

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 persona ya que es probable que deje comida.

⦿ ENTRADAS ⦿

ENSALADA LA MONA \$7



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

ENSALADA LUNA LLENA \$8



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

CEVICHE TEMPISQUE \$10



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

EMPANADAS CALLE REAL \$9



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

CROQUETAS PEÑA BRUJA \$8



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

CANASTAS 25 DE JULIO \$9



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

SOPA AMOR DE TEMPORADA \$10



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 \$12



Rollos de berenjena en salsa natural de tomates de la huerta cubiertos de queso y albahaca fresca.

POLLO CHOROTEGA \$17



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

POLLO CASCAJO \$18



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

LOMO SABANERO \$22



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

LOMO MATANGA \$25



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

CERDO SANTA CECILIA \$22



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

MURCIÉLAGO \$18



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

ZONA AZUL \$18



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

⦿ PLATOS FUERTES ⦿

TACOS MURUNDANGA \$16



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

ESPAGUETI PLAYAS DEL COCO \$18



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

ESPAGUETI LAS LILAS \$16



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 \$14



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

FETUCCINI CAÑAS DULCES \$14



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

ARROZ VON SEEBACHS \$16



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 \$16



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 \$13



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 \$12



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

HAMBURGUESA MINGUITO \$12



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

⊙ MENÚ DE NIÑOS ⊙

PASTA LA BURRA \$8



para niños

El tradicional espagueti a la mantequilla y queso parmesano.

DEDITOS OSO CABALLO \$12



para niños

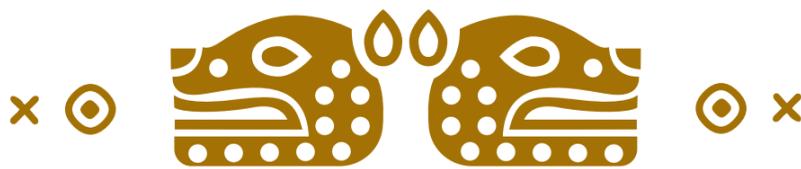
Pechuga de pollo empanizada con papas fritas y salsa de la casa.

QUESADILLA LA PANTERA \$9



para niños

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



◉ POSTRES ◉

PASTEL CURUBANDA \$ 8



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

TRES LECHEs GUIPIPIÁ \$ 8



Tres leches con café Guipipía.

CREPA LLORONA \$ 8



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

POSTRE DEL DÍA \$ 8



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



BUENA VISTA
DEL
RINCON

Eco Adventure Park · Hotel & Spa