

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

€ 6,016 € 7400*

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*)

Cava & Champagne

Copa Cava Masfís, Torrelles de Foix, España

€ 6,016 € 7,400*

Cuerpo medio, aromas florales, notas de frutas

Medium bodied, floral nose, fruity notes on the palate

Taittinger Reserve Brut, 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

€4715 €5800*

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

€4716 €5800*

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*

Menú de Desayuno

Servido con café o té y jugo natural (naranja, piña, papaya, sandía y mora)
Served with coffee or tea and fresh fruit juice (orange, pineapple, papaya, watermelon, blackberry)

Continental

¢ 7968 ¢ 9800*

Croissant recién horneado, bagel o tostada, jalea de la casa, frutas tropicales, yogurt natural, miel de abeja
Fresh baked croissant or bagel or toast, homemade jam, tropical fruit, plain yogurt, honey

Tico

¢ 7479 ¢ 9200*

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

Americano

¢ 10163 ¢ 12500*

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

Huevos Rancheros

¢ 7968 ¢ 9800*

Huevos fritos, tortilla frita, frijoles, tomates rostizados, natilla, aguacate y queso
Fried eggs, crispy tortilla, refried beans, roasted tomatoes, sour cream, avocado and cheese

Huevos Benedict

¢ 8292 ¢ 10200*

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

¢ 8292 ¢ 10200*

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

Crepa de Alforfón

¢ 7723 ¢ 9500*

Rellenas de espinacas, champiñones, huevo poche y crema de queso de cabra
Buckwheat crepes, filled with sautéed spinach, mushrooms, goat cheese cream and a poached egg

Huevo y Trufa / Truffled Eggs

¢ 7724 ¢ 9500*

Dos huevos pochados en crema de trufas, con tostadas, espárragos y hongos
Two eggs poached in a truffle cream, toast, asparagus and mushrooms

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

<i>Croque Madame</i>	₡ 7968	₡ 9800*
Sandwich de pan sourdough, jamón, queso y arúgula, bañado en huevo y cocinado a la plancha, servido con huevo frito y una ensalada mixta <i>Sourdough grilled cheese, ham and arugula sandwich, dipped in egg and grilled, topped with a fried egg served with a mixed green salad</i>		
<i>Bowl de Granola y Frutas</i>	₡ 6910	₡ 8500*
Yogurt natural, frutas tropicales, granola de la casa, miel de abeja <i>Plain yogurt, tropical fruit, homemade macadamia nut granola, honey</i>		
<i>Panqueques</i>	₡ 6829	₡ 8400*
Con siropes de maple y mora / <i>With maple and blackberry syrups</i> Con bananas rostizadas y macadamia / <i>With roasted bananas and macadamia nuts</i> Con frutas frescas y chantilly / <i>With fresh fruit and whipped cream</i>		
<i>Tostadas Francesas / French Toast</i>	₡ 7968	₡ 9800*
Rellenos con mango, crema, fruta rostizada <i>Stuffed with mango, sweet cream, roasted fruit</i>		
<i>Omelette Vegetariano</i>	₡ 8130	₡ 10000*
Servido con tostadas y una ensalada mixta <i>Vegetarian omelet served with toast and a mixed green salad</i>		
<i>Omelette Jamón y Queso</i>	₡ 9918	₡ 12200*
Servido con tostadas y una ensalada mixta <i>Ham and cheese omelette served with toast and a mixed green salad</i>		

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