

Bocados de **Bienestar**

Sabores vivos de la Naturaleza a la Mesa



BUENA VISTA
— DEL —
RINCON

Eco Adventure Park · Hotel & Spa

El Propósito en Cada Plato

En este menú, te invitamos a ser parte de la visión de Costa Rica: un modelo de desarrollo que protege a las futuras generaciones, promoviendo la seguridad alimentaria y un progreso equitativo. Un compromiso que exige un cambio en la visión empresarial para evitar la explotación de recursos. La sostenibilidad gastronómica es un compromiso con el futuro y es el alma de la identidad cultural de nuestro pueblo. Preservamos los recursos y el patrimonio al transmitir el conocimiento culinario de generación en generación.

Nuestro objetivo es crear experiencias que no solo deleiten a los visitantes, sino que los llenen de bienestar a través de alimentos saludables, sin ingredientes artificiales, impactando positivamente la salud de todos.

Hemos trascendido la sostenibilidad para sumergirnos en la gastronomía regenerativa. A través de un modelo de economía circular, te ofrecemos una experiencia culinaria de la Naturaleza a la Mesa. Cada bocado de nuestros productos locales es un acto de empoderamiento, que te convierte en agente de cambio

Menú

Primer tiempo: Entremés.

► Buñuelo de Yuca & escabeche rincón.

Segundo tiempo: Ensalada.

► Ensaladita de hojas verdes de la huerta.

Tercer tiempo: Crema.

► Crema de ayote & vegetales al horno.

Cuarto Tiempo: Plato fuerte (carne, pollo o pasta).

► Pechuga de pollo con salsa cúrcuma.

► Lomito de res con salsa criolla.

► Filete de pescado en hoja de plátano.

► Rollitos berenjena & zucchini en salsa de tomates asados.

Para los más pequeños:

► Espagueti en tomate o a la burra.

Quinto Tiempo: Postre.

► Arroz con leche guipípia con coco & chía.

Primer tiempo: Entremés

Buñuelo de Yuca & Escabeche Rincón

El sabor rústico de la yuquita de la huerta, rellena con queso casero y cebollino o una opción vegana con berenjena y zucchini, se equilibra con un vibrante escabeche agridulce de remolacha que acentúa los sabores y añade color.

Segundo tiempo: Ensalada

Ensaladita de Hojas Verdes de la Huerta

Una ensalada fresca de lechuga, espinaca, zanahoria y repollo morado. Con hojas de jocote y moringa de nuestra finca que le aportan antioxidantes y propiedades desinflamatorias, y el toque crujiente del pelo de yuca. Todo se realza con un ligero aderezo balsámico.

Tercer tiempo: Crema

Crema de Ayote de la Longevidad

Un elemento central de nuestra cocina y bienestar: el ayote, un tesoro dorado de la Zona Azul. Lo preparamos horneado con vegetales crujientes de la huerta, para crear un plato nutritivo. Se finaliza con semillas de chía, que aportan fibra, proteína vegetal y un delicioso toque crujiente.



Cuarto Tiempo: Plato fuerte (carne, pollo o pasta)

Pechuga de Pollo con Cúrcuma

Un tributo a los sabores de la tierra. Este plato, con vegetales de temporada como pipián, zucchini o zapallo, se combina con una liviana salsa a base de cúrcuma recién cosechada, conocida por sus beneficios antiinflamatorios y su capacidad para mejorar la digestión.

Lomo de Res en Salsa Criolla

Disfruta de un delicioso lomo a la plancha, acompañado de salsa de fondo natural de res con culantro coyote, ideal para sumar hierro a tu dieta. Lo servimos con berenjena, un dado de queso con mermelada y un toque de quinoa, el superalimento que aporta una proteína completa, fibra y minerales esenciales para tu bienestar.

Filete de Pescado en Hoja de Plátano

Una explosión de sabor que rinde homenaje a la cocina ancestral. Un delicado filete de pescado fresco, cuidadosamente envuelto en hoja de plátano, se cocina al vapor para conservar toda su jugosidad y aroma. Bañado en una cremosa salsa de coco y curry, este plato se fusiona con hierbas y vegetales frescos para crear una experiencia exótica y memorable.

Rollitos Berenjena & Zucchini en Salsa de Tomate & Albahaca

Déjate sorprender por nuestros rollitos de vegetales, rellenos de espinaca y zanahoria. Servidos sobre una robusta salsa de tomates asados, se complementan a la perfección con una crujiente canasta de plátano verde que esconde un delicioso relleno de palmito y maíz.

Para los más pequeños:

Spaguetti en Salsa de Tomate & Albahaca

Pasta en una salsa ligera y 100% natural, elaborada con tomates y albahaca de la huerta. Se sirve con queso parmesano artesanal, ahumado en casa, y pan casero. Puedes añadirle pechuga de pollo a la plancha para complementar tu plato.

Quinto Tiempo: Postre

Arroz con Leche Guanacasteco con Coco & Chía

Un postre guanacasteco con un giro moderno. Cocinado con leche fresca del día -o en su versión vegana con leche de coco fusionado con café-, se aromatiza con canela, clavo de olor y ralladura de limón. Servido con coco rallado de pipa, pasas y semillas de chía, una combinación para activar el metabolismo.



**BUENA VISTA
DEL
RINCON**

Eco Adventure Park · Hotel & Spa

