.700

CAMARÓN

€16.300

PULPO

€17.500

LOMITO

€14.500

POLLO

€12.100

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

Sándwiches

Pan de masa madre al fuego que luego se termina con nuestro chimichurri, alioli de culantro, lechuga, tomate, cebolla encurtida y su opción de proteína a la parrilla. Acompañado de papas fritas.

LOMITO

€8.600

POLLO

€7.200

COCHINITA PIBIL

€7.600

HAMBURGUESA

Torta de angus de cuarto de libra cocinada al fuego y cubierta con queso, servida con su opción de pan de masa madre o pan brioche, con nuestro chimichurri, alioli de culantro y cebolla encurtida.

REGULAR

€7.400

CON TOCINETA

€7.900

DOBLE

€9.900

DOBLE CON TOCINETA

€10.900

CHORIPÁN

Una receta argentina con toque costarricense, el chorizo hecho en casa se cocina en cerveza y luego a la parrilla, servido en un pan de masa madre, barnizado con alioli y chimichurri.

Podés pedir el chorizo envuelto en queso mozzarella derretido. Acompañado de papas fritas.

REGULAR

€6.000

CON QUESO

€7.100

Escaneá el código e ingresá a nuestro menú interactivo.



*ENGLISH MENU

*Precios incluyen I.V.A. y 10% servicio.