



Menú

Pacuare Lodge

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

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

Menú de ALMUERZO

Servido todos los días de 12:00pm a 3:00pm

ENTRADAS

ENSALADA JARDÍN   _____ ₡ 8.000

Mezcla de hojas frescas de lechuga, queso Turrialba cuajado, tomates cherry, pepino, crotones de pan ciabatta y tierra de aceitunas.

**Opción a base de plantas.*

ENSALADA DE TRUCHA  _____ ₡ 8.000

Filete curado de trucha nacional con tartar de remolacha y mostaza Dijon, y mini ensalada de lechuga. Servido con aderezo de yogur natural y aceite de eneldo.

**Opción a base de plantas.*

SOPA DE PEJIBAYE  _____ ₡ 8.000

Hecha con caldo vegetal, pejibayes rostizados. Servida con palmito asado y chips de pejibaye.

POZOL  _____ ₡ 8.000

Sopa tradicional costarricense a base de maíz cascado, cuello de cerdo, chile panameño y tomillo.

**Opción a base de plantas.*

CEVICHE  _____ ₡ 8.000

Rebanadas de filete de corvina marinado con leche de tigre, cebolla, chile ají y cilantro. Servido con chips de plátano.

**Opción a base de plantas.*

CALAMARES _____ ₡ 8.000

Aros crujientes servidos con escabeche y mayonesa de cilantro.

PLATOS FUERTES

ENSALADA PACUARE    _____ ₡ 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.*

RICE AND BEANS  _____ ₡ 10.500

Plato tradicional del Caribe servido con pollo en salsa caribeña. Preparado con arroz y frijoles cocinados en leche de coco con chile panameño. Acompañado de ensalada de repollo y patacones.

**Opción a base de plantas.*

CASADO _____ ₡ 10.500

Arroz, frijoles, picadillo de palmito 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.*

PASTA VERDE   _____ ₡ 10.000

Penne con salsa de pesto de albahaca, vegetales verdes y espinaca. Servida con queso Turrialba picante.

COLA DE CUADRIL _____ ₡ 14.000

A la parrilla, servido con salsa criolla, papas minis, vegetales salteados y rúcula fresca.

COSTILLAS DE CERDO _____ ₡ 12.000

Braseadas con salsa de tamarindo y servidas con encurtido de coliflor y yuca frita con mayonesa de panameño asado.

FILETE DE PARGO _____ ₡ 12.000

Filete en corte mariposa a la parrilla, servido con vegetales y salsa de alcaparras con eneldo.



GLUTEN



LÁCTEOS



SEMILLAS



A BASE DE PLANTAS



PICANTE

HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

HAMBURGUESA PACUARE   _____ ₡ 10.000

Pan brioche de la casa, torta de carne Angus a la parrilla, queso azul, cebolla caramelizada, vegetales frescos y tocineta. Servida con papas alioli y chips o papas fritas de la casa.

FOCACCIA CLUB   _____ ₡ 9.000

Pan focaccia de la casa relleno con pechuga de pollo crujiente y salsa tártara de huevo y repollo.

QUESADILLAS   _____ ₡ 9.000

Tortilla de harina rellena de frijoles y queso y su proteína de preferencia: pechuga de pollo o filete de res (o vegetales salteados). Servidas con pico de gallo, guacamole y chips de la casa.

TACOS DE PESCADO  _____ ₡ 10.000

Filete de pargo a la parrilla servido en tortillas de maíz de la casa con crema picante de aguacate, encurtido de repollo y maíz tostado.

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.

VEGAN   _____ ₡ 9.000

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

PROSCIUTTO E FUNGHI   _____ ₡ 9.000

Salsa de tomate de la casa, jamón, champiñones y queso Grana Padano.



GLUTEN



LÁCTEOS



SEMILLAS



A BASE DE PLANTAS



PICANTE

Menú de NIÑOS

SÁNDWICH   _____ ₡ 8.500

Pan blanco de la casa con mantequilla de maní y mermelada de guayaba. Servido con frutas frescas.

BURRITO PACUARE   _____ ₡ 6.500

Tortilla de harina rellena de queso Turrialba y frijoles, con su elección de pechuga de pollo, filete de pescado o vegetales. Servido con guacamole y pico de gallo.

PASTA PACUARE   _____ ₡ 8.500

Spaghetti servido a su preferencia: con salsa de tomate de la casa, mantequilla o boloñesa.

A LA PARRILLA  _____ ₡ 8.500

Filete de pollo, pescado o carne de res, servido con puré de papa y vegetales salteados.

CRISPY  _____ ₡ 7.500

Dedos crujientes de pollo, pescado o queso. Servidos con papas fritas de la casa y mostaza miel.

HAMBURGUESA CON QUESO   _____ ₡ 7.500

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

Menú de CENA

Servido todos los días de 6:30pm a 8:30pm

ENTRADAS

SOPA DE AYOTE   _____ ₡ 8.000

Hecha con caldo vegetal, aromatizada con canela, naranja y jengibre. Acompañada con una croqueta de queso Turrialba.

**Opción a base de plantas.*

SOPA DE PESCADO _____ ₡ 8.000

Con trozos de pargo rojo, tubérculos y verduras locales.

TOMATE RELLENO   _____ ₡ 8.000

Queso de cabra, semillas de marañón, cúrcuma y tahini como relleno. Servido sobre una cama de mermelada de cebolla.

**Opción a base de plantas.*

ENYUCADOS  _____ ₡ 8.000

Croquetas de yuca rellenas de entraña de res local, servidas con relish de tomate, alioli de ajo rostizado y ensalada de papaya verde.

**Opción a base de plantas.*

TIRADITO DE PESCADO  _____ ₡ 7.000

Rebanadas de corvina curada servidas con aderezo de soya y maracuyá, encurtido de jengibre, uchucas (aguaymanto), chile y aceite de cilantro.

PULPO _____ ₡ 8.000

A la parrilla, servido con puré de palmito ahumado, encurtido de cebolla y berros frescos.

PLATOS FUERTES

RAGÚ DE CORDERO   _____ ₡ 17.000

Cocinado a fuego lento. Servido con pasta fresca paccheri de la casa, crema de berenjena ahumada y espuma de queso.

FILETE DE CORVINA _____ ₡ 17.000

Cocinado de manera tradicional y envuelto en hoja de banano. Acompañado de yuca tierna y cítricos.

LOMO DE ENTRAÑA _____ ₡ 16.000

A la parrilla y servido con puré de papa con aceite de trufa y texturas de champiñones.

CUELLO DE CERDO  _____ ₡ 16.000

Cocinado a fuego lento con vino tinto y tomates frescos. Servido con arroz de maíz y marañones tostados.

PECHUGA DE POLLO  _____ ₡ 14.000

Salsa curry de pejibaye, verduras locales y palmito rostizado.

MARISCADA  _____ ₡ 17.000

Variedad de mariscos: camarones, mejillones y calamares. Servidos con una salsa de tomate caribeña.

ALBÓNDIGAS _____ ₡ 16.000

Mezcla de carne de res y cerdo en salsa de tomate y vegetales. Servidas con arroz salvaje.

ARROZ GUACHO   _____ ₡ 17.000

Risotto al estilo costarricense con crema de aguacate. Servido con camarones picantes a la parrilla y un crujiente de parmesano.



GLUTEN



LÁCTEOS



SEMILLAS



A BASE DE PLANTAS



PICANTE