

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

€ 4634 € 5700*

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

€4,634 €5,700*

Cuerpo medio, aromas florales, notas de frutas

Medium bodied, floral nose, fruity notes on the palate

Copa Veuve Clicquot Ponsardin Brut, Francia

€15,041 €18,500*

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, peppermint 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

€2033 €2500*

Avellana, Vainilla, Caramelo, Crema Irlandesa / Hazelnut, Vanilla, Caramel, Irish Cream

Café Hasta Mañana

€1789 €2200*

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

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

€1626 €2000*

Acqua Panna 500ml

€3659 €4500*

San Pellegrino 500ml

€3659 €4500*

San Pellegrino 750 ml

€4228 €5200*

* 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

<i>Huevos Benedict</i>	₡ 7398	₡ 9100*
Dos huevos, jamón ahumado sobre un pancillo tipo inglés, salsa holandesa <i>Two eggs and smoked ham on an English muffin with hollandaise</i>		
<i>Huevos Benedict al Salmon</i>	₡ 7398	₡ 9100*
Dos huevos con salmón ahumado hecho en casa, pancillo tipo inglés, holandesa de queso de cabra <i>Two poached eggs with in-house smoked salmon on an English muffin, goat cheese hollandaise</i>		
<i>Tico</i>	₡ 6911	₡ 8500*
Gallo pinto, dos huevos al gusto, queso fresco, tortillas y plátanos <i>Gallo pinto, two eggs any style, fresh cheese, tortillas and plantains</i>		
<i>Panqueques</i>	₡ 6585	₡ 8100*
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</i>	₡ 6911	₡ 8500*
Rellenas con mango y crema, servido con fruta rostizada <i>Stuffed with mango and sweet cream, topped with roasted fruit</i>		
<i>Omelette Vegetariano</i>	₡ 7398	₡ 9100*
Servido con tostadas y una ensalada mixta <i>Vegetarian Omelette served with toast and a mixed green salad</i>		
<i>Croque Madame</i>	₡ 7154	₡ 8800*
Sandwich de pan sourdough, jamón, queso y arúgula, bañado en huevo y cocinado a la plancha, servido con huevo frito y papas. <i>Sourdough grilled cheese, ham and arugula sandwich, dipped in egg and grilled, topped with a fried egg and served with potatoes</i>		
<i>Zingara</i>	₡ 7398	₡ 9100*
Sándwich de pan sourdough, queso, prosciutto y arúgula, a la plancha, mermelada de tomate, chips de tubérculos <i>Sourdough grilled cheese, prosciutto and arugula sandwich, tomato marmalade, root vegetable chips</i>		
<i>Sándwich Pollo Clásico</i>	₡ 7967	₡ 9800*
Pan ciabatta hecho en casa, pollo a la plancha, tomate, queso, espinaca, aioli de mostaza de Maille, chips de tubérculos <i>Homemade ciabatta grilled chicken, tomato, cheese, spinach, grainy mustard aioli, root vegetable chips</i>		

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

Nachos Norteños	€ 7154	€ 8800*
Chips de tortillas frescas cubiertas con queso y guacamole, servidos con natilla, frijoles, chili con carne, pico de gallo y jalapeño <i>Fresh made tortilla chips covered in cheese and guacamole, served with sour cream, refried beans, chili con carne, fresh salsa and jalapeños</i>		
Ravioli de la Casa	€ 8537	€ 10500*
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>		
Torre de Hongos	€ 9756	€ 12000*
Capas de hongos de parís, frijol blanco en salsa, quinoa, cuscús de coliflor, arugula y garbanzo crujiente <i>Layers of button mushrooms, white beans in a light tomato sauce, quinoa, cauliflower couscous, arugula crispy garbanzos</i>		
Salmon Confit a la Plancha	€ 10976	€ 13500*
En aceite de oliva y cítricos, cuscús de coliflor, ensalada de quinoa y tomate, pepino salteado, salsa de yogurt y hierba buena <i>Olive oil and citrus seared salmon, served cold, cauliflower couscous, quinoa tomato salad, sautéed cucumber, mint yogurt</i>		
Corvina Ahumada	€ 13902	€ 17100*
Elaborada en casa cocida al vacío, pilaf de arroz integral, salsa verde <i>In house smoked sea bass, brown rice pilaf, fresh watercress and herb sauce</i>		
Corvina Macadamia	€ 12602	€ 15500*
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>		
Lomito Bearnaise	€ 14959	€ 18400*
Corazón de lomito, salsa bearnesa, verduras de la estación <i>Beef tenderloin, béarnaise sauce, seasonal vegetables</i>		
Lomito con Huevo y Trufa	€ 15284	€ 18800*
Corazón de lomito de res madurado en casa, huevo frito, salsa de trufa <i>Costa Rican beef tenderloin, aged in house, topped with a fried egg, truffle sauce</i>		
Le Grand Cassoulet	€ 12926	€ 15900*
Piernita de cordero, pato rostizado, costilla de cerdo, frijoles blancos, todo cocido lentamente <i>Braised white beans, slow cooked lamb shank, roasted duck breast and pork rib</i>		
Boeuf Bourguignon	€ 12926	€ 15900*
Posta paleta de res confitada lentamente en vino, gratinado de papa <i>Red wine braised beef shoulder, scalloped potatoes</i>		

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

Postres / Desserts € 3902 € 4800*

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

Tarte Tatin

Tarta de manzana caramelizada, crema chantilly
Caramelized French apple tart, whipped fresh cream

Marquise de Chocolate

Marquise de chocolate negro, salsa de moras, gorgonzola dulce
Dark chocolate marquise, blackberry sauce, gorgonzola dolce

Tres Leches

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

Helados y Nieves Especiales / Special Ice Cream and Sorbets

Helados : Vainilla, Coco, Café Nieves : Mora, limón
Ice Creams : Vanilla, Coconut, Coffee Sorbets : Blackberry, Lemon

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