

ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES
COLD & 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

Crema de Champiñones
Mushroom Soup
Sopa cremosa, con variedad de champiñones y lágrimas de aceite de trufas blancas, gratinado con hojaldre.

Creamy soup with variety of white mushrooms and white truffle oil au gratin with puff pastry.
¢ 6.900

Dúo de Queso Camembert y Queso Azul
Camembert and Blue Cheese Duo
Enrejado de pasta hojaldre sobre culís de arándanos.

Wrapped with poof pastry on red berries coulis.
¢ 7.900

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

Esferas de salmón ahumado
Smoked Salmon balls
8 esferas de salmón rellenas de queso de cabra artesanal costarricense, sobre crumble de frutos secos y aderezo de maracuyá.

8 smoked salmon balls stuffed with Costa Rican artisan goat cheese, on dried seeds crumble and passion fruit dressing.
¢ 14.900

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

Camarones crujientes
Crispy Shrimp
8 camarones jumbo en costra de hilo de patatas con salsa de ajo ligeramente picante.

8 wrapped wild shrimp in potato fried crust with chili garlic sauces.
¢ 16.900

Timbales del mar
Seafood Timbale
Atún fresco marinado con soya y salmón en vinagreta de maracuyá servidos con tejas de pan artesanal.

Marinated fresh tuna with soya and salmon with passion fruit vinaigrette served with homemade bread.
¢ 13.900

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

Mejillones al gratin
Gratinated mussels
Mejillones gratinados con queso artesanal y salsa de mantequilla blanca.

Gratinated green shell mussels with artisan cheese and beurre blanc sauce.
¢ 13.900

EMPAREDADOS
SANDWICH & BURGERS

Pepito
Pan hecho en casa, puntas de lomito 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

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

PASTAS Y ARROCES
PASTAS & 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

Ravioles con Espinaca

Spinach Ravioli

Rellenos de queso riccota en salsa blanca cremosa y chiffonade de albahaca.

Filled with riccota cheese served with a creamy white sauce and basil chiffonade.
¢ 10.900

Fetuccini con Camarones

Shrimp Fettuccini

Camarones de cultivo salteados con vino blanco, ajo y salsa cremosa de tomate.

Sautéed shrimp with white wine, garlic and creamy tomato sauce.
¢ 12.900

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

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

Corvina Reina

Sea Bass

200 gr. de filete de pescado fresco cocinado al horno, sobre polenta y champiñones salteados, con espinaca y ragú de tomate ahumado.

7 Oz. of fresh fish fillet cooked in the oven, on polenta and salted mushrooms, served with spinach and smoked tomato ragout.
¢ 12.900

Salmón

Salmon

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

7 Oz. Seared salmon fillet with dill butter, served with green beans and shiitake mushrooms.
¢ 12.500

Pulpo a las Brasas

Grilled Octopus

Tentáculos de pulpo a la parrilla con pimentón español y patatas bravas.

Grilled octopus tentacles, seasoned with Spanish pepper and spicy potatoes.
¢ 12.900

DE LA TIERRA
FROM THE LAND

Entraña de Res Choice

Choice Skirt Steak

Carne de res importada certificada a la parilla con patatas bravas y chimichurri.

Certificated imported grilled beef, with spicy potatoes and chimichurri.

10 Oz. ¢16.900 | 7Oz. ¢13.900

Lomito de Res Nacional

Domestic Beef Tenderloin

220 gr de lomito de res nacional cocinado a la parilla, reduccion 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

Tomahawk steak

1.200gr Corte de res 100% costarricense, acompañado de vegetales a la parrilla, salsa pimienta verde y chimichurri.

423 Oz Of 100% Costa Rican beef, with grilled vegetables and served with pepper corn sauce and chimichurri.
¢ 38.900

Osso Buco de Cordero

Lamb Shank

Cordero importado braseado al vino tinto y hierbas provenzales, con pure de camote.

Imported lamb, braised with red wine and provenzal herbs, served with mashed sweet potatoes.
¢ 19.900

Pollo puerto viejo

Puerto viejo chicken

Muslo de pollo corte Francés cocinado lentamente en leche de coco y chile panameño servido 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

POSTRES
DESSERTS

Pie de nueces con helado.

Walt nut pie with ice cream.

Pie de manzana.

Apple pie.

Brownie de chocolate con helado.

Chocolate brownie with ice cream.

Pastel de queso con maracuyá.

Pasión fruit Cheese cake.

¢ 3.500

Cultura5

SIGNATURE CONCEPT
RESTAURANT - BAR - LOUNGE