



**ARGOVIA**

— — — — —  
**Cocina Fusión**



# Entradas

---

<b>Ensalada César con pollo</b>	<b>\$14.00</b>
Tradicional ensalada César con anchoas y acompañada de chips de pejibaye.	
<b>Brusquetas de Salmón ahumado y eneldo</b>	<b>\$15.00</b>
Lonjas de salmón ahumado presentado sobre tostadas al ajillo y dip de eneldo.	
<b>Coctél de camarón</b>	<b>\$15.00</b>
Camarones juveniles aderezados con una salsa de coctél con coñac.	
<b>Sopa Azteca</b>	<b>\$14.00</b>
Elaborada a base de tomate, con trocitos de pollo, aguacate, queso y tortillas.	
<b>Crema de Ayote</b>	<b>\$12.00</b>
Exquisita crema de ayote acompañada con grisines de pan ciabatta.	
<b>Sopa de pollo</b>	<b>\$14.00</b>
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

## **Fajitas de res** **\$22.00**

Salteado de lomo de res bañadas con salsa especial de blue cheese y hongo porcini.

## **Lomito a la mantequilla** **\$22.00**

200 grs de medallón de res bañado de una salsa de mantequilla y romero.

## **Pinchos de res** **\$21.00**

Dúo de pinchos de lomo, cebolla y chile dulce, asados a las brasas.

## **Milanesa de cerdo** **\$20.00**

Escalopa de lomo empanizado con Panko.

## **Posta de cerdo al romero** **\$20.00**

Corte de cerdo a la plancha dorado con vino blanco y romero.

## **Salchicha grillada** **\$18.00**

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