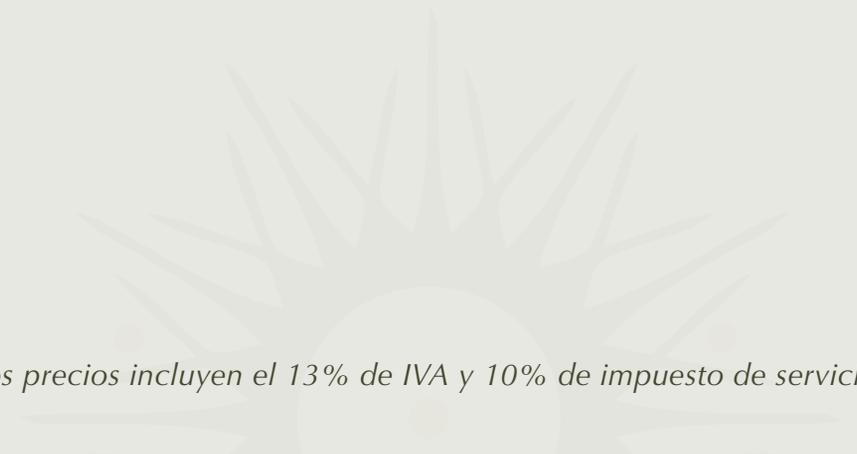




Menu

Cloud Forest Lodge



Los precios incluyen el 13% de IVA y 10% de impuesto de servicio.

Menú de BEBIDAS

No Alcohólicas

BATIDOS DE FRUTAS FRESCAS _____	₪ 2.750
AGUA GASIFICADA 750ML _____	₪ 4.400
AGUA SIN GAS 750ML _____	₪ 3.300
GASEOSAS _____	₪ 2.205
CÓCTELES SIN ALCOHOL _____	₪ 3.600
MALTEADAS * _____	₪ 3.300

**Opción a base de plantas.*

Cervezas

CERVEZA NACIONAL _____	₪ 2.750
CERVEZA ARTESANAL _____	₪ 4.950

Menú de ALMUERZO

ENTRADAS

SOPA DE TOMATE

ROSTIZADO   _____ ₡ 9.000

Hecha con caldo vegetal, servida con un grissino de queso fresco local y mermelada de tomate

**Opción a base de plantas.*

ENSALADA

CAPRESE   _____ ₡ 8.000

Hojas de rúcula, queso bocconcini, frijoles blancos, tomates cherry fermentados y pesto.

BOWL DE

BRÓCOLI    _____ ₡ 9.000

Floretes crujientes, quinua, vegetales salteados, queso ricotta y aderezo de balsámico blanco.

ARANCINI    _____ ₡ 8.000

Croquetas de arroz rellenas con vegetales y queso parmesano. Servidas con chutney de mango, encurtido de chayote y pistacho.

CEVICHE DE

BANANO VERDE  _____ ₡ 5.000

Curado y marinado en jugo de limón con jengibre, chile, cebolla y cilantro. Servido con chips de plátano.

CEVICHE

COSTARRICENSE  _____ ₡ 9.000

Curado y marinado en jugo de limón con jengibre, chile ají y cebolla. Servido con patacón crujiente.

TARTAR

DE ATÚN  _____ ₡ 9.000

Hecho con aguacate, tomate, cebolla y cilantro con un aliñado de soya y cítricos. Servido con una tostada de plátano y ensalada de papaya verde.

PLATOS FUERTES

ENSALADA

DEL BOSQUE    _____ ₡ 10.500

Mezcla de diferentes variedades de lechuga, huevo crujiente de pastoreo, vegetales, aguacate y queso parmesano con su elección de proteína: pechuga de pollo a la parrilla o atún estilo tataki. Servida con pan pita de la casa y aderezos de vinagre balsámico o vinagre de manzana con mostaza Dijon.

**Opción a base de plantas.*

TAGLIATELLE   _____ ₡ 13.000

Pasta de la casa con salsa de tomate natural, champiñones, mozzarella de búfala nacional y albahaca.

FILETE DE PARGO _____ ₡ 16.000

A la parrilla con salsa de tomate, mariscos, bisque, hierbas y limón. Servido con papas confitadas.

GALLINA

ACHIOTADA _____ ₡ 12.000

Pollo de pastoreo cocido a fuego lento con achiote. Servido con arroz caldoso con papa, especias y tortilla de maíz de la casa.

CASADO _____ ₡ 12.000

Arroz, frijoles, picadillo de banano verde y plátano maduro. Servido con tortillas de maíz de la casa y su elección de proteína a la plancha: carne de res, pescado o pollo.

**Opción a base de plantas.*

CHIFRIJO _____ ₡ 12.000

Base de arroz y frijoles tiernos, pico de gallo, aguacate, panceta de cerdo, chiles jalapeños y chips de tortilla de la casa.

**Opción a base de plantas.*

FILETE DELMONICO _____ ₡ 16.000

A la parrilla servido con brócoli rostizado, champiñones, espinacas, espárragos y salsa chimichurri roja.

FRIJOLES TIERNOS  _____ ₡ 12.000

Servidos en un tazón con salsa de tomate natural, albóndigas de carne de res, chile picante y arroz Jazmín con coco.

**Opción a base de plantas.*



HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

HAMBURGUESA DEL BOSQUE   _____ ₡ 11.000

Pan brioche de la casa, torta de carne Angus a la parrilla, cebolla caramelizada, vegetales frescos, tocineta, queso cheddar y aguacate. Servido con papas fritas.

HAMBURGUESA VEGETARIANA    _____ ₡ 10.000

Pan brioche de la casa, *Beyond Meat* (carne vegana a base de plantas), vegetales frescos, queso vegano. Servido con papas fritas.

PULLED PORK  _____ ₡ 9.000

Pan ciabatta y chips de la casa, cerdo desmenuzado cocido a fuego lento, alioli de mostaza y repollo caramelizado.

WRAP DE PITA   _____ ₡ 9.000

Tortilla de harina rellena de cerdo o pollo crujiente a su elección, aguacate, aderezo de yogur, cebolla y tomate. Servido con papas fritas.

PIZZAS DE MASA MADRE

MARGARITA    _____ ₡ 8.500

Salsa de tomate de la casa, albahaca fresca y mozzarella.

PEPPERONI    _____ ₡ 9.000

Salami, pepperoni picante, tocino, salsa de tomate de la casa y mozzarella.

VEGANA   _____ ₡ 9.000

Vegetales mixtos, salsa de tomate de la casa y queso mozzarella vegano.

CAMARÓN    _____ ₡ 11.000

Aguacate, pesto de cilantro, salsa de tomate de la casa y mozzarella.

PROSCIUTTO   _____ ₡ 9.000

Rúcula, queso *Grana Padano*, salsa de tomate de la casa y mozzarella.

Menú de NIÑOS

PASTA BOLOÑESA   _____ ₡ 8.500

Fetuccine, salsa de tomate de la casa y carne molida de res. Servida con queso parmesano rallado.

PASTA VERDE   _____ ₡ 8.500

Fetuccine en salsa pesto de espinacas. Servida con queso parmesano rallado.

PASTA POMODORO   _____ ₡ 8.500

Fetuccine, salsa de tomate de la casa. Servida con queso parmesano rallado.

PASTA CON MANTEQUILLA Y QUESO   _____ ₡ 8.500

Fetuccine con mantequilla y queso parmesano rallado.

DEDOS DE POLLO  _____ ₡ 7.500

Tiras de pechuga de pollo empanizadas con panko crujiente. Servidas con papas fritas.

DEDOS DE PESCADO  _____ ₡ 7.500

Tiras de filet de pescado empanizado con panko crujiente. Servidos con papas fritas.

HAMBURGUESA CON QUESO   _____ ₡ 6.500

Hamburguesa de carne premium en pan de la casa, con queso derretido. Servido con papas fritas.

Menú de CENA

ENTRADAS

SOPA DE CHAMPIÑONES _ ₡ 9.000

Hecha con caldo vegetal y una variedad de setas. Servida con perejil fresco y crotones de pan de masa madre.

SOPA NEGRA _____ ₡ 8.000

Hecha con caldo de frijol, hierbas frescas, aguacate y huevo de pastoreo crujiente.

CALDOSA _____ ₡ 9.000

Lonjas de corvina curada, mayonesa de leche de tigre, chips de tortilla de maíz y jamón de camarón.

ENSALADA BURRATA _____ ₡ 8.000

Tomate cherry fermentado, rúcula, queso burrata de búfala, chips de pita y pesto rojo de tomate deshidratado al sol.

VIGORÓN DE PULPO A LA PARRILLA _____ ₡ 9.000

Crocante de tapioca y tinta de calamar, yuca al mojo, piccata de tomate y repollo fermentado.

ENYUCADO _____ ₡ 9.000

Croqueta de yuca rellena de carne de res, mayonesa de la casa de cilantro, pasta de tomate y tierra de aceitunas.

**Opción a base de plantas.*

PLATOS FUERTES

ARROZ DEL BOSQUE _____ ₡ 16.000

Estilo risotto con panceta de cerdo ahumada y champiñones locales. Servido con aceite de trufa, queso parmesano y kale crujiente.

**Opción a base de plantas.*

FILETE DE COLIFLOR _____ ₡ 11.000

A la parrilla con aderezo de tahini y limón. Servido con arroz salvaje, jazmín, champiñones, cebolla, piñones y perejil.

TORTELLINI _____ ₡ 17.000

Pasta de la casa rellena de camarón, espinaca, queso de cabra y champiñones. Servida con bisque de camarón, tomate cherry fermentado y marañones tostados.

CORVINA _____ ₡ 17.000

Salsa curry de pejibaye, crujiente de hierbas, yuca al mojo, mejillones nacionales y chips de pejibaye.

RISOTTO DE CEBADA _____ ₡ 16.000

Base de bisque de camarón, tomate y leche de coco. Servido con camarones a la parrilla y ensalada verde.

CHULETA DE CERDO _____ ₡ 16.000

Cocinada lentamente y terminada a la parrilla. Servido con puré de camote cítrico, arvejas y chutney de piña.

OSOBUCO _____ ₡ 17.000

Estofado de res en salsa de vino y hierbas. Servido con papas confitadas y espinacas.

LOMITO DE RES _____ ₡ 20.000

A la parrilla con salsa de vino Oporto y champiñones salteados. Servido con puré de puerro y queso de cabra.



BÖENA
— Lodges —

ALLURING. AUTHENTIC. EXCLUSIVE