



MYSTIQUE

EL CONCEPTO

Mystique Rooftop en The Retreat Costa Rica es una celebración de los paisajes, sabores y tradiciones culinarias ancestrales del país. Basado en la creencia de que la comida es tanto nutrición como narrativa, Mystique honra la rica herencia gastronómica de Costa Rica, expresándola a través de una mirada moderna y elevada.

Desde las colinas de Atenas, donde prosperan el café, el ganado y los vegetales, hasta las costas del Caribe y el Pacífico, cada platillo se inspira en la abundancia de esta tierra. Los ingredientes son seleccionados con intención, y gran parte de lo que se sirve proviene directamente de los jardines regenerativos de The Retreat, reflejando nuestro profundo compromiso con la sostenibilidad, el equilibrio y el respeto por la naturaleza.

El recorrido de degustación de Mystique se despliega como una historia, comenzando con tradiciones sencillas y evolucionando hacia expresiones refinadas de sabor y memoria. Cada plato está diseñado para conectar a los comensales con el lugar, la cultura y la intención, ofreciendo una experiencia que nutre el cuerpo, inspira los sentidos y encarna la filosofía de vida consciente y conexión significativa de The Retreat.



MYSTIQUE

A LA CARTE MENU

EL ORIGEN

Crudo Mar y Tierra

Un encuentro entre costa y montaña, donde la acidez atraviesa la riqueza y el equilibrio se restablece. Corvina fresca bañada en cítricos de cas, suavizada con yogurt de coco, acompañada de un taco tibio de maíz morado relleno de rabo de res braseado—delicado, profundo y sutilmente indulgente.

\$30

Pasteles Guanacastecos

Un homenaje a las cocinas ancestrales de Guanacaste, donde el maíz es sagrado y el tiempo es parte de la receta. Pastel tradicional de maíz relleno de gallina achiotada, servido con escabeche de papaya verde para aportar frescura y claridad.

\$20

Ensalada a la Parrilla

El fuego transforma lo cotidiano. Lechuga iceberg de huerta, ligeramente asada, acompañada de emulsión cítrica de ajonjolí y chimichurri de cilantro criollo. Bacon especiado, salsa suave de chile y parmesano, y paja crujiente de maíz nixtamalizado aportan profundidad, humo y contraste.

\$18

Pulpo al Pastor

Inspirado en el ritual del fuego y las mesas compartidas. Pulpo a las brasas, marinado estilo pastor, equilibrado con mole blanco y mayonesa fermenta de chile. Servido con tostada de masa madre para recoger cada capa de sabor.

\$22

Olla De Carne

Un caldo clarificado, paciente y profundo, hecho de costilla y rabo de res, lo acompañan un puré de frijoles blancos, cremoso y sereno; mini elotes, queso de cabra ahumado, eco suave del fuego; y un puré de maíz dulce.

\$20

LA HISTORIA CENTRAL

Pollo Mishkina

Un plato marcado por la paciencia y el aroma. Pollo a la parrilla, cocido suavemente en hoja de plátano para preservar jugosidad y profundidad. Acompañado de papas aplastadas con mantequilla de tomillo, mayonesa de jalapeño encurtido y ensalada crujiente de manzana verde.

\$34

Corvina Tamarindo

Fuego, acidez y dulzura en armonía silenciosa. Corvina entera a las brasas, glaseada con tamarindo y chile, acompañada de ensalada de calabaza andina y una salsa tibia de pimienta roja y tomate.

\$34

Cauliflower a la Parrilla y Tempura

Una exploración de texturas y contención. Coliflor parrillada y ligeramente tempurizada, con vinagreta de mirin y ajo, ceniza de cebolla y semillas de mostaza encurtidas. Finalizada con un puré sedoso de coliflor y leche de coco.

\$26

Skirt Steak a la Parrilla

Fuego directo y precisión. Entraña de res al punto, servida con arroz cremoso de calabaza, costillas de maíz con mantequilla de ajo y una ensalada cítrica que limpia y refresca.

\$48