



# EL JARDÍN RESTAURANTE

Somos un restaurante enfocado en la gastronomía local, la mayoría de los ingredientes son comprados a comerciantes locales y algunos otros son cultivados en nuestra finca en San Carlos de Alajuela, también estamos orgullosos de ofrecer cortes de calidad de carne Black Angus de nuestros mejores ejemplares.

## SOPAS \$10

### CEBOLLA

Cebollas locales, Crotones de masa madre, Queso mozzarella.

### CREMA DE AYOTE

Servida con pan artesanal con hierbas.

### SOPA DE TORTILLA

Pollo, Cebolla, Chile dulce, Tortillas fritas, Queso mozzarella.

## ENSALADAS

### SELVATURA \$14.50

Mango, Piña parrillada, Manzana, Chips de plátano, Fresas, zanahoria y lechuga fresca.

### PALMITO \$13.00

Lechuga, Tomate, Pepino, Cebolla, Remolacha, Zanahoria, Mango, Palmito. Aderezo tico.

### AGUACATE Y QUESO \$14.50

Lechuga, Tocineta, Pepino, Remolacha, Tomate, Zanahoria, Aguacate y Queso parmesano. Aderezo balsámico con chocolate.

### CON PECHUGA DE POLLO \$16.00

Lechuga, Naranja, Pepino, Remolacha, Tomate, Zanahoria. Vinagreta de sésamo.

## EMPAREDADOS

Pídalos con su acompañamiento favorito, papas fritas o ensalada

### CAPRESSE \$14.50

Queso fresco, Albahaca, Tomate, Chile morrón, aguacate.

### POLLO Y PIÑA \$17.50

Pechuga de pollo, Lechuga, Piña, Tomate, Queso mozzarella.

### LOMO A LA PARRILLA \$24.00

Lomo de res Black Angus, Lechuga, Tomate, Zucchini, Queso blanco.

## PASTA \$16.00

### AGLIO & OLIO


Espagueti, Hongos frescos, Chile dulce rostizado, Queso parmesano.

### BOLOGNESE

Espagueti, Salsa de tomates frescos, Queso Parmesano.

### EL JARDÍN

Espagueti, Salsa cremosa con vegetales de temporada, Tomate, Queso parmesano.

 Opción vegetariana / Impuestos Incluidos

# EL JARDÍN

## RESTAURANTE

### ESPECIALIDADES

♣ Servidos con las guarniciones del día

#### CHURRASCO \$28

300 Gramos de Black Angus criados en nuestra finca servido con chimichurri de hierbas. ♣

#### LOMO DE RES \$28

300 Gramos de Black Angus criados en nuestra finca servido con chimichurri de hierbas ♣

#### FILET DE POLLO \$22

Servida con chimichurri de hierbas ♣

#### QUESADILLA \$18

Aguacate, Frijoles molidos, Pico de gallo, Papas fritas. Opción de Pollo, Res ó Vegetariana.

#### HAMBURGUESA SELVATURA \$18.50

1/2 Libra de Black Angus de nuestra finca, Tocineta, Lechuga, Tomate, Pepinillos, Queso local. Acompañamiento a elegir: Papas ó Ensalada verde.

#### CASADO \$18.50

Arroz, Frijoles, Vegetales, Ensalada verde, Plátano maduro, Tortilla de maíz, Queso Monteverde. Opción de Pechuga de pollo ó Vegetariano. Lomo de Res, Churrasco [+ \$6], Corvina [+ \$4]

#### FILET DE CORVINA \$26

Pescada de manera responsable aromatizada con Ajo, hierbas, mantequilla. ♣

#### DEDITOS \$17.50

Empanizados y servidos con Papas fritas. Opción de Pechuga de Pollo ó Pesca del día.

#### BRUSCHETTA \$15.50

Pan masa madre, Chile dulce rostizado ahumado, Tomates frescos, Queso Monteverde.

#### POSTRES \$8.00

Cheesecake/ Brownie/ Queque de zanahoria/Flan de coco/ Queque de Chocolate/Torta chilena/Pan de banana/ Helado.

#### BEBIDAS CALIENTES

Capuccino, Late, Moccha, Chocolate \$4.50 / Negro, Con leche, Te \$3.50

#### BEBIDAS NATURALES \$4.50

Piña, Papaya, Sandía o fresa. Milkshake +\$2

#### GASEOSAS \$4.50

Coca cola, Fanta, Fresca, Gingerale, Sprite, Soda, Agua Tónica.

#### CERVEZA NACIONAL \$6.00

Imperial, Imperial light Pilsen.

#### CERVEZA ARTESANAL \$9.00

IPA, Blond, Libre de gluten

#### AGUA EMBOTELLADA Con gas \$8.00/ Sin gas \$7.00

#### VINO POR COPA \$9.00

Cab Sauv/ Merlot/ Sauv Blanc/ Chardonnay

## COCTELES

### Costarican Mule

### Margarita Picante de Tamarindo

### Guaro Sour

### Negroni de Café

### Tico Tonic

\$11.00



# EL JARDÍN RESTAURANTE

We are a restaurant focused on local gastronomy, most of the ingredients are purchased from local merchants and some others are grown on our farm in San Carlos de Alajuela, we are also proud to offer quality cuts of Black Angus meat from our best specimens.

## SOUPS \$10

### ONION SOUP

Local onions, sourdough croutons, mozzarella cheese.

### SQUASH CREAM

Served with artisan herbed bread.

### TORTILLA SOUP

Chicken, Onion, Sweet Chile, Fried Tortillas, Mozzarella Cheese.

## SALADS

### SELVATURA \$14.50

Mango, Grilled Pineapple, Apple, Banana Chips, Strawberries, Carrots and Fresh Lettuce.

### AVOCADO AND CHEESE \$14.50

Lettuce, Bacon, Cucumber, Beet, Tomato, Carrot, Avocado and Parmesan Cheese. Balsamic dressing with chocolate.

### HEART OF PALM \$13.00

Lettuce, Tomato, Cucumber, Onion, Beetroot, Carrot, Mango, Heart of Palm. tico dressing.

### WITH CHICKEN BREAST \$16.00

Lettuce, Orange, Cucumber, Beetroot, Tomato, Carrot. Sesame vinaigrette.

## SANDWICHS

Order with your favorite side, fries or salad

### CAPRESSE \$14.50

Fresh cheese, basil, tomato, bell pepper, avocado.

### GRILLED CHICKEN AND PINEAPPLE \$17.50

Chicken breast, lettuce, pineapple, tomato, mozzarella cheese.

### GRILLED TENDERLOIN \$24.00

Black Angus beef tenderloin, lettuce, tomato, zucchini, white cheese.

## PASTA \$16.00

### AGLIO & OLIO


Spaghetti, Fresh Mushrooms, Roasted Sweet Chili, Parmesan Cheese.

### BOLOGNESE

Spaghetti, fresh tomato sauce, Parmesan cheese.

### EL JARDÍN

Spaghetti, Creamy Sauce with Seasonal Vegetables, Tomato and Parmesan Cheese.

 Vegetarian option / Taxes included

# EL JARDÍN

## RESTAURANTE

### SPECIALTIES

♣ Served with the garnishes of the day

#### CHURRASCO \$28

300 grams of Black Angus raised on our farm served with herb chimichurri. ♣

#### BEEF TENDERLOIN \$28

300 Grams of Black Angus raised on our farm served with herb chimichurri ♣

#### CHICKEN FILLET \$22

Served with herb chimichurri ♣

#### QUESADILLA \$18

Avocado, Smash beans, Pico de gallo, fries.  
Option to choose of Chicken Breast Fajitas, Beef Loin or Vegetarian.

#### SELVATURA BURGER \$18.50

1/2 Pound of Black Angus from our farm, Bacon, Lettuce, Tomato, Pickles, Local Cheese.  
Accompaniment to choose: Fries or Salad.

#### CASADO \$18.50

Rice, Beans, Vegetables, Green Salad, Ripe plantain, Corn Tortilla, Monteverde Cheese.  
Option to choose of Chicken Breast or Vegetarian.  
Beef Loin or Churrasco [+ \$6], Sea bass [+4].

#### SEA BASS FILLET \$26

Responsibly fished flavored with Garlic, herbs, butter. ♣

#### FINGERS \$17.50

Breaded and served with French fries.  
Option to choose of Chicken Breast or Catch of the day.

#### BRUSCHETTA \$15.50

Sourdough bread, smoked roasted sweet chili, fresh tomatoes, Monteverde cheese.

#### DESSERTS \$8.00

Cheesecake/ Brownie/ Carrot Cake/ Coconut flan/ Chocolate Cake/ Thousand Layers Cake / Banana Cake/ Ice cream.

#### HOT DRINKS

Capuccino, Late, Moccha, Chocolate \$4.50 / Americano, With milk, Tea \$3.50

#### NATURAL DRINKS \$4.50

Pineapple, papaya, watermelon or strawberry. Milkshake +\$2

#### SOFT DRINKS \$4.50

Coca cola, Fanta, Fresca, Gingerale, Sprite, Soda Water, Tonic Water.

#### NATIONAL BEER \$6.00

Imperial, Imperial light Pilsen.

#### ARTISANAL BEER \$9.00

IPA, Blond, Gluten free.

#### MINERAL WATER With gas \$8.00/ Still \$7.00

#### WINE BY GLASS \$9.00

Cab Sauv/ Merlot/ Sauv Blanc/ Chardonnay

## COCKTAILS

**Costarican Mule**

**Spicy Tamarind Margarita**

**Guaro Sour**

**Coffee Negroni**

**Tico Tonic**

\$11.00