

Menú de Cena

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

Caprese Confit € 7155 € 8800*

Queso de búfala, tomate saladett orgánico confitado, palito de tomate y caramelo
Fresh buffalo mozzarella, confit organic saladett tomatoes, tomato and caramel lollipop

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

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

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

Carpaccio de Corvina € 7968 € 9800*

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

Tartar de Boeuf € 7479 € 9200*

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

Assiette de Charcuterie €13659 €16800*

Pate de la casa, prosciutto di Parma, salame milano, bondiola, speck, prosciutto de pato, porchetta, tarta de verduras en escabeche
House pate, prosciutto di Parma, salame milano, bondiola, speck, duck prosciutto, porchetta, pickled vegetable tart

Plato de Quesos

Panes hechos en casa y jalea de vino tinto / *Assorted homemade breads and red wine jelly*

5 Quesos / 5 cheeses € 13659 € 16800*

9 Quesos / 9 cheeses € 17480 € 21500*

Costa Rica Crottin de cabra (*goat*), Delicaprino (*goat*), Crescenza, D'Altura (*goat*)

Italia / Italy Parmigiano, Gorgonzola, Pecorino Romano, Piave, Taleggio

España / Spain Oveja curada (*cured sheep's milk*), Mezcla de 3 leches (*3 milk blends*), Manchengo

Holanda / Holland Gouda de cabra (*goat*)

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

Sopas / Soups

<i>Sopa Negra / Black bean soup</i>	₡ 4716	₡ 5800*
<i>Sopa Pejibaye / Pejibaye (palm fruit) soup</i>	₡ 4716	₡ 5800*
<i>Sopa del Día / Soup of the day</i>	₡ 4878	₡ 6000*

Ensaladas / Salads

<i>Ensalada Santé</i>	₡ 6016	₡ 7400*
Lechuga mixta, quinoa, garbanzos, semillas y nueces tostadas, vinagreta de mostaza en semilla <i>Mixed greens, quinoa, chickpeas, toasted nuts and seeds, grainy mustard vinaigrette</i>		
<i>Ensalada Frisee</i>	₡ 6098	₡ 7500*
Ensalada mixta, chips de rábano, naranja, mozzarella de búfala, vinagreta de maracuyá <i>Mixed greens, radish chips, orange, buffalo mozzarella, passionfruit vinaigrette</i>		
<i>Ensalada de Palmito Orgánico</i>	₡ 6098	₡ 7500*
Palmito fresco, chile dulce, apio, culantro, aderezo de naranja y yogurt <i>Fresh heart of palm salad, sweet bell peppers, celery, cilantro, orange yogurt dressing</i>		
<i>Ensalada de Remolacha</i>	₡ 6341	₡ 7800*
Lechuga mixta, remolacha asada, naranja confitada, queso chevre, vinagreta mostaza miel, coulis de remolacha <i>Mixed greens, roasted beets, candied orange, chevre, honey mustard vinaigrette, beet coulis</i>		

* 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 bearnesa, jugo de res, mantequilla roja
Costa Rican beef tenderloin, aged in house, three sauces: béarnaise, beef jus, red wine beurre blanc

Lomito Pistachio

¢ 16179 ¢ 19900*

Corazón de lomo Costarricense con costra de pistachos, glase de hongos, espuma de macadamia
Costa Rican beef tenderloin with a pistachio crust, mushroom reduction, macadamia nut foam

Costilla de Cordero

¢ 27642 ¢ 34000*

Costilla de cordero, crosta de hierbas, esferas de papa y trufa, espárrago y zanahoria multicolor,
"caviar" de menta
Herb crusted Lamb chop, truffled potato sphere, sautéed asparagus and rainbow carrots, mint "caviar"

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

Pato con Higo Caramelizado

¢ 22764 ¢ 28000*

Pechuga de pato Canadiense, higo caramelizado, ayote a la parrilla, crostini con paté de la casa
Roasted Canadian duck breast, caramelized fig, grilled butternut squash, pâté crostini

Ternera Mediterránea

¢ 14228 ¢ 17500*

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

Cerdo en Salsa Tamarindo

¢ 12927 ¢ 15900*

Lomito de cerdo rostizado, enyucado con queso, chutney de mango, salsa tamarindo
Roasted Costa Rican pork tenderloin, yucca and cheese croquette, mango chutney, tamarindo sauce

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

Corvina Macadamia

¢ 16097 ¢ 19800*

Corvina empanizada con macadamia tostada, salsa liviana de naranja y hierbas frescas,
spaghetti de verduras
Costa Rican seabass breaded with toasted macadamias, light orange and fresh herb sauce, vegetable spaghetti

Corvina Cardamomo

¢ 15935 ¢ 19600*

Corvina a la plancha, camarón jumbo, espinaca salteada, esencia de cardamomo
Sautéed Costa Rican seabass, jumbo prawn, wilted spinach, cardamom essence

Salmón a la Plancha

¢ 15528 ¢ 19100*

A la plancha, hongos con tapenade, beurre blanc de eneldo, espárragos a la plancha
Sautéed salmon, button mushrooms with tapenade, dill beurre blanc, sautéed asparagus

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

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

Trio de Pescado

€ 15040 € 18500*

Corvina, cabrilla y pargo cocinadas a la plancha, camarón al ajo, repollo curado, salsa de estragón

Sautéed seabass, rock bass and red snapper, garlic prawn, sauerkraut, tarragon beurre blanc

Verduras Rostizadas

€ 11301 € 13900*

Cebada pochado, lechuga mixta, zanahoria multicolor, chilotos, 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

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, sautéed squash, kale and button mushrooms, roasted cherry tomatoes, dehydrated lemon

Quinoa Bowl con Marinado Tofu

€ 10976 € 13500*

Ensalada de quinoa, kale, radicchio, repollo morado, pepino, zanahoria y rábano marinado, camote y palmito rostizado, garbanzos crujientes, tofu marinado, aderezo de tahini

Quinoa salad, kale, radicchio, marinated red cabbage, cucumber carrots and radish, roasted sweet potato and heart of palm, crispy chickpeas, marinated tofu, tahini dressing

Pastas

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 de trufas

Tagliatelle, slow poached egg, guanciale (cured pork cheek), onion, truffled cheese

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