



**ARGOVIA**

— — — — —  
**Cocina Fusión**



# Entradas

---

**Ensalada César con pollo** **\$14.00**

Tradicional ensalada César con anchoas y acompañada de chips de pejibaye.

**Brusquetas de Salmón ahumado y eneldo** **\$15.00**

Lonjas de salmón ahumado presentado sobre tostadas al ajillo y dip de eneldo.

**Coctél de camarón** **\$15.00**

Camarones juveniles aderezados con una salsa de coctél con coñac.

**Sopa Azteca** **\$14.00**

Elaborada a base de tomate, con trocitos de pollo, aguacate, queso y tortillas.

**Crema de Ayote** **\$12.00**

Exquisita crema de ayote acompañada con grisines de pan ciabatta.

**Sopa de pollo** **\$14.00**

Tradicional sopa costarricense con pollo y verduras, acompañado de arroz con tortillas.

# Aves y Pescado

## Fajitas de pollo \$21.00

Salteado de pechuga de pollo bañadas con nuestra salsa especial de blue cheese y hongo porcini.

## Pechugas de pollo Cordon Blue \$21.00

Rollo de pechuga relleno de jamón y queso mozzarella empanizado con Panko.

## Pinchos de pollo \$20.00

Dúo de pinchos de pechuga con cebolla y chile dulce, hongos y tomates cherrys, sazonados a las brasas.

## Corvina empanizada \$21.00

Filet de pescado empanizada con Panko y servida con salsa tártara.

## Corvina a la plancha con salsa \$21.00

Filet de pescado napado con una salsa cremosa con limón y alcaparras.

## Arroz con camarones \$21.00

Exquisito arroz fusionado con camarones, servido con papas fritas y ensalada Palma Real.

# Veggie

## Tofu (vegano) \$20.00

Platillo oriental condimentado al curry acompañado de papas semilla y ensalada jardín.

## Vegetales al ajillo (vegetariano) \$18.00

Frescos vegetales de temporada salteados al ajillo y vino blanco.

## Ravioles en salsa pomodoro (vegetariano) \$19.00

Pasta rellena de espinaca y queso ricotta bañados con salsa pomodoro.

Precio con impuestos incluidos.



RECOMENDACIÓN  
DEL CHEF



# Carnes

<b>Fajitas de res</b>	<b>\$22.00</b>
Salteado de lomo de res bañadas con salsa especial de blue cheese y hongo porcini.	
<b>Lomito a la mantequilla</b>	<b>\$22.00</b>
200 grs de medallón de res bañado de una salsa de mantequilla y romero.	
<b>Pinchos de res</b>	<b>\$21.00</b>
Dúo de pinchos de lomito, cebolla y chile dulce, asados a las brasas.	
<b>Milanesa de cerdo</b>	<b>\$20.00</b>
Escalopa de lomo empanizado con Panko.	
<b>Posta de cerdo al romero</b>	<b>\$20.00</b>
Corte de cerdo a la plancha dorado con vino blanco y romero.	
<b>Salchicha grillada</b>	<b>\$18.00</b>
Tradicional salchicha alemana a la parrilla servida con Rösti y vegetales al vino.	

# Guarniciones

Dos opciones a elegir

- Vegetales al ajillo
- Ravioli en salsa pomodoro
- Polenta
- Brusketas de queso y hongos
- Rösti de papa
- Arroz blanco

# Postres

---

**Banana split** **\$6.00**

Helado de vainilla acompañado de banana, chocolate y crema chantilly.

**Helado de vainilla con chocolate** **\$6.00**

3 esferas de helado servidas con galleta artesanal de mantequilla y limón.

**Sorbet de cas** **\$5.00**

Refrescante sorbete de cas acompañado de galleta casera de mantequilla y limón.

**Crepas de frutas y nutella** **\$8.00**

Deliciosas crepas rellenas de compota de frutas y nutella.

**Brownie con helado** **\$7.00**

Combinación perfecta del chocolate con vainilla.





**PALMA REAL**

HOTEL, SAN JOSÉ - URBAN STYLE



WELCOME TO  
**HAPPY**  
*hour* **2X1\***

\*Aplica en bebidas seleccionadas

\*Applies on selected drinks