

Menú de Almuerzo

Welcome to Restaurante Grano de Oro!

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 inform our service team if you have any food allergies or dietary restrictions.

We are pleased to share that a portion of our profits support Casa Luz, a home for adolescent mothers and their children who come from situations of abuse and extreme poverty.

¡Bienvenido al Restaurante Grano de Oro!

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 nuestro equipo de servicio si usted tiene alguna alergia alimentaria o restricciones dietéticas.

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

¡Buen Provecho!

Entradas / Appetizers

Paté de Campagne

€ 5853 € 7200*

Paté rústico francés de cerdo, pistachos, mostaza de cassis, crostini de aceite de oliva
Pork country paté, pistachios, blackcurrant mustard, olive oil crostini

Timbal de Espárragos

€ 6829 € 8400*

Pesto de pistachos, lechugas marinadas con aceite de oliva extra virgen
Asparagus mousse, pistachio pesto, greens marinated with extra virgin olive oil

Salmón Confit

€ 7155 € 8800*

Lonjas de salmón pochado en aceite de oliva, aderezo de maracuyá con naranja, camarón en tempura
Thinly sliced olive oil poached salmon, passion fruit orange dressing, prawn tempura

Croquettes de Camembert

€ 7479 € 9200*

Camembert empanizado y caliente, jalea de vino tinto, chutney de mango
Warm breaded camembert, red wine jelly, mango chutney

Tartar de Boeuf

€ 7479 € 9200*

Tartar de lomo, pepinillos, alcaparras, Kalamatas, helado de mostaza
Beef tartar, cornichons, capers, Kalamata olives, mustard ice cream

Napoleón de Hongos

€ 7642 € 9400*

Hongos portobello salteados, tomate confit, crema de champiñones, nueces, galleta de marañón, aceite de setas
Layered sautéed Portobello mushrooms, confit tomatoes, mushroom cream, walnuts, cashew crackers, mushroom infused oil

Carpaccio de Corvina

€ 7968 € 9800*

Marinado con limón y naranja, alcaparras, uchuvas, jengibre confitado y culantro, chips de camote
Seabass carpaccio, marinated with lemon and orange, capers, gooseberries, candied ginger and cilantro, sweet potato chips

Sopas / Soups

Sopa Negra / Black bean soup

€ 4716 € 5800*

Sopa Pejibaye / Pejibaye (palm fruit) soup

€ 4716 € 5800*

Sopa del Día / Soup of the day

€ 4878 € 6000*

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

Ensaladas / Salads

Ensalada Santé

¢ 6016 ¢ 7400*

Lechuga mixta, quinoa, garbanzos, semillas y nueces tostadas, vinagreta de mostaza en semilla
Mixed greens, quinoa, chickpeas, toasted nuts and seeds, grainy mustard vinaigrette

Ensalada Frisee

¢ 6098 ¢ 7500*

Ensalada mixta, chips de rábano, naranja, mozzarella de búfala, vinagreta de maracuyá
Mixed greens, radish chips, orange, buffalo mozzarella, passionfruit vinaigrette

Ensalada de Palmito Orgánico

¢ 6098 ¢ 7500*

Palmito fresco, chile dulce, apio, culantro, aderezo de naranja y yogurt
Fresh heart of palm salad, sweet bell peppers, celery, cilantro, orange yogurt dressing

Ensalada de Remolacha

¢ 6341 ¢ 7800*

Lechuga mixta, remolacha asada, naranja confitada, queso chevre, vinagreta mostaza miel, coulis de remolacha
Mixed greens, roasted beets, candied orange, chevre, honey mustard vinaigrette, beet coulis

Sandwiches

Servidos con chips de tubérculos / *Served with root vegetable chips*

Zingara

¢ 7723 ¢ 9500*

Pan de masa madre, queso derretido, prosciutto y arúgula a la parilla, mermelada de tomate
Grilled cheese, sourdough bread, prosciutto and arugula sandwich, tomato marmalade

Sándwich Verduras Marinadas

¢ 9350 ¢ 11500*

Pan de masa madre integral, berenjena rostizada, hinojo marinado con cúrcuma, chile morrón, zuquini, mix de lechugas, cebolla morada encurtido, aderezo de yogurt limón
Garlic toasted whole wheat sourdough bread, roasted eggplant, turmeric marinated fennel, fire roasted peppers, zucchini, mixed greens, pickled onions, lemon yogurt dressing

Sándwich Pollo Clásico

¢ 9350 ¢ 11500*

Pan de mantequilla, pollo ahumada a la plancha, tomate, mozzarella ahumada, lechugas, mayonesa de mostaza de Maille
Homemade butter roll, smoky grilled chicken, tomato, smoked mozzarella, greens, grainy mustard mayonnaise

Sándwich de Lomito

¢ 9593 ¢ 11800*

Pan ciabatta hecho en casa, lomito a la parrilla medio rojo, tomate, grana padano, mayonesa de ajo dulce
Homemade ciabatta, beef tenderloin grilled medium rare, tomato, grana padano, sweet garlic mayonnaise

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

Especiales de Almuerzo / Lunch Specials

Ensalada con Pollo y Quinoa

¢ 11707 ¢ 14400*

Pechuga de pollo a la plancha, lechuga mixta, quinoa, garbanzos, semillas y nueces tostadas, vinagreta de mostaza en semilla
Sauteed chicken breast, mixed greens, quinoa, chickpeas, toasted nuts and seeds, grainy mustard vinaigrette

Quinoa Bowl con Tofu Marinado

¢ 10976 ¢ 13500*

Quinoa, kale, radicchio, verduras encurtidas, camote y palmito rostizado, garbanzos crujientes, tofu marinado, aderezo de tahini
Quinoa salad, kale, radicchio, pickled vegetables, roasted sweet potato and heart of palm, crispy chickpeas, marinated tofu, tahini dressing

Verduras Rostizadas

¢ 11301 ¢ 13900*

Cebada pochado, lechuga mixta, zanahoria multicolor, chilotes, cebolla, tomates cherry y aceitunas Kalamata rostizada, edamame, aderezo de mostaza miel y naranja, coulis de tahini
Poached barley, mixed greens, roasted rainbow carrots, baby corn, onion, cherry tomatoes and Kalamata olives, edamame, orange honey mustard vinaigrette, tahini coulis

Camarones en Taboulet

¢ 12195 ¢ 15500*

Taboulet de quinoa con pepino, camarones salteados, caviar de tomate
Quinoa cucumber taboule, sauteed prawns, tomato caviar

Ensalada Niçoise con Corvina

¢ 13658 ¢ 16800*

Corvina a la plancha, lechuga mixta, vainicas, tomate cherry, chile dulce, pepino, aceitunas Kalamata, papa mini, huevo duro, vinagreta de balsámico
Sautéed seabass, mixed greens, green beans, cherry tomatoes, sweet bell pepper, cucumber, Kalamata olives, mini potatoes, hard-boiled egg, balsamic vinaigrette

Le Grand Cassoulet

¢ 12926 ¢ 15900*

Piñita 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

Pasta

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

Ravioli du Boeuf Bourguignon

¢ 8780 ¢ 10800*

Ravioli hecho en casa, hongos salteados, jugo de carne y tomate
Beef bourguignon ravioli, sautéed mushrooms, beef jus and tomato reduction

Tagliatelle di Gragnano con Huevo Pochado a 65°C

¢ 10325 ¢ 12700*

Guanciale (cachete de lechón curado artesanal), cebolla confitada, queso pecorino romano, trufas de verano
Tagliatelle, slow poached egg, guanciale (cured pork cheek), onion, pecorino romano, summer truffles

Casarecce di Gragnano con Radicchio y Champiñones

¢ 9350 ¢ 11500*

Hongos salteados, tomate confitado hecho en casa, radicchio, ricota y mozzarella de búfala
Casarecce, sautéed mushrooms, confit organic salad tomatoes, radicchio, buffalo mozzarella and ricotta

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

Platos Fuertes / Main Courses

Chateaubriand con Trio de Salsas

¢ 16179 ¢ 19900*

Corazón de lomo de res madurado en casa, tres salsas: salsa bearnaise, jugo de res, mantequilla roja
Costa Rican beef tenderloin, aged in house, three sauces: béarnaise, beef jus, red wine beurre blanc

Boeuf Bourguignon

¢ 14472 ¢ 17800*

Posta paleta de res confitada lentamente en vino, gratinado de papa
Red wine braised beef shoulder, scalloped potatoes

Souris d'Agneau

¢ 27642 ¢ 34000*

Piernita de cordero cocinado lentamente con tomate, hierbas y dátiles, servido con cuscús con menta
Slow cooked lamb shank, braised with tomatoes, herbs and dates, served with a mint couscous

Ternera Mediterránea

¢ 14228 ¢ 17500*

Roulade de ternera rellena de couscous y almendras, salsa madeira, crema de garbanzos, arcoiris de verduras
Veal roulade filled with couscous and almonds, madeira demi-glace, chickpea hummus, vegetable rainbow

Pollo Semillas Tropicales

¢ 12602 ¢ 15500*

Pechuga de pollo rostizado, semillas tropicales caramelizadas, jugo de jengibre, camote
Roasted chicken breast, caramelized tropical seeds, ginger jus, sweet potato

Fajitas de Pollo

¢ 8780 ¢ 10800*

Pechuga de pollo salteado con chile dulce y cebolla, ensalada de repollo, guacamole, frijoles arreglados, pico de gallo, tortillas caseras
Chicken breast sautéed with bell pepper and onions, coleslaw, guacamole, Prepared black beans, fresh tomato salsa, handmade tortillas

Corvina Macadamia

¢ 16097 ¢ 19800*

Corvina empanizada con macadamia tostada, salsa liviana de naranja y hierbas frescas
Seabass breaded with toasted macadamias, light orange and fresh herb sauce

Cabrilla en Salsa de Maracuyá

¢ 14797 ¢ 18200*

Filet de cabrilla a la plancha, radicchio a la parrilla, puerro caramelizado, champiñón frito, brócoli, beurre blanc de maracuyá, coulis de arugula
Seared grouper, grilled radicchio, caramelized leek, fried mushrooms, broccoli, passionfruit beurre blanc, arugula coulis

Congrio en Costra de Sal

¢ 15040 ¢ 18500*

Filete de congrio horneada en costra de sal, salsa bearnesa de naranja, timbal de vegetales
Congrio filet baked in a salt crust, orange béarnaise, vegetable timbale

Braisée de Lentilles Rouges et Kale

¢ 11220 ¢ 13800*

Lentejas rojas cocinadas lentamente en un fondo de vegetales y jengibre, sofrito de ayote caramelizado y kale, tomate rostizado, hongos salteados, limón deshidratado
Braised red lentils, ginger vegetable reduction, sauteed squash, kale and button mushrooms, roasted cherry tomatoes, dehydrated lemon

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