

GRAN HOTEL
COSTA RICA
Est. 1930

CURIO COLLECTION BY HILTON

MENU A LA CARTA

Cultura5

SIGNATURE CONCEPT
RESTAURANT - BAR - LOUNGE

Cultura5

SIGNATURE CONCEPT
RESTAURANT - BAR - LOUNGE



Si cuenta con alguna alergia por favor háganoslo saber.

If you have any allergies please let us know.

**Un 10% de servicio y un 13% de impuesto de ventas serán
agregados a todos los precios de alimentos y bebidas.**

**A 10% service change and 13% sales tax will be addaed to all
food and beverage prices.**

ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES

COLD AND HOT APPETIZERS

ATÚN DEL PACIFICO

PACIFIC ZONE TUNA

Atún puntarenense marinado con salsa de culantro coyote, aguacate y limón mandarina, ajo confitado, cebolla morada en julianas, tortilla de harina y soya.

Tuna marinated with creole cilantro, avocado, lemon, roasted garlic, chopped red onion, flour tortilla and soja.

¢10,790

ENSALADA CESAR

CAESAR SALAD

Servida con aderezo Cesar artesanal, lascas de queso parmesano Reggiano, pan francés con ajo y pechuga de pollo a la parrilla.

Served with homemade Caesar dressing, Slices of Reggiano cheese, garlic butter French bread and grilled chicken.

¢11,900

ENSALADA GRAN HOTEL

GRAN HOTEL SALAD

Kale, virutas de queso parmesano Reggiano, pera, gajos cítricos, uvas, fresas, nueces caramelizadas, vinagreta de la casa.

Kale, Reggiano parmesan cheese, apple pear, citric mix, grapes, caramelized nuts, house vinaigrette.

¢10,400

CROQUETAS DE QUESO PALMITO CRUJIENTE

CRUNCH PALMITO CHEESE CROQUETTES

Croquetas de queso tradicional costarricense servido crujiente sobre mermelada de uchuvras de la zona de los santos.

Traditional Costa Rican Cheese croquettes served! over cape gooseberry reduction extracted from south central zone of Costa Rica.

¢9,600

SOPA AZTECA

AZTEC SOUP

Tradicional sopa a base de tomate y tortilla, perfumada con epazote.

Traditional soup made with tomate and corn tortillas, scented with epazote.

¢9,300

CREMA DE AYOTE

PUMPKIN CREAM

Crema de ayote perfumada con ron flor de caña servida con semillas de marañón y lascas coco.

Pumpkin cream scented with flor de caña rum and served with cashew nuts and coconut slices.

¢9,300

CEVICHE MIXTO **MIXED CEVICHE**

Ceviche de camarón y pescado fresco elaborado con mango, chile dulce, cebolla morada y culantro coyote servido con chips de tubérculos.

Shrimp and fresh fish ceviche made with mango, red pepper, onions and creole cilantro served with mixed chips.

¢10,900

PARA COMPARTIR *TO SHARE*

TABLA DE QUESOS Y CARNES CURADAS **CURED MEAT AND ASSORTED CHEESE**

Compuesta de queso camembert fundido, queso de cabra al vino de denominación Murcia, queso cheddar, chorizo español, salchichón español y jamón Serrano. Servida con aceitunas, tejas de pan francés y semillas mixtas.

Melted camembert Cheese, goat red wine cheese Murcia denomination, cheddar, Spanish chorizo, Spanish sausage, Serrano ham, served with olives, French bread slices and mixed nuts.

¢28,400

CAMARONES EN COSTRA **CRUSTED SHRIMP**

Camarones envueltos en costa de papa servidos con salsa agri-picante.

Wild shrimp wrapped in potato fried crust with bitter spicy sauce.

¢29,500

FOCACCIA AL PESTO Y MOZZARELLA FRESCA **PESTO AND FRESH MOZZARELLA FOCACCIA**

Pan Focaccia servida con pesto de albahaca, mozzarella fresca, tomate de colores y acorte de oliva

Focaccia bread served with basil fresh cherry tomato and olive oil.

¢24,000

EMPAREDADOS Y HAMBURGESAS *SANDWICHES AND BURGERS*

EMPAREDADO DE ROAST BEEF **ROAST BEEF SANDWICH**

Sandwich de roast beef servido con cebolla salteada, queso cheddar y aderezo de pepinillos con mostaza miel.

Roast beef sandwich made with sauteéd onion, cheddar cheese and pickles mixed with mustard dressing.

¢13,100

NEW YORK CLUB SÁNDWICH

Clásico sandwich de cuatro rebanadas de pan blanco o integral, pechuga de pollo a la parrilla, jamón, queso, tocineta, torta de huevo, lechuga, tomate, mayonesa.

Classic sandwich of four slices of white or whole grain bread, grilled chicken breast, ham, cheese, bacon, omelette, lettuce, tomato and mayonnaise.

¢13,100

HAMBURGUESA CULTURA 5

CULTURA 5 HAMBURGER

220gr de carne de res Angus a la parrilla, hongos salteados, tocineta, cebolla salteada, arrúgala, quesos fundidos, pan brioche, pepinillos y salsa de mayo-aguacate con cilantro.

8oz of grilled angus beef, sautéed mushrooms, bacon, sautéed onion, arugula, melted cheese, brioche bread, pickles and mayo-avocado sauce with cilantro.

¢18,500

PASTAS Y ARROCES

PASTAS AND RICE DISHES

PENNE RIGATTE CON PESTO CREMOSO Y POLLO DE PASTOREO

RIGATTE PENNE WITH CREAMY PESTO AND FARM CHICKEN

Pasta penne salteada con puntas de pollo de pastoreo, tomate seco y pesto cremoso de albahaca orgánica.

Sautéed penne with farm chicken breast, dried tomato and creamy organic basil pesto.

¢14,200

FETUCCINI CON PUNTAS DE RES

TENDERLOIN TIPS WITH FETTUCINE

Petuccini salteado con puntas de lomito de importación, brócoli, tomate Cherry, crema y reducción de balsámico.

Tenderloin tips sautéed with fettuccine, broccoli, Cherry tomato, cream and balsamic reduction.

¢16,400

RISOTTO CON CAMARONES DE CULTIVO

SHRIMP RISOTTO

Arroz arbóreo italiano atomatado salteado con camarones de cultivo, hierba buena y queso Grana Padano.

Saffron Italian arborio rice sautéed with farm shrimp, tomato, mint and Grana Padano cheese.

¢19,700

DE LOS DOS MARES *FROM THE TWO SEAS*

ATÚN EN COSTRA DE NUEZ WALNUTS WRAPPED TUNA

180 gr de filete de atún envuelto en costra de nueces acompañado de pure verde de papa y espinacas, zanahorias baby y salsa de ajo cremosa.

6oz of fresh tuna filet wrapped with walnuts accompanied by mixed match potato with spinach, baby carrots and creamy garlic sale.

¢20,700

PESCA DEL DÍA DE LAS COSTAS CATCH OF THE DAY

200gr de pesca del día del pacifico costarricense servido con salsa caribeña y acompañado de pure de plátano maduro y camarones salteados al curry y leche de coco.

7oz of catch of the day from de pacific zone served with Caribbean sauce accompanied of match ripe plantain and sautéed shrimps with coconut.

¢16,300

PULPO ROSTIZADO GRILLED OCTOPUS

Pulpo rostizado a la parrilla acompañado de patatas y esferas de remolacha sobre ligera crema de ayote.

Roasted grilled octopus accompanied with potatoes and beef spheres over little pumpkin cream.

¢18,500

DE LA TIERRA *FROM THE EARTH*

LOMITO DE RES DE IMPORTACIÓN IMPORTED BEEF TENDERLOIN

220gr de lomito de importación en salsa de hongos, acompañado de pure de papas y zanahorias baby.

8oz of imported tenderloin beef with mushrooms sauce, served by match potato and baby carrots.

¢19,700

ENTRAÑA DE RES CHOICE CHOLCE OUTSIDE SKIRT STEAK

300gr de carne de res importada certificada a la parrilla servida con vegetales salteados y papas bravas con queso.

10oz of certified d angus outside skirt served with sautéed vegetables and country potatoes with choose.

¢25,200

RIBEYE

380gr de corte de res con 2 acompañamientos a elegir.

13oz of ribeye steak served with sautéed vegetables and country potatoes with cheese.

¢26,500

NEW YORK STEAK

300gr de new york categoría choice a la parrilla servido con mantequilla de Chimichurri, vegetales y patatas.

11oz of grilled choice new york steak served with chimichurri butter, vegetables and potatoes.

¢26,300

MAR Y TIERRA

SURF & TURF

300gr de entraña de res categoría angus certificada servida con camarones de cultivo mezclados con arroz salteado con vegetales y papas a la francesa.

11oz of grilled choice outside skirt served with farm shrimps mixed with sautéed rice with vegetables and French fries.

¢35,000

POLLO PUERTO VIEJO

PUERTO VIEJO CHICKEN

Muslos de ala corte francés cocinados lentamente en leche de coco y chile panameño sobre salsa caribeña, acompañado de "rice & beans" al estilo caribeño.

Slowly cooked French cut chicken with coconut milk and Caribbean chill with Caribbean sauce, served with Caribbean style rice & beans.

¢15,300

Pregunte por nuestra selección especial de postres

Ask for our special selection of desserts

¢4,000

ORDEN EXTRA | SIDE ORDER

Arroz blanco | White rice

Papas a la francesa | French fries

Ensalada verde | Green salad

Pure de papas | Mashed potato

¢2,800

Si cuenta con alguna alergia por favor háganoslo saber.

If you have any allergies please let us know.

Un 10% de servicio y un 13% de impuesto de ventas serán agregados a todos los precios de alimentos y bebidas.

A 10% service charge and 13% sales tax will be added to all food and beverage prices.

GRAN HOTEL
COSTA RICA
Est. 1930

CURIO COLLECTION BY HILTON