

Menú Ejecutivo

Entrada

Crema o sopa a elección del chef

Platos principales

Cola de lomo con salsa 5 pimientos.

Pesca del día en salsa de vino blanco cremosa perfumada con eneldo.

Ambos platillos acompañados de mini zuquini parrillado en mantequilla de ajo y bastones de yuca frita.

Pasta penne con puntas de pollo al pesto de albahaca.

Variedad de postres a elección de chef

GRAN HOTEL
COSTA RICA
Est. 1930

CURIO COLLECTION BY HILTON

Menú Ejecutivo

Entrada

Crema o sopa a elección del chef

Platos principales

Cola de lomo con salsa 5 pimientos.

Pesca del día en salsa vino blanco cremosa perfumada con eneldo.

Ambos platillos acompañados de mini zuquini parrillado en mantequilla de ajo y bastones de yuca frita.

Pasta penne con puntas de pollo al pesto de albahaca.

Variedad de postres a elección de chef

GRAN HOTEL
COSTA RICA
Est. 1930

CURIO COLLECTION BY HILTON



Executive menu

Appetizer

Day's soup or cream.

Main course

Beef tenderloin tail in 5 pepper sauce.

Catch of the day in creamy white wine
sauce perfumed with dill.

**Both dishes accompanied by baby
zucchini and fried yucca sticks.**

Penne pasta with basil pesto with chicken
tips.

Chef's choice mini dessert

GRAN HOTEL
COSTA RICA
Est. 1930

CURIO COLLECTION BY HILTON



Executive menu

Appetizer

Day's soup or cream.

Main course

Beef tenderloin tail in 5 pepper sauce.

Catch of the day in creamy white wine
sauce perfumed with dill.

**Both dishes accompanied by baby
zucchini and fried yucca sticks.**

Penne pasta with basil pesto with chicken
tips.

Chef's choice mini dessert

GRAN HOTEL
COSTA RICA
Est. 1930

CURIO COLLECTION BY HILTON

