



Menú

A BASE DE PLANTAS

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

Cervezas

CERVEZA NACIONAL _____	☉ 2.750
CERVEZA ARTESANAL _____	☉ 4.950

Almuerzo

A BASE DE PLANTAS

Servido todos los días de 11:30am a 3:30pm

ENTRADAS

SOPA DE TOMATE ROSTIZADO  _____ ₡ 9.000

Hecha con caldo vegetal, servida con un *grissino* y mermelada de tomate.

SOPA NEGRA _____ ₡ 8.000

Hecha con caldo de frijol, hierbas frescas y aguacate.

ENSALADA RÚCULA _____ ₡ 9.000

Hojas de rúcula, frijoles blancos, tomates cherry fermentados, pepino, rábano, aguacate y aderezo de balsámico blanco.

CEVICHE DE BANANO VERDE _____ ₡ 8.000


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

Almuerzo


A BASE DE PLANTAS

Servido todos los días de 11:30am a 3:30pm

PLATOS FUERTES

ENSALADA ENDÉMICA  _____ ₡ 10.500


Mezcla de diferentes variedades de lechuga acompañadas con kale, espinacas y rúcula. Incluye remolacha confitada, papas asadas, champiñones, espárragos, aguacate y tomates cherry. Servida con pan pita de la casa y aderezo de vinagre balsámico o mostaza Dijon.

VEGGIE FRIJO  _____ ₡ 12.000

Arroz con frijoles tiernos, pico de gallo, aguacate, tofu crujiente, chiles jalapeños y chips de tortilla.

CASADO _____ ₡ 12.000

Arroz, frijoles, picadillo de banano verde y plátano maduro. Servido con tortillas de maíz de la casa y vegetales salteados.

PASTA PENNE  _____ ₡ 12.000

Servida con ragú de champiñones, salsa de tomate natural, tomate cherry fermentado y albahaca.

FRIJOLES TIERNOS  _____ ₡ 10.000


Servidos en un tazón con salsa de tomate natural, albóndigas de *Beyond Meat* (carne vegana a base de plantas), chile picante y arroz Jazmín con coco.

Cena

A BASE DE PLANTAS

Servido todos los días de 5:30pm a 9:00pm


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.

BOWL DE BRÓCOLI _____ ₡ 8.000

Floretes crujientes, quinoa, vainicas, tomates cherry, pepino y aderezo de balsámico blanco.

ENYUCADO  _____ ₡ 8.000

Croqueta de yuca rellena de *Beyond Meat* (carne vegana a base de plantas). Servida con alioli vegano de cilantro, pasta de tomate y tierra de aceitunas.

GALLOS _____ ₡ 8.000

Trilogía de picadillos con arracache, papaya verde y palmito. Servidos con tortilla palmeada de maíz y salsa picante de la casa.

Cena

A BASE DE PLANTAS

Servido todos los días de 5:30pm a 9:00pm

PLATOS PRINCIPALES

FILETE DE COLIFLOR _____ ₡ 11.000

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

POLENTA DE MAÍZ _____ ₡ 12.000

Salchicha vegana servida con polenta de maíz, chimichurri de hierbas, estofado de tomate y cilantro fresco.

ÑOQUIS DE GARBANZO _____ ₡ 12.000

Servidos con un guiso de una variedad de setas locales y kale crujiente.

ARROZ DEL BOSQUE _____ ₡ 16.000

Estilo risotto con caldo vegetal y champiñones locales. Servido con aceite de trufa, queso vegano y kale crujiente.



BÖENA
— Lodges —

ALLURING. AUTHENTIC. EXCLUSIVE