



Innovador, fresco y local.
Tenemos un compromiso serio de representar la cocina costarricense, nuestra cultura y valores, y queremos que disfruten del resultado de nuestro trabajo y pasión.
Les invitamos a disfrutar de la emergente cocina costarricense.



Aperitivos

La Gallada

Tortillas caseras, cremoso de aguacate, pollo achiotado y picadillo de plátano verde.

precio i.i \$9,00

Camarones Nubosos

Cortes finos de camarones, pesto de culantro coyote, mousse de aguacate, aceitunas Kalamata y queso parmesano.

precio i.i \$12,00

Ceviche de la Pasión

Cortes de pescado marinados en "leche de tigre" hecha de jugo de limón, leche de coco y maracuyá, acompañado con chips de temporada.

precio i.i \$11,00

Entradas

Ensalada de Tomates

Combinación de tomates locales, quinua negra, maíz, palmito rostizado y aderezo de culantro coyote.

precio i.i \$8,00

Ensalada del Campo

Mézclum verde, carpaccio de sandía, queso palmito, semillas de chía y aderezo de tamarindo.

precio i.i \$8,00

Crema The Fig

Crema de zanahoria y ayote con conserva de tomates secos decorado con confitado de higos.

precio i.i \$8,00

Carnes Rojas

Lomito Tiquicia

Medallón de lomito a la parrilla, salsa inspirada en la olla de carne costarricense, servido con vegetales saltados.

precio i.i \$25,00

New York Porteño

Corte de carne grass-fed costarricense estilo New York, con camarones de Puntarenas, camotes al romero, cebollas confitadas y salsa Dijonnaise.

precio i.i \$29,00

Pollo y Cerdo

Pollo a la Brasa

Pechuga de pollo grillada al limón con majado de yuca spicy, chutney tropical y mousse de aguacate.

precio i.i \$18,00

Pollo Tropical

Pechuga de pollo en salsa tropical de piña y coco, papas campesinas y vegetales.

precio i.i \$18,00

Costillas de la Pradera

Costillas de cerdo glaseadas con BBQ de tapa dulce y tamarindo, majado de yuca spicy y plátano a la brasa.

precio i.i \$24,00

Pescado y Mariscos

Pescado del Día

Filete de pescado sellado, arroz cremoso de culantro, chutney tropical, maíz rostizado y mousse de aguacate.

precio i.i \$17,00

Pesca a la Talla

Filete de pescado con mariscos cocinado al vapor en hojas de plátano, mézclum verde y yucas al mojo.

precio i.i \$25,00

Camarones a la Brasa

Camarones grillados al limón con puré de zanahoria y coco, conserva de tomates secos, palmito y maíz rostizados.

precio i.i \$22,00

Pastas

Puede adicionar la proteína de su elección pechuga de pollo, lomo, pescado o camarones.

precio i.i + \$7,38

Tagliatelle del Huerto

Tagliatelle salteadas con vegetales de nuestra hortaliza, en salsa de tomates frescos.

precio i.i \$12,00

Ravioles a la Palma

Ravioles de espinaca con crema de palmito y pejibaye.

precio i.i \$14,00

Pregunte a su mesero por el postre especial del día

precio i.i \$9,84

*TODOS LOS IMPUESTOS DE LEY INCLUIDOS