

Restaurante Grano de Oro - Room Service

Para Ordenar, Marcar Recepción / To Order, Please Call Reception

Desayuno / Breakfast

Servido con café y una selección de jugo natural / Served with coffee and a choice of a fresh juice

Continental ₡ 7968 ₡ 9800*

Croissant recién horneado, bagel o tostada, jalea de la casa, frutas tropicales, yogurt natural, miel de abeja

Fresh baked croissant, 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

Bowl de Granola y Frutas ₡ 6910 ₡ 8500*

Yogurt natural, frutas tropicales, granola de la casa, miel de abeja

Plain yogurt, tropical fruit, homemade macadamia nut granola, honey

Omelette Vegetariano ₡ 8130 ₡ 10000*

Servido con tostadas y una ensalada mixta

Vegetarian omelet served with toast and a mixed green salad

Croque Madame ₡ 7968 ₡ 9800*

Sandwich de pan masa madre, jamón, queso y arúgula, bañado en huevo y cocinado a la plancha, servido con huevo frito y una ensalada mixta

Sourdough grilled cheese, ham and arugula sandwich, dipped in egg and grilled, topped with a fried egg served with a mixed green salad

Jugos de Frutas Frescas / Fresh Fruit Juices

Piña, mora, naranja, mango, Guanábana, papaya, maracuyá, limonada, cas
Pineapple, blackberry, orange, mango, soursop, papaya, passionfruit, lemonade, cas

Almuerzo & Cena / Lunch & Dinner

Entradas / Appetizers

Croquettes de Camembert ₡ 7479 ₡ 9200*

Camembert empanizado y caliente, jalea de vino tinto, chutney de mango

Warm breaded camembert, red wine jelly, mango chutney

Paté de Campagne ₡ 5853 ₡ 7200*

Paté rústico francés, mostaza de cassis, crostini de aceite de oliva

Country paté, blackcurrant mustard, olive oil crostini

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 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

* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio

Price includes 13% IVA and 10% service tax

Platos Fuertes / Main Dishes

Zingara	¢ 7723	¢ 9500*
Pan de masa madre, queso derretido, prosciutto y arúgula a la parilla, mermelada de tomate <i>Grilled cheese, sourdough bread, prosciutto and arugula sandwich, tomato marmalade</i>		
Ensalada Frisee con Camarones	¢ 16260	¢ 20000*
Ensalada mixta, camarón a la plancha, naranja, mozzarella de búfala, vinagreta de maracuyá <i>Mixed greens, grilled prawns, orange, buffalo mozzarella, passionfruit vinaigrette</i>		
Quinoa Bowl con Tofu Marinado	¢ 10976	¢ 13500*
Quinoa, kale, radicchio, verduras encurtidas, camote y palmito rostizado, garbanzos crujientes, tofu marinado, aderezo de tahini <i>Quinoa salad, kale, radicchio, pickled vegetables, roasted sweet potato and heart of palm, crispy chickpeas, marinated tofu, tahini dressing</i>		
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 <i>Chicken breast sautéed with bell pepper and onions, coleslaw, guacamole, prepared black beans, fresh tomato salsa, handmade tortillas</i>		
Lomito Bearnaise	¢ 16179	¢ 19900*
Corazón de lomito, salsa bearnesa, verduras de la estación <i>Beef tenderloin, béarnaise sauce, seasonal vegetables</i>		
Pollo Semillas Tropicales	¢ 12602	¢ 15500*
Pechuga de pollo rostizado, semillas tropicales caramelizadas, jugo de jengibre, camote <i>Roasted chicken breast, caramelized tropical seeds, ginger jus, sweet potato</i>		
Corvina Macadamia	¢ 16097	¢ 19800*
Corvina empanizada con macadamia tostada, salsa liviana de naranja y hierbas frescas <i>Sea bass breaded with toasted macadamias, light orange and fresh herb sauce</i>		
Ravioli de la Casa	¢ 8780	¢ 10800*
Ravioli hecho en casa de queso ricota y mozzarella de búfala, salsa de ayote y guanciale <i>Homemade ravioli filled with buffalo mozzarella and ricotta, guanciale and pumpkin sauce</i>		
Postres / Desserts	¢ 4472	¢ 5500*

Pie Grano de Oro

Dos capas de rica crema de café, corteza de galleta de chocolate
Two layers of rich coffee cream, chocolate cookie crust

Soufflé Glacé de Naranja

Soufflé frío de naranja, crema de maracuyá, galleta de limón
Frozen orange soufflé, cream of maracuya, lemon cookie

Merengue Crema de Amaretto

Merengue, crema de amaretto, macadamia, almendras y naranja confitada, salsa de brandy y café
Meringue, macadamia, amaretto cream, sugared almonds, candied orange peel, coffee brandy sauce

Tres Leches

Postre típico de Costa Rica / *Three milk cake... a typical Costa Rican dessert*

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