



The FOOD & SOUL
Garden
Menú



ENTRADAS

SOPA DEL DÍA 4.200

Sopa especialidad del día por sugerencia del chef.

SOPA DE CEBOLLA 4.200

Sopa de cebolla gratinada acompañada de tajada de pan de la casa.

SOPA DE TOMATE 4.400

Fina elaboración de tomates naturales, con especias, queso fresco, tomate italiano y albahaca.

CARPACCIO 6.800

Salmón en corte especial, bañado en una mezcla de aceites y especias italianas, acompañado con tostadas de pan ciabatta con parmesano.

CROSTINI CAPRESSE 4.300

Cama de panes españoles tostados con tomate, mozzarella, albahaca, aceite de oliva, vinagre balsámico y tomate al estilo italiano.

CROQUETAS DE QUESO 3.800

Dedos de puré de papa de empanizados, rellenos de queso, especias y una emulsión de fresa de lado.

RATATOUILLE 4.800

TRÍO DE CEVICHES 6.200

Tres tipos de ceviche: pulpo, costeño y pescado con camarón.

ENSALADAS

ENSALADA MORNING GLORY (VEGANA) ₡5.700

Mezcla de hojas de lechuga en altura, brócoli al dente, tomate cherry, garbanzos crujientes, cebolla, aguacate, alfalfa y exquisito aderezo de limón y tahini.

CÉSAR EN EL BOSQUE ₡6.200

Cama de hojas de lechuga con pollo, aceituna negra, queso parmesano y crotones, aderezada con mostaza Dijon y aceite de oliva.

SALMON AND ORANGE ₡8.600

Variedad de lechugas, tomate escurrido sin semilla, cebolla en juliana, salmón grillado y aderezo de eneldo y naranja.

THE GARDEN SALAD ₡7.200

Mixto de lechugas, jamón de pavo, pasas, tomate seco, nueces caramelizadas, queso fresco con aderezo de reducción de balsámico y fresas.

(EXTRAS: Pollo: +₡1.500 Salmón +₡2.800)

CEVICHES

LECHE DE TIGRE ₡8.700

Ceviche de corvina al ají amarillo, calamares empanizados, esferas de yuca y elote asado.

CEVICHE COSTEÑO ₡7.200

Ceviche fresco de pulpo y camarón, sumergido en una base de sangrita de tomate natural y ceviche de plátano.

TRÍO DE CEVICHES ₡9.600

Delicioso trío de ceviches: ceviche de corvina, ceviche mixto de corvina y pulpo, y ceviche costeño.

SOPAS

SOPA DE MARISCOS ₡9.400

Sopa de mariscos especial acompañada de arroz con azafrán.

SOPA DE TOMATE THE GARDEN ₡7.800

Sopa especial de tomate acompañada de un side de pan con aceite de ajo.

SOPA DE MARISCOS CARIBEÑA ₡10.300

Deliciosa sopa de mariscos con un estilo caribeña (leche de coco, curry y arroz jazmín).

VEGETARIANOS Y VEGANOS

PASTA ALMA DEL BOSQUE (VEGANA) ₡7.200

Pasta a elección, zanahoria, manzana, cebolla, zuquini y berenjena en salsa a elección (pesto o pomodoro).

LASAGNA DE BERENJENA ₡8.900

Berenjena empanizada, salsa pomodoro, queso parmesano, queso mozzarella, albahaca, zanahoria y tomate Cherry.

MARISCOS

- CORVINA SALSA CALIPSO** **¢11.200**
Filet de pescado, bañado en una salsa roja, con piña y tomate cherry; acompañado de puré de papa y una fresca ensalada de la casa.
- CORVINA PACÍFICA** **¢11.200**
Filet de pescado en salsa blanca con palmito, acompañado con puré de papa de la casa y ensalada especial de la casa.
- PIÑA CAHUITA** **¢12.700**
Piña rellena de arroz al curry y aceituna negra, cubierta con camarones al estilo caribeño acompañado de lonjas de papa empanizadas.
- COCAL CON CAMARONES** **¢12.900**
Cocal relleno de camarones en una salsa especial de la casa; acompañado de arroz con palmito y papas salteadas.
- FANTASÍA DEL MAR** **¢13.900**
Filet de pescado a la plancha cubierto de mariscos en una salsa de mantequilla y ajo acompañado con puré y pincho de vegetales.
- PULPO EN SALSA JAMAQUINA** **¢14.900**
Pulpo bañado en una salsa exótica al estilo jamaicano, acompañado con puré artesanal de papa con ajo rostizado, parmesano y vegetales grillados.
- ARROZ CON MARISCOS CON COLAS DE LANGOSTA** **¢16.200**
Fresco arroz con mariscos y colas de langosta. Acompañado de papas en gajo y ensalada de la casa.

POLLO

- POLLO EN SALSA MARACUYÁ** **¢8.900**
Pechuga de pollo en salsa de maracuyá acompañado de puré artesanal de papa y ensalada verde.
- POLLO RED ROSE** **¢9.200**
Pechuga empanizada y gratinada sobre una cama de pasta en salsa pomodoro. Acompañado de brusqueta de ajo y mantequilla griega.
- POLLO EN CONSERVA DE MANZANA** **¢10.600**
Pechuga de pollo grillada con manzana en conserva y camarones. Acompañado de esferas de yuca y tomate parmesano.

CARNES

- CHURRASCO 300G** **¢14.900**
Vegetales, mini patata, pan y queso.
- MEDALLONES DE LOMITO DEMI GLACE** **¢14.900**
Plato de piedra con 300 g de medallones de lomito en salsa demi glace y hongos.
- CHURRASCO EN SALSA JACK DANIEL'S** **¢16.200**
300 g de Carne marmoleada en salsa de Jack Daniel's
- MAR Y TIERRA** **¢16.900**
300 g Corte tipo delmónico en fusión de camarones al cajún.
- RIB EYE 300G** **¢14.900**
Vegetales, mini patata, pan y queso.
- POCHOTE** **¢16.900**
Fresco filet de pescado sobre un corte de lomito gratinado, bañados en salsa bechamel con palmito.
- TOMAHAWK 1200- 1300 G** **¢35.000**
Corte fino del costillar de vacuno de importación.
- DOS ACOMPAÑAMIENTOS A ELEGIR**
Espárragos Ensalada de la casa
Tomate asado relleno con mozzarella Puré de camote
Mini vegetales o vegetales al grill Elote asado

TOUR A ITALIA

- PASTA CHECA** **¢7.200**
Pasta ensalsa pomodoro, albahaca, queso fresco y queso parmesano
- PASTA CARBONARA** **¢7.800**
Pasta a elección, tocineta, nata y parmesano
- PASTA AFFUMICATA** **¢9.600**
Pasta en salsa bechamel ahumada con tocineta, cajún y parmesano
- RISOTTO PORTOBELLO** **¢10.900**
- RISOTTO MARISCOS** **¢12.600**

MENÚ DE NIÑOS

- NUGGETS DE POLLO CON PAPITAS** **¢5.300**
- DEDOS DE PESCADO CON PAPAS** **¢5.300**
- SANDWICH DE POLLO** **¢5.300**
Sandwich de pechuga de pollo a la parrilla con queso.