

Menú de Brunch

Restaurante Grano de Oro

Bienvenidos!

Nuestra máxima prioridad es obtener ingredientes nacionales, frescos y sostenibles siempre que sea posible para la preparación de nuestra cocina Mediterránea-Francesa y de influencia Tropical.

Por favor, informe a nuestros colaboradores del Restaurante si usted tiene alguna alergia a los alimentos o restricciones dietéticas.

Nos complace informarle que una parte de nuestras ganancias se destinan a apoyar a Casa Luz, un hogar de madres adolescentes y sus hijos que provienen de situaciones de abuso y pobreza extrema.

It is our highest priority to source sustainable, fresh, local ingredients whenever possible for the preparation of our French Mediterranean and Tropical influenced cuisine.

Please let our service staff know if you have any food allergies or dietary restrictions.

A portion of our profits go to support Casa Luz, a home for adolescent mothers and their children coming from situations of abuse and extreme poverty.

** Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio/Price includes 13% IVA and 10% service tax*

Bebidas / Beverages

Cócteles / Cocktails

€ 5447 € 6700*

Mimosa Jugo de naranja (*orange juice*), Cava

Campari Mimosa Jugo de naranja (*orange juice*), Campari, Cava

Bloody Mary Jugo de tomate (*tomato juice*), vodka, especias (*spices*)

Aperol Spritz Aperol, prosecco, soda

Cava & Champagne

Copa Cava Masfi, Torrelles de Foix, España

€5,447 €6,700*

Cuerpo medio, aromas florales, notas de frutas

Medium bodied, floral nose, fruity notes on the palate

Bellicart -Salmon, Francia

€15,854 €19,500*

Color de oro con sabor a vainilla y frutas blancas

Golden color, vanilla and white stone fruit aromas

Batidos Saludables / Healthy Smoothies

€3415 €4200*

Balance

Piña, limón, jengibre, hierbabuena y banano / *Pineapple, lemon, ginger, mint and banana*

Antioxidante

Piña, fresa y mora / *Pineapple, strawberry and blackberry*

Deportista

Piña, pepino, apio y jengibre / *Pineapple, cucumber, celery and ginger*

Súper Fibra

Remolacha, piña, banano, y zanahoria / *Beet, pineapple, banana and carrot*

Café o Espresso Britt / Coffee or Espresso

€1463 €1800*

Cappuccino

€1626 €2000*

Café Latte

€2195 €2700*

Avellana, Vainilla, Caramelo, Crema Irlandesa /

Hazelnut, Vanilla, Caramel, Irish Cream

Café Hasta Mañana

€1789 €2200*

London Fog *Earl Grey, leche caliente (steamed milk), vainilla*

€2195 €2700*

Té, Leche, Chocolate Caliente / Tea, Milk, Hot Chocolate

€1626 €2000*

Té Frío, Café Frío / Iced Tea or Iced Coffee

€1951 €2400*

Acqua Panna / San Pellegrino 500ml

€4227 €5200*

Acqua Panna / San Pellegrino 750 ml

€5528 €6800*

Vichy Catalan 1000 ml

€5528 €6800*

* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio / *Price includes 13% IVA and 10% service tax*

Menu de Brunch

Servido con café o te y jugo natural / Served with coffee or tea and fresh fruit juice

Huevos Benedict ₡ 7398 ₡ 9100*

Dos huevos, jamón ahumado sobre un pancillo tipo inglés, salsa holandesa
Two eggs and smoked ham on an English muffin with hollandaise

Huevos Benedict al Salmon ₡ 7398 ₡ 9100*

Dos huevos con salmón ahumado hecho en casa, pancillo tipo inglés, holandesa de queso de cabra
Two poached eggs with in-house smoked salmon on an English muffin, goat cheese hollandaise

Tico ₡ 6911 ₡ 8500*

Gallo pinto, dos huevos al gusto, queso fresco, tortillas y plátanos
Gallo pinto, two eggs any style, fresh cheese, tortillas and plantains

Americano ₡ 8537 ₡ 9500*

Dos huevos al gusto, papas salteadas, tocineta y tostada
Two eggs any style, sautéed potatoes, bacon and toast

Panqueques ₡ 6585 ₡ 8100*

Con siropes de maple y mora / *With maple and blackberry syrups*
Con bananas rostizadas y macadamia / *With roasted bananas and macadamia nuts*
Con frutas frescas y chantilly / *With fresh fruit and whipped cream*

Tostadas Francesas ₡ 6911 ₡ 8500*

Rellenas con mango y crema, servido con fruta rostizada
Stuffed with mango and sweet cream, topped with roasted fruit

Omelette Vegetariano ₡ 7398 ₡ 9100*

Servido con tostadas y una ensalada mixta
Vegetarian omelette served with toast and a mixed green salad

Omelette Jamón y Queso ₡ 7642 ₡ 9400*

Servido con tostadas y una ensalada mixta
Ham and cheese omelette served with toast and a mixed green salad

Croque Madame ₡ 7154 ₡ 8800*

Sandwich de pan sourdough, jamón, queso y arúgula, bañado en huevo y cocinado a la plancha, servido con huevo frito y papas.
Sourdough grilled cheese, ham and arugula sandwich, dipped in egg and grilled, topped with a fried egg and served with potatoes

Zingara ₡ 7398 ₡ 9100*

Pan masa madre, queso derriido, prosciutto y arúgula, a la plancha, mermelada de tomate, chips de tubérculos
Sourdough grilled cheese, prosciutto and arugula sandwich, tomato marmalade, root vegetable chips

* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio / *Price includes 13% IVA and 10% service tax*

Sándwich Pollo Clásico

¢ 7805 ¢ 9600*

Pan ciabatta hecho en casa, pollo a la plancha, tomate, queso, espinaca, aioli de mostaza de Maille, chips de tubérculos

Homemade ciabatta grilled chicken, tomato, cheese, spinach, grainy mustard aioli, root vegetable chips

Ravioli de la Casa

¢ 8780 ¢ 10800*

Ravioli hecho en casa de queso ricota y mozzarella de búfala, salsa de ayote y guanciale

Homemade ravioli filled with buffalo mozzarella and ricotta, guanciale and pumpkin sauce

Chile Mediterráneo

¢ 10163 ¢ 12500*

Chile morrón, relleno con farro, plátano, manzana y pasas, tahini de almendra y macadamia

Roasted sweet pepper, stuffed with farro, plantain, apple and raisins, almond macadamia tahini

Torre de Hongos

¢ 11545 ¢ 14200*

Capas de hongos de parís, frijol blanco en salsa, quinoa, cuscús de coliflor, arugula y garbanzo crujiente

Layers of button mushrooms, white beans in a light tomato sauce, quinoa, cauliflower couscous, arugula crispy garbanzos

Salmon Confit a la Plancha

¢ 11789 ¢ 14500*

En aceite de oliva y cítricos, cuscús de coliflor, ensalada de quinoa y tomate, pepino salteado, salsa de yogurt y hierba buena

Olive oil and citrus seared salmon, served cold, cauliflower couscous, quinoa tomato salad, sautéed cucumber, mint yogurt

Congrio y Camarón

¢ 13415 ¢ 16500*

Congrio a la plancha, camarones arosados, risotto de cebada, jugo de cebolla caramelizada

Sautéed congrio, seared shrimp, barley risotto, caramelized onion jus

Corvina Macadamia

¢ 14309 ¢ 17600*

Empanizada con macadamia tostada, salsa liviana de naranja y hierbas frescas

Sea bass breaded with toasted macadamias, light orange and fresh herb sauce

Lomito Bearnaise

¢ 16016 ¢ 19700*

Corazón de lomito, salsa bearnesa, verduras de la estación

Beef tenderloin, béarnaise sauce, seasonal vegetables

Lomito con Huevo y Trufa

¢ 15284 ¢ 18800*

Corazón de lomito de res madurado en casa, huevo frito, salsa de trufa

Costa Rican beef tenderloin, aged in house, topped with a fried egg, truffle sauce

Le Grand Cassoulet

¢ 12926 ¢ 15900*

Piernita de cordero, pato rostizado, costilla de cerdo, frijoles blancos, todo cocido lentamente

Braised white beans, slow cooked lamb shank, roasted duck breast and pork rib

Boeuf Bourguignon

¢ 14065 ¢ 17300*

Posta paleta de res confitada lentamente en vino, gratinado de papa

Red wine braised beef shoulder, scalloped potato

* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio/Price includes 13% IVA and 10% service tax