

CHEFR AFAEL

CARNE AL FUEGO -

- CORTES ANGUS AL FUEGO -

*Todas nuestras carnes incluyen un acompañamiento.
Ensalada - Pasta - Papa y vegetales - Puré de papa.



ARRACHERA
(U.S.A) 250 GR
C19.500

NEW YORK
(U.S.A) 350 GR
C18.700

PICHANA
(U.S.A) 350 GR
C16.900

RIB EYE
(U.S.A) 400 GR
C22.600

LOMITO
(U.S.A) 300 GR
C13.900

COSTILLAS AL FUEGO

Famosos por nuestras costillas también.

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 con 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 de pasta, ensalada, vegetales o puré de papa.

Media 300gr: C 9.900
Entera 600gr: C 16.500

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 bañados con nuestro aceite de oliva de ajo y romero.

*Las parrilladas son acompañadas con: pico de gallo, guacamole y tortillas de maíz, además de otras dos opciones de acompañamiento.

Parrillada Mixta
400gr de picanha, 300gr de pechuga de pollo y 300gr de chorizo de la casa.
C 29.000

Parrilladas del mar
300gr de salmón, 300gr de pulpo y 300gr de camarones jumbo al ajillo.
C 39.000

Parrillada mar y tierra
400gr de picanha, 200gr de pulpo, 200gr de pollo y 200gr de camarón.
C 33.000

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.
C 16.500

Lomito al Habanero
Lomito angus a la parrilla, servido con salsa de habanero de picante medio, es una reducción de fondo de carne y habanero.
C 16.500

Filet Mignon
Lomito angus a la parrilla, cubierto con una lonja de tocineta a la parrilla y bañado con nuestra salsa de carne y hongos frescos.
C 16.800

Mar y Tierra
Lomito angus a la parrilla, acompañado de cuatro camarones al ajillo.
C 19.900

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.
C 7.900

Pollo a la Pimienta verde
Pechuga a la parrilla cubierto con salsa de pimienta verde, hecha con vino blanco, granos de pimienta verde y crema de leche.
C 8.900

Al Queso
Pechuga cocinada a la parrilla cubierta con queso mozzarella fundido.
C 9.900

Pollo en Salsa de Hongos
Pechuga a la parrilla bañada en nuestra salsa de hongos utilizando un fondo res, tomillo y hongos cremini.
C 8.900

Pollo estragón y Hongos
Pechuga a la parrilla con una salsa de hongos, crema de leche y aromatizada con estragón fresco.
C 8.900

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
C 8.900

PULPO

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

Pulpo al Ajillo
200gr de pulpo a la parrilla y bañado con una liviana salsa de aceite de oliva y ajo.
C 15.200

Pulpo Crujiente
200gr de Pulpo cubierto de panko y llevado a una rápida fritura y bañado con una liviana salsa de aceite de oliva y ajo.
C 15.900

Pulpo con camarones
100gr de pulpo y camarones cubiertos en panko y llevados a una fritura rápida y bañados con una reducción de ajo y oliva.
C 16.900

CAMARONES

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

Al Ajillo
10 camarones cocinados en ajo picado, aceite de oliva y perejil.
C 14.900

A la Mantequilla
10 camarones cocinados de la forma más tradicional con un toque de mantequilla y perejil.
C 14.000

A la Diabla
10 camarones cocidos en una salsa a base de tomate y chile habanero para darle un picante medio.
C 14.000

Crujientes
10 camarones fritos rápidamente con panko y servidos con una salsa de ajo y aceite de oliva.
C 14.900

PESCADOS

Del mar al fuego, nuestra parrilla tiene campo para cocinar los frutos del mar, acompañado de su opción de pasta, ensalada, vegetales o puré de papa.

Salmón a la parrilla
Salmón chileno cocinado a la parrilla.
C 11.900

Mar y Mar
Salmón o dorado cocinados a la parrilla acompañado de camarones cocidos al ajillo.
C 16.500

Pesca del día en salsa naranja y uchuva
La pesca del día cocinada a la parrilla y bañada con una liviana y aromática salsa hecha con naranjas frescas, ajo, uchuvas y aceite de oliva.
C 11.900

CHEF RAFAEL

CARNE AL FUEGO -

ENTRADAS

Tartar Thai de Atún

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

€ 7.900

Aros de Calamar

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

€ 5.900

Bisque de camarón

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

€ 6.900

Carpaccio de lomito

Finas hojas de lomito fresco, acompañado de alcaparras, queso parmesano y aderezado con un aióli a base de mostaza, mayonesa y limón. Terminado con crujiente de plátano verde.

€ 6.900

Coctel de camarón

5 camarones jumbo hervidos en agua de limón y hierbas por un minuto, luego enfriados rápidamente, servidos en una cama de verdes y acompañados con nuestra salsa de cóctel de rábano picante, tomate, limón y rábano picante.

€ 12.900

Crema del día

Una deliciosa crema casera elaborada con ingredientes de nuestra huerta.

€ 4.900

ENSALADAS

Ensalada Cesar

La receta original, con una mezcla de ajo, mostaza, yema de huevo, anchoas y salsa worcestershire que baña las hojas frescas de nuestra lechuga romana, rociada con queso parmesano y crutones.

Sola: € 5.900 **Pollo:** € 6.200 **camarones:** € 9.000

Ensalada Caprese

La combinación perfecta entre nuestros tomates cherry de la huerta, esferas de queso de búfala y aderezado con nuestro pesto de la casa, servido sobre crujiente de arroz.

€ 5.900

Ensalada de la Huerta

Una combinación fresca de vegetales y hojas de nuestra huerta entre lazadas con aguacate, tocineta a la parrilla, huevo cocido.

Disfrútala sola o con alguna proteína a la parrilla adicional.

Sola: € 5.900 **Pollo:** € 6.900 **Camarón:** € 9.900 **Salmón:** € 8.900 **Lomito:** € 8.900

Ensalada verde

Perfecta para acompañar o una entrada pequeña.

Una combinación hojas frescas, hongos, cebolla morada encurtida, tomates cherry y rodajas de rábano y zanahoria. **Sola:** € 3.900

PARA COMPARTIR

Gallos de: Lomito - Pollo - Queso - Salmón

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

Orden de 3 gallos: € 5.500 - **Adicional de queso:** € 6.900

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 - **Adicional de queso:** € 6.900

Nachos de cochinita

Sartén caliente con una cama de frijoles tiernos al estilo tex mex cubiertos de tortillas chips, queso mozzarella derretido, cochinita pibil e ingredientes frescos.

€ 7.900

Sartén al Fuego

Sartén caliente con una cama de frijoles tiernos al estilo tex mex, el cual es acompañado de proteínas a la parrilla e ingredientes frescos, servidos con tortillas chips y tortillas de maíz.

€ 7.500

Cazuelas de queso

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

Queso: € 5.900 **Pollo:** € 6.200 **Lomito:** € 6.900 **Camarones:** € 7.600 **Chorizo:** € 6.500.

Panes al Fuego

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

Al ajo: € 3.500 **Al pesto:** € 3.900 **Al Pomodoro:** € 3.900

PASTAS

*Nuestra pasta tipo linguini cocinada al dente, en nuestras diferentes salsas de la casa, acompañadas de espárragos a la parrilla, queso fresco de búfala y rociadas con queso parmesano.

Pomodoro

Salsa de tomate cocinada a fuego lento al estilo italiano con un sabor a tomate intenso. Disfrútala sola o acompañada con alguna de nuestras proteínas.

Sola: € 6.900 **Pollo:** € 7.800 **Lomito:** € 8.900 **Camarones:** € 9.900

Al queso

Una combinación de queso parmesano, crema de leche y ajos picados, reducidos a fuego lento hasta obtener una salsa cremosa de queso. Disfrútala sola o acompañada con alguna de nuestras proteínas.

Sola: € 6.900 **Pollo:** € 7.800 **Lomito:** € 8.900 **Camarones:** € 9.900

Al Pesto

Es una fresca combinación de hojas de albahaca fresca, ajo picado, semillas de maní y aceite extra virgen. Disfrútala sola o podés acompañarla con alguna de nuestras proteínas.

Sola: € 6.900 **Pollo:** € 7.800 **Lomito:** € 8.900 **Camarones:** € 9.900

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. Disfrútala sola o acompañada con alguna de nuestras proteínas.

Sola: € 6.900 **Pollo:** € 7.800 **Lomito:** € 8.900 **Camarones:** € 9.900

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

Sándwiches

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

Lomito: € 7.900 **Pollo:** € 6.500 **Cochinita Pibil:** € 6.900

Choripán

Una receta argentina con un 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 aióli y chimichurri. Podés pedir el chorizo envuelto en queso mozzarella derretido. Acompañado de papas fritas.

Regular: € 5.500 **Con queso:** € 6.200

SALTEADOS

Nuestras carnes salteadas con soya, jengibre, ajo, tomate fresco, papas, culantro, rociada levemente con semillas de ajonjolí verde y servido en un aro de puré de papa.

Carne: € 7.900 **Pollo:** € 7.200 **Camarón:** € 9.500

Hamburguesa

Torta de angus de cuarto de libra cocinadas al fuego y cubiertas con queso, servidas en su opción de pan **masa madre o Brioche** con nuestro chimichurri, aióli de culantro y cebolla encurtida. Con la opción de tocineta a la parrilla. Acompañado de papas fritas.

Regular: € 6.700 **Con Tocineta:** € 6.990 **Doble:** € 9.000 **Doble con tocineta:** € 9.900

RISOTTOS

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: € 10.900 **Salmón:** € 12.500 **Camarón:** € 14.900 **Pulpo:** € 15.900

Escanea el código e ingresa a nuestro menú interactivo.

English menu*



*Precios incluyen I.V + 10% servicio incluido.

VINOS

Vinos Tintos

Tempranillo, Protocolo, España.
Botella € 17.000 - *Copa € 3.500

Tempranillo, Sierra Cantabria, Crianza Rioja, España.
Botella € 24.000

Tempranillo, Una Cepa, Ribera del Duero, España.
Botella € 39.000

Cabernet Sauvignon, Destino, Mendoza, Argentina.
Botella € 15.000 - *Copa € 3.500

Cabernet Sauvignon - Carmenère, Montes, Valle del Colchagua, Chile
Botella € 21.000

Cabernet Sauvignon, Felino, Mendoza, Argentina.
Botella € 32.000

Malbec - Syrah, Pequeña Vasija, Mendoza Argentina.
Botella € 14.000 - *Copa € 3.000

Malbec clásico, Alto de las Hormigas, mendoza, Argentina.
Botella € 25.000

Malbec felino, Viña Cobos, Mendoza, Argentina.
Botella € 35.000

Tavernello, Sangiovese, Rubicone, Italia
Botella € 14.000

Pasqua, Passimento, Italia
Botella € 24.000

Primitivo, Buglia, Italia.
Botella € 24.000

Amarone, Villa Borghetti, Pasqua, Italia
Botella € 59.000

Vino Blanco

Pinot Grigio, Vigneti del Sole, Italia.
Botella € 17.000 - *Copa € 3.000

Chardonnay, Destino, Mendoza Argentina.
Botella € 16.000 - *Copa € 3.500

Rosado, Muga, España.
Botella € 17.000

Chardonnay, Saurus, Patagonia, Argentina
Botella € 19.000

Sauvignon Blanc, Montes, Valle de Leyda, Chile
Botella € 22.000

Vinos Espumantes

Rosé Brut, Santa Margherita, Italia
Botella € 29.000

Prosecco, Canti, Italia
Botella € 17.000

Sangrías

Sangría de vino Tinto
€ 4.900

Sangría de vino Blanco
€ 4.000

Sangría de vino Rosado
€ 4.000

CÓCTELES

Todos nuestros cócteles: €5.500

Cócteles con licores premium : €6.500

Caipirinha

Cachaza con limón y azúcar.

Tequila sunrise

Tequila, jugo de naranja, grandina y fresa.

Cuba libre

Ron, cola y limón.

Mojito de limón o fresa

Ron, limón o fresa, azúcar y agua mineral.

Gin tonic

Ginebra, limón, agua tónica y especias.

Aperol Spritz

Aperol y vino espumante.

Margarita frozen o en las rocas

Tequila, limón y triple sec.

Piña colada

Ron, piña, leche vaporada y crema de coco.

Moscow mule

Vodka, limón, azúcar y cerveza de jengibre.

Mai Tai

Ron especiado, licor de naranja, jugo limón y hierba buena.

Daiquiri

Ron, fresa o frutas, ron y triple sec.

Bloody Mary

Vodka, jugo de tomate arreglada y salsa picante.