

CHEF RafaEl

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
₡19.500

NEW YORK

(U.S.A) 350 GR
₡18.700

PICHANA

(U.S.A) 350 GR
₡16.900

RIB EYE

(U.S.A) 400 GR
₡22.600

LOMITO

(U.S.A) 300 GR
₡13.900

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: ₡ 9.900

Entera 600gr: ₡ 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.
₡ 29.000

Parrilladas del mar

300gr de salmón , 300gr de pulpo y 300gr de camarones jumbo al ajillo.
₡ 39.000

Parrillada mar y tierra

400gr de picanha, 200gr de pulpo, 200gr de pollo y 200gr de camarón.
₡ 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.
₡ 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.
₡ 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.
₡ 16.800

Mar y Tierra

Lomito angus a la parrilla, acompañado de cuatro camarones al ajillo.
₡ 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.
₡ 7.900

Pollo a la Pimienta verde

Pechuga a la parrilla cubierta con salsa de pimienta verde, hecha con vino blanco, granos de pimienta verde y crema de leche.
₡ 8.900

Al Queso

Pechuga cocinada a la parrilla cubierta con queso mozzarella fundido.
₡ 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.
₡ 8.900

Pollo estragón y Hongos

Pechuga a la parrilla con una salsa de hongos, crema de leche y aromatizada con estragón fresco.
₡ 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
₡ 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.
₡ 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.
₡ 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.
₡ 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.
₡ 14.900

A la Mantequilla

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

A la Diabla

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

Crujientes

10 camarones fritos rápidamente con panko y servidos con una salsa de ajo y aceite de oliva.
₡ 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.
₡ 11.900

Mar y Mar

Salmón o dorado cocinados a la parrilla acompañado de camarones cocidos al ajillo.
₡ 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.
₡ 11.900

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 aioli 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 aioli 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 Capresse

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, aioli 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

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, aioli 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 aioli 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, aioli 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*



V I N O S

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 - Carmenére, 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

C Ó C T E L E S

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 tonica 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 jenjibre.

Mai Tai

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

Daiquiri

Ron, fresa o frutas, ron y triple sec.

Bloody Mary

Vodka, jugo de tomate arreglada y salsa picante.