

ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES COLD AND HOT APPETIZERS

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.

¢6.900

Ensalada Caprese

Caprese Salad

Auténtica ensalada caprese con mozzarella fresca, tomate saladette y pesto orgánico con aceite de oliva extra virgen.

Authentic Caprese salad with fresh mozzarella cheese, red pear tomato and organic pesto with extra virgin olive oil.

¢6.900

Tiradito de Corvina

Sea Bass Tiradito

Finas rebanas de corvina reina marinado en limón mandarina, sumergido con salsa de ají amarillo ligeramente picante, pimienta dulce, cebolla morada, cilantro y maíz rostizado.

Sea Bass slices marinated in fresh lemon juice, seasoned with yellow pepper sauce slightly spicy, sweet pepper, red onion, cilantro, and roasted corn.

¢7.500

Ensalada Cesar

Caesar Salad

Lechuga romana, cortes finos de pechuga de pollo a la parrilla, aderezo Cesar hecho en casa, queso parmesano Reggiano, crotones de pan con ajo.

Romaine lettuce, grilled chicken breast, homemade Caesar dressing, Reggiano parmesan cheese, croutons with garlic.

¢7.500

Dúo de Queso Camembert y Queso Azúl

Camembert and Bue Cheese Duo

Enrejado de pasta hojaldre sobre culís de arándanos.

Wrapped with puff pastry on red berries coulis.

¢7.900

Cargo por entrega ¢4.500

Delivery charge ¢ 4.500

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.

Sopa Azteca
Aztec Soup

Tradicional sopa a base de tomate y tortilla, perfumada con Epazote.
Traditional soup made with tomato and corn tortillas, scented with Epazote.
¢6.900

PARA COMPARTIR
TO SHARE

Tabla de quesos y carnes curadas
Cured meat and assorted cheese

Queso Camembert, queso petit blanc con albahaca, queso de búfala, jamón serrano, chorizo español, salchichón español y aceitunas marinadas.
Camembert, petit blanc with basil, buffalo cheese, Serrano ham, Spanish chorizo sausage and marinated olives.
¢15.200

Trilogía de ceviches cultura 5
Cultura 5 Trilogy Ceviches

Ceviche de puerto Limón, ceviche Puntarenense y ceviche de camarón servidos con chips de camote y plátano.
Ceviche from Puerto Limón, ceviche from Puntarenas and shrimp ceviche served with sweet potato and plantain chips.
¢13.900

EMPAREDADOS
SANDWICH AND BURGERS

Pepito

Pan hecho en casa, puntas de lomo de res salteadas con cebolla, frijoles refritos, guacamole, queso palmito y salsa de chile chipotle.
Homemade bread, beef tenderloin sautéed with onion, refried beans, guacamole, palmito cheese and chipotle chili sauce.
¢9.500

Wrap de salmón ahumado
Smoked salmon wrap

Finas lonjas de Salmon ahumado Noruego en tortilla de harina integral con queso cottage, lechuga, espinaca y alioli de aguacate.
Slices of Norwegian smoked salmon wrapped in whole wheat tortilla, cottage cheese, spinach, lettuce and avocado alioli.
¢9.500

Cargo por entrega ¢4.500
Delivery charge ¢ 4.500

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.

New York Club Sandwich

Clásico sándwich de cuatro rebanadas de pan blanco o integral, pechuga de pollo a la parrilla, jamón 2% grasa, 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.

¢9.500

Hamburguesa Gran Hotel

Gran Hotel Burger

200 gr de carne de res Angus a la parrilla, pepinillo, cebolla, lechuga Boston, tomate, queso suizo, pan brioche, mayonesa de chipotle.

7 Oz. Grilled Angus beef, gherkin pickles, onion, Boston lettuce, tomato, Swiss cheese, brioche bread and chipotle mayonnaise.

¢10.500

Todos nuestros emparedados vienen acompañados de papas a la francesa.

All our sandwiches and burgers are served with French fries.

PASTAS Y ARROCES **PASTAS AND RICE DISHES**

Penne con Puntas de Lomito de Res

Penne with Beef Tenderloin Tips

Pasta penne salteada con puntas de lomito de res, vino tinto, tomate deshidratado y queso azul.

Penne pasta sautéed with beef tenderloin tips, red wine, sundried tomatoes and blue cheese.

¢10.500

Pappardelle de espinaca a la Primavera

Spinach Pappardelle Primavera

Pasta salteada en aceite de oliva extra virgen con champiñones, espinaca, chile dulce, cebolla, zucchini, zanahoria y virutas de queso parmesano Reggiano.

Pasta in extra virgin olive oil with mushrooms, spinach, sweet pepper, onion, zucchini, carrot and parmesan Reggiano cheese shavings.

¢9.500

Risotto con Champiñones Frescos

Risotto with Fresh Mushrooms

Arroz italiano cocinado con vino blanco, variedad de hongos frescos, mantequilla y queso parmesano Reggiano.

Arborio rice cooked with white wine, variety of fresh mushroom, butter and parmesan Reggiano cheese.

¢11.900

Cargo por entrega ¢4.500

Delivery charge ¢ 4.500

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.

Risotto con Frutos del Mar

Seafood Risotto

Arroz arborio italiano cocinado con vino blanco, pulpo, calamar, camarones y mejillón.

Arborio rice cooked with white wine, octopus, squid, shrimp and mussel.

¢13.900

DE LOS DOS MARES FROM THE TWO SEAS

Salmón

Salmon

200 gr de filete de salmón fresco flameado, con mantequilla de eneldo, sobre vainicas tiernas y hongos shiitake.

7 Oz. Seared salmon filet with dill butter, served with green beans and shiitake mushrooms.

¢12.500

DE LA TIERRA

Lomito de Res Nacional

Domestic Beef Tenderloin

220 gr de lomito de res nacional cocinado a la parilla, reducción de vino tinto y cremoso pure de coliflor perfumado con aceite de trufas blancas.

8 Oz. Of grilled beef tenderloin, red wine reduction and mashed cauliflower perfumed with white truffle oil.

¢12.900

Pollo puerto viejo

Puerto viejo chicken

Muslo de pollo corte Francés cocinando lentamente en leche de coco y chile panameño sobre salsa caribeña, acompañado de rice n beans al estilo Caribeño.

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

¢10.500

Cargo por entrega ¢4.500

Delivery charge ¢ 4.500

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.