

JAGUAR

RESTAURANT





Aquí se encuentra con nuestro origen, al cuál le hemos agregado un toque de sofisticación y otro poco de ingenio para presentar una experiencia de la deliciosa comida costarricense donde cada plato es una historia, anécdota o costumbre que se puede contar.

Un lugar en el cual la naturaleza y la cultura se combinan para crear lo mejor de la gastronomía tradicional costarricense con un toque gourmet. Colores, aromas y sabores únicos contenidos en una propuesta de sostenibilidad alimentaria en un ambiente relajado con algún grado de formalidad dentro del ecosistema natural de la selva.

**UN LEGADO DE CULTURA
GASTRONÓMICA CON EL QUE
VAS A DELEITAR HASTA EL ALMA**



Cuándo vaya a ordenar su plato favorito tenga en cuenta la siguiente clasificación:



Poco abundante

Plato como entrada o acompañamiento.
Ideal para personas con poca hambre.



Normal

Plato ideal como plato principal si ordena una entrada o un acompañamiento.



Abundante

Plato para que 1 persona quede satisfecha.
No se recomienda acompañar con otros platos o porciones.



Muy abundante

Plato para compartir. No se recomienda para 1 personas ya que es probable que deje comida.

◉ ENTRADAS ◉

ENSALADA LA MONA \$8



Deliciosa combinación de hojas verdes, zanahoria, tomate, cebolla caramelizada y yuca crujiente, sobre una cama de humus de frijol blanco.

ENSALADA LUNA LLENA \$9



Fresca combinación de hojas verdes, cosechadas en la huerta, tomate, queso de la finca, aderezo de albahaca y focaccia.

CEVICHE TEMPISQUE \$11



Delicioso y fresco ceviche de pescado con piña, cebolla, limón y crocantes elotitos, con chips de la casa.

X
X
X

EMPANADAS CALLE REAL \$10



Tradicionales empanadas de harina de maíz, rellenas de carne de res y salsa de la casa para acompañarlas.

X
X
X

CROQUETAS PEÑA BRUJA \$9



Croquetas de pescado con hierbas frescas y deliciosa salsa de culantro.

CANASTAS 25 DE JULIO \$10



Típicas canastas de plátano verde, rellena de pollo salteado con cebolla y cubiertas de salsa cremosa de queso.

SOPA AMOR DE TEMPORADA \$11



Rica sopa a base de tomates frescos y hierbas de la huerta, con queso, pollo y chips de tortilla de maíz.

◉ PLATOS FUERTES ◉

ROLLOS CULO BLANCO \$13



Rollitos de berenjena rellenos de queso y hierbas con salsa de tomate natural.

POLLO CHOROTEGA \$18



Pechuga de pollo a la plancha en salsa de naranja con vegetales y bastones de yuca.

POLLO CASCAJO \$20



Pechuga de pollo rellena de jamón y queso blanco en salsa cremosa, acompañada con deliciosos vegetales salteados y arroz blanco.

LOMO SABANERO \$23



Lomo de res a la parrilla, acompañado de vegetales asados y el tradicional chimichurri.

LOMO MATANGA \$26



Lomo de res bañado en salsa de hongos, de vegetales y el puré de papa, para disfrutar con un buen vino.

CERDO SANTA CECILIA \$23



Tradicional plato de cerdo a la parrilla, tortilla de maíz, frijoles blancos y pico de gallo.

MURCIÉLAGO \$19



Filet de pescado envuelto en hojas de plátano, hierbas y vegetales en salsa de coco y curry con arroz.

ZONA AZUL \$19



Filet de pesca del día empanizado con pinol, servido con patacones, vegetales y la tradicional salsa tártara para acompañarlo,

◉ PLATOS FUERTES ◉

TACOS MURUNDANGA \$17



Tortillas de maíz, pescado con chile morrón, salsa chipotle y remolacha empanizada.

ESPAGUETI PLAYAS DEL COCO \$19



Pasta con camarones y salsa blanca con pan hecho en casa.

ESPAGUETI LAS LILAS \$17



Pasta con albóndigas de carne molida en salsa natural de tomate, hierbas de la huerta, queso de la granja y pan cena.

FETUCCINI DEL CAMPO \$15



Pasta con vegetales salteados de la huerta, hierbas frescas y aceite de oliva, con queso parmesano y pan cena.

FETUCCINI CAÑAS DULCES \$15



Pasta sencilla y tradicional con pesto hecho en casa; albahaca fresca y queso de la finca.

ARROZ VON SEEBACHS \$17



Plato fresco y equilibrado: arroz cocinado con una variedad de vegetales, pollo tierno y hierbas aromáticas. Se acompaña de berenjena empanizada, crujiente por fuera y suave por dentro.

ARROZ NAYARIT \$17



Tradicional plato de arroz, cocinado con verduras locales y cerdo, condimentado con hierbas autóctonas. Se sirve con plátanos maduros, un clásico acompañamiento en nuestra región.

CASADOS \$14



El almuerzo tradicional en Costa Rica es el "casado", un poquito de todo. Arroz, frijoles, vegetales, ensalada, queso fresco, maduro, tortilla de maíz y una proteína a elegir entre carne de res o pollo.

◉ PLATOS FUERTES ◉

SANDWICH LA DIANA \$13



Pan hecho en casa con pechuga de pollo a la plancha y queso, acompañado de papas fritas.

HAMBURGUESA MINGUITO \$14



Pan hecho en casa con torta de carne hecha en casa, queso y papas fritas.

◉ MENÚ DE NIÑOS ◉

PASTA LA BURRA \$9



para niños

El tradicional espagueti a la mantequilla y queso parmesano.

DEDITOS OSO DE CABALLO \$13



para niños

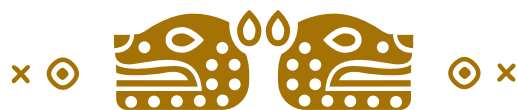
Pechuga de pollo empanizada con papas fritas y salsa de la casa.

QUESADILLA LA PANTERA \$10



para niños

La clásica tortilla rellena de pollo y queso, cocinada a la plancha para un sabor auténtico y casero.



◉ POSTRES ◉

PASTEL CURUBANDA \$9



Queque de elote con helado de vainilla y salsa de piña.

TRES LECHE GUÍPIPIA \$9



Tres leches con café Guipipía.

CREPA LA LLORONA \$9



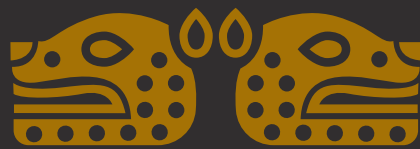
Crepa rellena de dulce de leche artesanal hecho en casa con helados de

POSTRE DEL DÍA \$9



Pregunta por el postre especial que ha elaborado hoy nuestro chef.





JAGUAR
RESTAURANT

