



GRAN HOTEL
COSTA RICA
Est. 1930

CURIO COLLECTION BY HILTON

Más de 9 décadas de historia en el corazón de San José.

En el corazón vibrante de San José se levanta un emblema de la hospitalidad nacional: el Gran Hotel Costa Rica. Inaugurado en 1930 bajo el mandato del presidente Cleto González Víquez, se convirtió en el primer hotel de lujo del país, marcando un antes y un después en la historia de la capital. Su elegante arquitectura, declarada patrimonio histórico y cultural, se erige frente al majestuoso Teatro Nacional, en plena Avenida Central, siendo testigo de la vida política, artística y social de Costa Rica. A lo largo de los años, sus salones y habitaciones han recibido a presidentes, diplomáticos, músicos y viajeros de todo el mundo, convirtiéndose en un punto de encuentro donde se entrelazan las historias locales con las internacionales.

Hoy, tras más de nueve décadas, el Gran Hotel Costa Rica sigue de pie, combinando la elegancia de su legado con el confort moderno, ofreciendo una experiencia única que honra la tradición y proyecta la esencia de un país que acoge con orgullo a cada visitante.

Entradas frías & calientes

Hot & Cold Appetizers

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.

Maridajes / Pairings: Kalfú Chardonnay

Sopa Azteca

Aztec Soup

11.900

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

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

Maridajes / Pairings: Muriel Crianza

Atún del Pacífico

Pacific Zone Tuna

9300

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.

Maridajes / Pairings: Corralillo Sauvignon Blanc

10.790



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.

Maridajes / Pairings: Kalfú Pinot Noir

10.400

★ Croquetas de Queso Palmito

Crujiente

Crunchy 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.

Maridajes / Pairings: Idilicum Cava Brut

9.600

Crema de Ayote

Pumpkin cream



Crema de ayote servida con semillas de marañón y lascas coco.

Pumpkin cream and served with cashew nuts and coconut slices.

*Maridajes / Pairings: Anterra Pinot Grigio**

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, red onions and creole cilantro served with mixed chips.

*Maridajes / Pairings: Root:1 Sauvignon Blanc**

10900

Para compartir

For sharing

2 personas / 2 persons

Camarones en costra *Crusted shrimp*

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

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

Maridajes / Pairings: Corralillo Sauvignon Blanc

29.590

★ **Focaccia al pesto y mozzarella** **fresca**

Pesto and fresh mozzarella focaccia

Pan Focaccia servida con pesto de albahaca, mozzarella fresca, tomate pera y aceite de oliva.

Focaccia bread served with basil pesto, fresh mozzarella, pear tomato and olive oil.

Maridajes / Pairings: Anterra Pinot Grigio

24.090

Tabla de quesos y carnes curadas *Charcuterie Board*

Compuesta de queso camembert fundido, queso de cabra 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 cheese Murcia denomination, cheddar, Spanish chorizo, Spanish sausage, serrano jam, served with olives, French bread slices and mixed nuts.

28.490

Emparedados

Sandwiches & Burgers

★ **Hamburguesa Cultura5** *Cultura5 Hamburger*

220 gr de carne de res Angus a la parrilla, hongos salteados, tocineta, cebolla caramelizada, arrúgala, quesos fundidos, pan brioche y pepinillos.

8oz of grilled angus beef, sautéed mushrooms, bacon, caramelized onion, arugula, melted cheese, brioche bread and pickles.

Maridajes / Pairings: Padrillos Malbec

18.590

New York Club Sandwich

Clásico sándwich 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.

Maridajes / Pairings: Padrillos, Malbec

13.090

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 sándwich made with sautéed onion, cheddar cheese and pickles mixed with mustard dressing.

Maridajes / Pairings: Root:1, Cabernet Sauvignon

13.090



Pastas & Arroces

Pasta & Rice Dishes

★ **Risotto con camarones de cultivo** *Shrimp Risotto*

Arroz arbóreo italiano atomatado salteado con camarones de cultivo, hierba buena y queso grana paddano.

Saffron Italian arborio rice sautéed with farm shrimp, peas and grana Padano cheese.

Maridajes / Pairings: Kalfú Chardonnay

19690

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.

Maridajes / Pairings: Root: Sauvignon Blanc

14.190

Fettuccini con puntas de res *Tenderloin tips with fettuccine*

Fettuccini 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.

Maridajes / Pairings: Padrillos, Malbec

16.390



Del Mar

From The Sea

Medallón de atún a la parrilla *Grilled Tuna medallion*

180 gr de filete de atún fresco, acompañado de arroz cremoso al curry y vegetales orientales salteados con hongos, servido con salsa oriental de la casa.

6oz. Of fresh tuna fillet accompanied by curry creamy rice, oriental stile vegetables sautéed with mushroom and homemade oriental sauce.

Maridajes / Pairings: Alma Negra M-Blend

20.790

★ **Pulpo rostizado** *Grilled Octopus*

Pulpo rostizado a la parrilla acompañado de patatas y esferas de remolacha sobre ligera crema de ayote, servido con salsa cremosa de alcaparras.

Roasted grilled octopus accompanied with potatoes and beet sphers over little pumpkin cream, served with creamy capers sauce.

Maridajes / Pairings: Kalfú Pinot Noir

18.500

★ **Pesca del día de las costas** *Catch of the day*

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

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

Maridajes / Pairings: Matetic Corralillo Sauvignon Blanc

16.390

De la tierra

From the earth

★ Mar y tierra

Surf&turf

300gr de entraña de res Angus, servida con camarón de cultivo, acompañada de acordeón de papa asada.

11oz of grilled choice outside skirt served with farm shrimps accompanied by Hasselback potato.

Maridajes / Pairings: Root:1 Carménère

35.090

Pollo puerto viejo

Puerto viejo chicken

Muslos de pollo 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 chili with Caribbean sauce, served with Caribbean style rice & beans.

Maridajes / Pairings: Grey, Chardonnay

17.000

Lomito de Res de importación

Imported Beef Tenderloin

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

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

Maridajes / Pairings: Root:1, Cabernet Sauvignon

19.690

Ribeye

380gr de corte de res servido con papas baby en costra de ajo, hierbas y queso parmesano y tagliatelle de vegetales.

13oz of ribeye steak served with baby potatoes over herbs and parmesan cheese crust and vegetable tagliatelle.

Maridajes / Pairings: Padrillos Malbec

26.500

★ Entraña de Res Choice

Choice outside skirt Steak

300gr de carne de res importada certificada a la parrilla servida con tagliatelle de vegetales, papas y cebollitas asadas.

10oz of certified grilled angus outside skirt served with mini roasted potatoes, onions and sauteed vegetable tagliatelle.

Maridajes / Pairings: Alma Negra M-Blend

25.190

★ New york steak

300gr de new york categoría choice a la parrilla servido con patatas bravas salteadas con sal de chile panameño y tagliatelle de vegetales.

11oz of grilled choice new york steak served tagliatelle vegetables and potatoes sautéed with house seasoning.

Maridajes / Pairings: Muriel Crianza, Tempranillo

26.290



Bebidas

Drinks

Gaseosas y naturales

Soft drinks and natural drinks

-Agua san pellegrino	5.700
-Agua natural	2.500
-Agua tónica	3.500
-Coca Cola.....	2.800
-Coca Cola Zero	2.800
-Ginifer Ale.....	2.800
-Fresca.....	2.800
-Sprite.....	2.800
-Soda.....	2.800
-Red bull.....	4.100
-Red bull light	4.100

Bebidas Calientes

Hot Drinks

-Café americano.....	2.920
-Capuccino.....	2.920
-Espresso.....	2.920
-Chocolate.....	2.700
-Te, Infusiones.....	2.300

Bebidas con alcohol

Alcoholic drinks

Cervezas

Beers

-Imperial	3.100
-Imperial light	3.100
-Pilsen	3.100
-Bavaria Gold	3.950
-Bavaria Light	3.950

Cervezas Artesanales Numu

Numu Craft Beers

-Liberiana	4.400
-Sabanera	4.400
-Chorotega	4.400
-Idulis tropical	4.400
-Lager	4.400

Cervezas Importadas

Imported Beers

-Corona	3.950
-Stella Artois	4.250
-Heineken	3.950
-Estrella Damn	3.950

Cócteles Tradicionales

Traditional Cocktails

-Coctel tradicional un licor.....	6.500
-Cocte tradicional dos licores	7.500
-Coctel tracional tres Licores	8.500

Cócteles

Cocktails

-Piano	7.800
-Avenida	8.530
-Teatro	6.845
-Plaza	8.325
-Agua de sapo	7.325
-Vino rondon.....	6.820
-Blueberry margarita.....	7.625
-Gin tonic	7.515
-Aperol spritz	9.400
-Mojito cultura	7.390
-Expresso martini.....	7.285
-Long island Ice tea	8.170
-Pisco sour	8.790
-Caipiriña	7.070
-Moscow Mule.....	7.800
-Tom collins.....	7.245
-Lemon drop martini	7.200
-John F. Kennedy ´s drink	6.200



Un 10% de servicio y un 13% de impuesto de venta 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.

Un 10% de servicio y un 13% de impuesto de venta 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.

Licores

Spirits

Vodka

-Absolut.....	5.150
-Grey Goose.....	9.650
-Ketel one.....	5.650
-Stolichnaya.....	5.650
-Titos.....	8.150

Ron Rum

-Centenario 7 años.....	4.950
-Folr de caña 7 años.....	4.950
-Flore de caña 12 años.....	6.050
-Zacapa 23 años.....	9.550
-Centenario 25 años.....	13.000

Ginebra Gin

Tanqueray.....	4.900
Beefeater.....	5.700
Bombay Sapphire.....	7.200
Hendrick.....	9.800

Tequila

-Don Julio blanco.....	6.750
-Don Julio Reposado.....	7.950
-Don Julio Añejo.....	9.100
-Don Julio 70 años.....	10.000

Whisky

-Jack Daniels.....	6.800
-Chivas regal 12.....	6.950
-Old parr.....	7.600
-JW etiqueta negra.....	7.650
-Buchanans 12.....	8.150
-Maker mark.....	8.400
-Jameson.....	8.550
-Glefindich 12.....	9.900
-Buchanans 18.....	11.400
-Glefindich 15.....	11.450
-Macallan 12 años.....	19.000
-JW etiqueta azul.....	21.500

Espumantes Sparkling wines

Copa
Glass Botella
Bottle

-Möet & Chandon, -Champagne	83.250
-Idilicum Cava Brut	4.875 15.445

Vinos Rosados Rosé Wines

-Abbotts & Delaunay, -Garnacha, Francia	29.500
-Marqués de Caceres	9.050 / 22.100

Vinos Blancos White Wines

-Anterra, Pinot Grigio Italia	7.200 /
-Stemmari, Pinot Grigio Italia	20.100
-Root:1, Sauvignon Blanc Chile	7.200 / 19.400
-Matetic Corralillo -Sauvignon Blanc ..	7.200 / 21.400
Chile	8.500 / 20.900
-Kalfú, Chardonnay, Chile	25.900
-Grey, Chardonnay, Chile	349.50

Vinos Tintos Red Wines

-Root:1 Pinot Noir, Chile	7.100 / 21.400
-Kalfú, Pinot Noir, Chile	8.400 / 25.400
-Louis Latour Pinot Noir, Francia.....	55.900
-Padrillos, Pinot Noir, Argentina.....	34.300
-Casa Silva Colección, Merlot, Chile.....	5.690 / 14.230
-Robert Mondavi, Merlot, USA	45.200
-Mouton Cadet Saint Emilion, Francia.....	73.100
-Cannonau di Sella Mosca, Italia	50.600
-Padrillos Malbec, Argentina.....	8.400 / 25.600
-Balbás 18 Meses Crianza, España.....	37.600
-Alion Vega Sicilia, España	128.000
-Muriel Crianza Rioja, España.....	9.900 / 30.100
-Root:1 Carménère, Chile	7.100 / 21.400
-Root:1 Cabernet Sauvignon, Chile.....	7.100 / 21.400
-Corralillo Syrah, Chile	53.900
-Alma Negra, M-Blend, Argentina	59.100



Postres

Desserts

Pregunte por nuestra selección especial de postres.

Ask for our special selection of desserts.

4.000



Orden extra

Side Order

2.800

Arroz blanco
White rice

Papas a la francesa
French fries

Ensalada verde
Green Salad

Puré de papas
Mashed potatoes

*Si cuenta con alguna alergia
por favor háganoslo saber.*

*If you have any allergies,
please let us know.*



**Plato
estrella**

*Signature
dish*



**Amigable
al gluten**

*Gluten
friendly*



Picante
Spicy



Vegetariano
Vegetarian