



MYSTIQUE

ROOFTOP RESTAURANT

EL CONCEPTO

Mystique Rooftop en The Retreat Costa Rica es una celebración de los paisajes, sabores y tradiciones ancestrales del país, llevados a la vida por el Chef Pablo Bonilla. Líder en la renovación culinaria de Costa Rica, Pablo ha trabajado mano a mano con comunidades indígenas para preservar tradiciones, ingredientes e historias que podrían perderse.

Desde las colinas de Atenas hasta las costas del Caribe y el Pacífico, cada plato está enraizado en la abundancia de esta tierra, reflejando nuestro compromiso con la sostenibilidad y la preservación cultural.

La visión de Pablo para Mystique es transformar esas raíces en un recorrido gastronómico elevado, donde la tierra y el mar se entretengan con partes iguales de historia e innovación, invitándole a experimentar Costa Rica de una manera que nutre, inspira y conecta.





MYSTIQUE

MENU



EL INICIO

TRES PANES

GARBANZO / MAÍZ / YUCA / MANTEQUILLA CÍTRICA

SUSTENTO

CALDO

VEGETALES A FUEGO LENTO

PEQUEÑAS HISTORIAS

AMOUSE BOUCHE

OSTRA / SOYA / MANDARINA

HONGO CRIMINI / CODORNIZ

MAÍZ / TARTAR DE CORDERO

SUSURRO DEL MAR

TIRADITO DE PESCADO

PESCA DEL DÍA / LECHE DE TIGRE DE FRUTA DE TEMPORADA

LA COSTA

PARRILLA

CAMARÓN / FRUTA PAN

EL FUEGO

MATAMBRE

MATAMBRE DE CERDO / MOLE DE GUAYABA

EL CORAZÓN

BRISQUET CAFÉ Y NARANJA

PECHO DE RES / PURE DE COLIFLOR Y HOJA SANTA

UNA PAUSA

LIMPIA TU PALADAR

UN DULCE RECUERDO

CHURRO

CREMA PASTELERA DE MAÍZ / HELADO DE TAPA

DULCE







MYSTIQUE A STORY



EL INICIO

TRES PANES

GENERACIONES DE CALIDEZ
VESPERTINA EN UN SOLO BOCADO:
PANES ARTESANALES DE GARBANZO,
MAÍZ Y YUCA CUENTAN LA HISTORIA DE
ATENAS. ANTIGUAMENTE, ESTE PUEBLO
FUE UNA PARADA CLAVE EN LA
HISTÓRICA RUTA DE CARRETAS DEL
CAFÉ, Y CADA TARDE COBRABA VIDA
CUANDO LAS FAMILIAS SE REUNÍAN
PARA TOMAR CAFÉ, ACOMPAÑÁNDOLO
CON BIZCOCHO DE MAÍZ Y QUESO.
HOY, LOS PANECILLOS DE YUCA
MANTIENEN VIVA ESA TRADICIÓN,
SERVIDOS CON QUESO AHUMADO
LOCAL DE ATENAS, UN SUAVE
HOMENAJE A LAS COCINAS MATERNAS
Y AL ESPÍRITU DE COMUNIDAD.







MYSTIQUE A STORY



SUSTENTO

CALDO

ESTE RECONFORTANTE CALDO
ENCARNA EL ESPÍRITU DE
GENEROSIDAD COMUNITARIA DE
COSTA RICA. EN LOS PUEBLOS DE
MONTAÑA, LOS VECINOS SE REÚNEN,
CADA UNO APORTANDO UN
INGREDIENTE A UNA OLLA
COMPARTIDA, CREANDO UN ACTO DE
UNIÓN QUE TRASCIENDE
GENERACIONES. EL RESULTADO ES UN
ELIXIR QUE RECONFORTA EL ALMA,
MARAVILLOSAMENTE SIMPLE Y
PROFUNDAMENTE SIGNIFICATIVO.







MYSTIQUE A STORY



PEQUEÑAS HISTORIAS

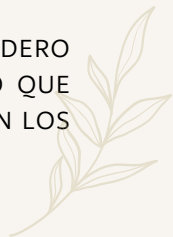
AMOUSE BOUCHE TRIO

OSTIONES FRESCOS CON SOYA Y MANDARINA
DESDE LAS AGUAS BAÑADAS POR EL SOL DEL
GOLFO DE NICOYA, LOS OSTIONES
RECOLECTADOS A MANO POR COOPERATIVAS
DE MUJERES SE REALZAN CON SOYA Y
MANDARINA.

CHAMPIÑONES CRIMINI RELLENOS DE CODORNIZ
CHAMPIÑONES RICOS EN UMAMI RELLENOS DE
TIERNA CODORNIZ DE ATENAS, EN HONOR A LOS
MICROPRODUCTORES QUE PRESERVAN LAS
ESPECIES LOCALES.

PETITE GALLOS (TÁRTARO DE CORDERO EN MINI
TACOS)

MINI TACOS CUBIERTOS CON CORDERO
PROVENIENTE DE SAN MATEO, EL PUEBLO QUE
BRILLA BAJO MYSTIQUE, ENTRELAZADO CON LOS
SABORES DEL HOGAR Y LA MONTAÑA.







MYSTIQUE A STORY



SUSURRO DEL MAR TIRADITO DE PESCADO

DELICADAS LÁMINAS DE PESCADO DEL GOLFO DE NICOYA, A MENUDO RÓBALO, SE BAÑAN EN UNA VIBRANTE LECHE DE TIGRE DE FRUTAS DE TEMPORADA, ELABORADA CON FRUTAS CULTIVADAS EN LOS JARDINES REGENERATIVOS DE THE RETREAT. ESTE PLATO ES UN HOMENAJE ELEGANTE A LA ABUNDANCIA DEL OCÉANO, ENTRELAZADA CON LA RENOVACIÓN DE LA TIERRA.







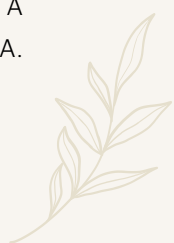
MYSTIQUE A STORY



LA COSTA

LANGOSTINO A LA PARRILLA EN
CALDO DE TOCINO AHUMADO Y
KIMCHI, CON PURÉ DE FRUTA DE
PAN

LANGOSTINOS DEL GOLFO SE
ENCUENTRAN CON LA INTENSIDAD
DEL CALDO DE KIMCHI AHUMADO
CON TOCINO, CREANDO UNA FUSIÓN
ENTRE LA TIERRA, EL MAR Y EL
TERRUÑO CREATIVO. ACOMPAÑADOS
DE PURÉ DE FRUTA DE PAN, UN
ALIMENTO BÁSICO DEL CARIBE RICO
EN NUTRIENTES, ESTA "FRUTA DEL
PAN" ES UN REGALO DE LA COSTA
QUE APORTA DULZURA Y RESILIENCIA.







MYSTIQUE A STORY



EL FUEGO

MATAMBRE DE CERDO CON MOLE
DE GUAYABA ROSADA SOBRE
VERDES DEL JARDÍN

EL MATAMBRE, UN CORTE DE CERDO
ANTES SUBESTIMADO PERO LLENO DE
SABOR Y VETAS, ENCUENTRA AQUÍ SU
MOMENTO DE GLORIA. SE CUBRE CON
UN MOLE DE GUAYABA ROSADA
ELABORADO CON LAS PROPIAS
GUAYABAS DEL RETIRO Y REPOSA
SOBRE VERDES HOJAS DEL JARDÍN. UN
CORTE RÚSTICO REINVENTADO CON
UNA ELEGANCIA ARDIENTE.







MYSTIQUE A STORY



EL CORAZÓN

PECHO DE RES CON CAFÉ Y NARANJA,
ACOMPAÑADO DE PURÉ DE COLIFLOR Y
HOJA SANTA

UN ABRAZO A FUEGO LENTO DE PECHO DE RES, INFUSIONADO CON CAFÉ Y CÍTRICOS CULTIVADOS EN THE RETREAT, EVOCA LOS ECOS DE LAS PLANTACIONES DE SOMBRA QUE ONDULAN ENTRE LAS COLINAS DE ATENAS. ACOMPAÑADO DE UN SUAVE PURÉ DE COLIFLOR Y HOJA SANTA, UNA HIERBA DEL PUEBLO MALEKU ORIGINARIA DEL NORTE DE COSTA RICA, ESTE PLATO ES A LA VEZ UN HOMENAJE Y UN REGRESO AL HOGAR.







MYSTIQUE A STORY



UN DULCE RECUERDO CHURRO CON HELADO DE TAPA DULCE

UN PASEO POR LAS FERIAS DEL TURNO:
CHURROS, LOS DULCES DE MAÍZ QUE
ANTAÑO CALENTABAN LAS PLAZAS DE
LOS PUEBLOS DURANTE LAS
CELEBRACIONES FESTIVAS,
ACOMPAÑADOS DE HELADO DE TAPA
DULCE ELABORADO CON JARABE SECO
DE CAÑA DE AZÚCAR. UNA DULCE
DESPEDIDA IMPREGNADA DE
NOSTALGIA Y ESPÍRITU LOCAL.



