

Entradas

Ensalada Verde de la Huerta

Una refrescante mezcla de lechugas, arrúgala y kale, acompañada con quinoa, queso Grana Padano y semilla de marañón caramelizadas. Pepinos, tomates cherry, cebollas moradas, arándanos deshidratados, crotones y vinagreta balsámica con miel de caña de azúcar crean una sinfonía de sabores.

Adicional:

Camarones salteados con hierbas y ajo. | Pechuga de pollo a las hierbas.

Carpaccio de salmón Ahumado

Delicadas lonjas de salmón, marinadas con aceite de oliva extra virgen, limón y semillas de mostaza. Cubierto con cebolla morada, alcaparras, eneldo, queso Grana Padano. Servido con pan artesanal.

Sopa de Tomate Asado

Ricos tomates asados y hierbas del huerto se unen en una sopa aterciopelada. Acompañada de crema de comino, aceite de albahaca, crotones de pan artesanal y queso Monteverde fresco.

Ceviche Estilo Peruano

Un delicioso y fresco ceviche de curvina, acompañado de auténtica leche de tigre peruana coronado con crocante de camote y cebolla morada.

Sashimi de Atun Nikkei

Atún fresco de aleta amarilla, marinado con jugo de limón, servido con salsa de ají salteado, aceite de ajonjolí, cebolla morada, culantro y aguacate. Complementado con crujientes chips de temporada.

Burrata de Búfala

Queso Burrata, acompañado de nuestra focaccia hecha en casa, con un delicioso romesco de chiles de nuestra huerta, arugula y prosciutto.

Todos los impuestos incluidos.

Sándwich y Snacks

The Fig Sándwich

Un delicioso sándwich de capas de sabor con lechuga crujiente, huevo, tocineta, jugosos tomates frescos en rodajas y pechuga de pollo tierna, elegantemente apiladas entre panes perfectamente tostado. Acompañado de papas crujientes y mayonesa.

Hamburguesa de Res con tocineta caramelizada

Una hamburguesa de carne de res tipo "smash" con pan artesanal Bao, queso cheddar derretido, lechuga, tomate fresco, cebolla asada, pepinillos y una sabrosa tocineta. Acompañada de papas fritas con mayonesa.

"Gallo" de Carnitas de Res

Carne mechada y cocinada a fuego lento, preparada con chiles y especias. Acompañado de tortillas hechas a mano, pico de gallo, guacamole, cebolla escabechada y queso Monteverde fresco.

Pizza Margarita

Disfruta de la clásica y sabrosa pizza Margarita, cubierta de una deliciosa salsa de tomate, queso derretido, acompañada con albahaca y tomate fresco.

Pizza Carnívora

Nuestra pizza carnívora ofrece una deliciosa combinación de sabores y texturas, cubierta de una exquisita salsa de tomates rostizados y un irresistible queso derretido, acompañada de jamón, tocineta, carne molida y prosciutto.

Pastas

Raviolis de espinacas y ricota

Raviolis hechos a mano en una cremosa salsa de ayote, servidos con mozzarella fresca de Guanacaste, pan artesanal y pesto de albahaca fresca del jardín.

Adicional:

Fajitas de Lomito de Res. | Salmón ahumado. | Camarones salteados con hierbas y ajo.
| Filete de Pechuga de Pollo a las Hierbas

Fetuccini en Salsa de Tomate Asado

Fetuccini en una deliciosa salsa de tomate y reducción de hierbas, con tomates cherry salteados, ajo, pesto de albahaca del jardín y mozzarella fresca de Guanacaste.

Adicional:

Fajitas de Lomito de Res. | Salmón ahumado. | Camarones salteados con hierbas y ajo. (\$6.00)
| Filete de Pechuga de Pollo a las Hierbas

Todos los impuestos incluidos.

Platos fuertes

Medallón de Atún con Camarones

Atún de aleta amarilla del Pacífico costarricense, servido con mantequilla de hierbas, eneldo, alcaparras, limón y camarones salteados. Complementado con dos guarniciones de su elección.

Costillas de Cerdo BBQ con Chipotle

Tiernas costillas de cerdo corte al estilo St. Louis, cocinadas a fuego lento con especias y romero ahumado, y bañadas con nuestra salsa BBQ especial. Incluye dos guarniciones.

Pechuga de pollo Huancaína

Pechuga de pollo de pastoreo a la parrilla, acompañada de una deliciosa salsa huancaína tradicional peruana. Dos guarniciones a elegir

Curry

Curry de vegetales de temporada a la parrilla, con leche coco, servido arroz jazmín coronado con crocante de maní.

Lomito de Res con una demiglace con vino tinto

Delicioso lomito de nuestra finca, sobre una salsa demiglace de vino tinto con 12 hrs de reducción. Dos guarniciones a elegir.

Filete de Churrasco

Un corte de 300 gr de carne res de origen local, acompañado de un delicioso chimichurri de ajo asado, mantequilla de hierbas y cebollas salteadas. Servido con dos guarniciones a elegir.

Guarniciones

Patatas Trufadas: Las Patatas, envueltas en aceite de trufas, hierbas y queso Grana Padano, ofrecen un acompañamiento de lujo.

Verduras Salteadas: Una mezcla de verduras salteadas con mantequilla de hierbas y ajo asado, que ofrecen un acompañamiento sabroso y saludable.

Puré Cremoso de Patatas: Reconfortante y rico, un acompañamiento de puré de patatas cremoso

completa cualquier plato.

Ensalada: Una ligera mezcla de verduras mixtas, rúcula, col rizada, acelgas y tomates cherry, que ofrece un acompañamiento fresco.

Arroz Blanco: Arroz blanco sencillo y esponjoso, que sirve de fondo perfecto para cualquier plato principal.

Guarnición extra (\$5.00)

Todos los impuestos incluidos.