



Menü



Menú de BEBIDAS

No Alcohólicas

BATIDOS DE FRUTAS FRESCAS _____	☉ 2.750
AGUA GASIFICADA 750ML _____	☉ 4.400
AGUA SIN GAS 750ML _____	☉ 3.300
GASEOSAS _____	☉ 2.205
CÓCTELES SIN ALCOHOL _____	☉ 3.600
MALTEADAS * _____	☉ 3.300

**Opción a base de plantas.*

Cervezas

CERVEZA NACIONAL _____	☉ 2.750
CERVEZA ARTESANAL _____	☉ 4.950

Menú de ALMUERZO

Servido todos los días de 11:30am a 4:00pm

ENTRADAS

SOPA DE AYOTE

Y TOMATE    _____ ₡ 9.000

Hecha con caldo vegetal, servida con una croqueta de queso ricotta y mermelada de higos.

ENSALADA DE

REMOLACHA   _____ ₡ 9.000

Hojas frescas de espinaca, texturas de remolacha, queso local de cabra, nueces caramelizadas con miel y aderezo de vinagre balsámico.

**Opción a base de plantas.*

ENSALADA DE

GARBANZOS    _____ ₡ 8.800

Hojas frescas de rúcula, garbanzos al curry, pepino, zanahoria, maíz, chips de pita y aderezo de tahini con limón.

ENSALADA DE

SALMÓN   _____ ₡ 9.000

Mezcla de diferentes variedades de lechuga, rúcula, espinaca, tagliatelle de pepino, salmón, aderezo de aguacate y aderezo de yogur con eneldo.

AGUACATE RELLENO  _____ ₡ 8.800

Hecho con frijoles mixtos, aguacate, mango, pepino, garbanzos, cebollino y cilantro.

CEVICHE DE

CORVINA  _____ ₡ 9.000

Sazonado con salsa picante de tomate y pimiento rojo. Servido con aceitunas verdes, alcaparras y chips de plátano.

BRUSCHETTA   _____ ₡ 8.800

Pan focaccia de la casa con una cobertura de tomates cherry, anchoas, ensalada verde y mozzarella rostizado.

PLATOS FUERTES

ENSALADA JARDÍN    _____ ₡ 10.500

Mezcla de diferentes variedades de lechuga, huevo crujiente de pastoreo, vegetales, aguacate y queso parmesano con su elección de proteína: pechuga de pollo a la parrilla o atún estilo tataki. Servida con pan pita de la casa y aderezos de vinagre balsámico o vinagre de manzana con mostaza Dijon.

**Opción a base de plantas.*

PASTA DE

MARISCOS   _____ ₡ 16.000

Pasta de la casa con salsa de tomate rostizado y variedad de mariscos.

FILETE DE CORVINA    _____ ₡ 16.000

Servido con risotto de vegetales verdes, pesto de espinaca y salsa de zacate de limón.

ESTOFADO DE POLLO _____ ₡ 14.000

Pechuga de pollo cocida con tomate y verduras locales. Servido con chips de tortilla.

CASADO _____ ₡ 12.000

Arroz, frijoles, picadillo de arracache y plátano maduro. Servido con tortillas de maíz de la casa y su elección de proteína a la plancha: carne de res, pescado o pollo.

**Opción a base de plantas.*

CHIFRIJO  _____ ₡ 12.000

Base de arroz y frijoles tiernos, pico de gallo, aguacate, panceta de cerdo, chiles jalapeños y chips de tortilla de la casa.

**Opción a base de plantas.*

HAMBURGUESA

MONTEVERDE   _____ ₡ 11.000

Pan de la casa con torta de carne de res premium, cubierta con queso fresco local, tocino crujiente, pepinillos, cebolla caramelizada, aguacate, huevo frito de pastoreo y alioli de Dijon. Servida con papas fritas.

LOMO DE ENTRAÑA  _____ ₡ 16.000

A la parrilla y servido con salsa chimichurri, picadillo de papa y chips de la casa.

COMFORT Food

Servido todos los días de 11:30am a 9:00pm

HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

HAMBURGUESA CON QUESO MONTEVERDE   _____ ₡ 11.000

Pan de la casa con torta de carne de res premium, cubierta con queso fresco local, tocino crujiente, pepinillos, cebolla caramelizada, aguacate, huevo frito de pastoreo y alioli de Dijon. Servida con papas fritas.

HAMBURGUESA VEGETARIANANA   _____ ₡ 10.000

Pan de la casa con *Beyond Meat* (carne vegana a base de plantas), salsa de tomate picante, lechuga y tomate.

**Opción a base de plantas.*

EL SÁNDWICH COSTARRICENSE   _____ ₡ 8.000

Relleno de guiso de carne de res, frijoles molidos, guacamole, lechuga y tomate. Servido con ensalada verde.

TACOS  _____ ₡ 12.000

Tortillas de maíz de la casa, rellenas con su elección de proteína a la parrilla: pollo, pescado, cerdo o falafel como opción a base de plantas. Servidos con guacamole recién hecho, salsa picante de la casa, pico de gallo y lechuga.

PIZZAS DE MASA MADRE

MARGARITA   _____ ₡ 8.500

Salsa de tomate de la casa, albahaca fresca y mozzarella.

PEPPERONI    _____ ₡ 9.000

Salami, pepperoni picante, tocino, salsa de tomate de la casa y mozzarella.

VEGGIE   _____ ₡ 9.000

Vegetales mixtos, salsa de tomate de la casa y mozzarella.

VEGANA  _____ ₡ 8.500

Salsa de tomate de la casa con hierbas frescas.

POLLO PICANTE   _____ ₡ 11.000

Pollo a la parrilla, tocino crujiente, chile picante, salsa de tomate de la casa y mozzarella.

SUPREMA  _____ ₡ 8.500

Mezcla clásica de carne molida, jamón, pepperoni, cebolla, pimientos rojos, champiñones, salsa de tomate de la casa y mozzarella.



Menú de NIÑOS

PASTA BOLOÑESA   _____ ₡ 8.500

Fetuccine, salsa de tomate de la casa y carne molida de res. Servida con queso parmesano rallado.

PASTA VERDE     _____ ₡ 8.500

Fetuccine en salsa pesto de espinacas. Servida con queso parmesano rallado.

PASTA POMODORO   _____ ₡ 8.500

Fetuccine, salsa de tomate de la casa. Servida con queso parmesano rallado.

PASTA CON MANTEQUILLA Y QUESO   _____ ₡ 8.500

Fetuccine con mantequilla y queso parmesano rallado.

DEDOS DE POLLO  _____ ₡ 7.500

Tiras de pechuga de pollo empanizadas con panko crujiente. Servidas con papas fritas.

DEDOS DE PESCADO  _____ ₡ 7.500

Tiras de filet de pescado empanizado con panko crujiente. Servidos con papas fritas.

HAMBURGUESA CON QUESO   _____ ₡ 6.500

Hamburguesa de carne premium en pan de la casa, con queso derretido. Servido con papas fritas.

Menú de CENA

Servido todos los días de 6:00pm a 9:00pm

ENTRADAS

SOPA PICANTE DE CURRY ROJO _____ ₡ 8.000

Hecha con caldo vegetal y tomate. Servida con vegetales locales, maíz crujiente y aguacate.

BISQUE DE MARISCOS _____ ₡ 12.000

Hecho con leche de coco, yuca frita y cilantro. Servido con una variedad de mariscos.

ENSALADA DE AYOTE _____ ₡ 8.000

Con hojas frescas de kale y espinaca, ayote rostizado, marañón tostado, queso de cabra, semillas de ayote y aderezo de balsámico blanco.

**Opción a base de plantas.*

PULPO _____ ₡ 12.000

A la parrilla, glaseado con salsa miso servido con salsa tártara de chorizo y pejibaye.

TOSTADA DE CAMARONES _____ ₡ 12.000

Tortilla de maíz crujiente servida con camarones a la parrilla, tomates cherry y mousse de aguacate.

CARPACCIO DE RES _____ ₡ 9.000

Rebanadas de lomo de res con alioli de ajo negro, alcaparras, papaya verde y queso parmesano.

PLATOS FUERTES

BERENJENA _____ ₡ 10.000

A la parrilla, glaseada con salsa miso roja. Servida con humus, ensalada de quinoa con aceitunas, arándanos secos, almendras y alcaparras.

AGNOLOTTI DE LA CASA _____ ₡ 15.000

Relleno de ayote rostizado, preparado con salvia, mantequilla y queso parmesano.

CORVINA _____ ₡ 17.000

Filete con salsa de tomate rostizado. Servido con una variedad de mariscos y papas confitadas.

SALMÓN _____ ₡ 17.000

A la parrilla, servido con arroz salvaje mixto con jazmín, piña y piñones. Aliñado con salsa bearnesa de pimienta.

RISOTTO NEGRO _____ ₡ 18.000

Hecho con bisque de camarones y tinta de calamar. Servido con una variedad de mariscos a la parrilla.

TRILOGÍA DE CERDO _____ ₡ 16.000

Lomito, panceta y papada de cerdo. Servidos en una salsa de cerveza oscura, puré de camote y puerro asado.

SUPREMA DE POLLO _____ ₡ 16.000

Pechuga de pollo servida con pasta fetuccine de la casa, vegetales y pesto de espinaca.

DELMONICO _____ ₡ 22.000

Corte tagliata servido con ragú de champiñones, ñoquis de papa, salsa de cebolla y crujiente de queso parmesano.

LOMITO DE RES _____ ₡ 20.000

A la parrilla servido con champiñones, yuca frita, espárragos y salsa de café y moras silvestres.

COSTILLA DE RES BRASEADA _____ ₡ 20.000

Preparada en vino Marsala a fuego lento, acompañada de papas gratinadas, champiñones tempura y salsa de queso.



BÖENA
— Lodges —

ALLURING. AUTHENTIC. EXCLUSIVE