



Menú
A BASE DE PLANTAS

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

Cervezas

CERVEZA NACIONAL	_____	₡ 2.750
CERVEZA ARTESANAL	_____	₡ 4.950

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

Almuerzo

A BASE DE PLANTAS

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

ENTRADAS

ENSALADA

JARDÍN  _____ ₡ 7.000

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

TARTAR

DE REMOLACHA _____ ₡ 8.000

Rostizada y servida con mostaza Dijon y mini ensalada de lechuga.

SOPA DE PEJIBAYE _____ ₡ 8.000

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

POZOL _____ ₡ 7.000

Sopa tradicional costarricense a base de maíz cascado, elote mini y kale.

PLATOS FUERTES

ENSALADA PACUARE  _____ ₡ 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.

TACOS VEGGIE _____ ₡ 8.000

Portobello a la parrilla, crema picante de aguacate, encurtido de repollo y maíz tostado.

RICE AND BEANS  _____ ₡ 10.500

Plato tradicional del Caribe con arroz y frijoles cocinados en leche de coco con chile panameño. Servido con filete de coliflor en salsa caribeña y acompañado de patacones y ensalada de repollo.

PASTA VEGANA  _____ ₡ 10.000

Hecha con salsa de tomate natural, una variedad de vegetales y albahaca fresca.

CASADO _____ ₡ 12.000



A BASE DE PLANTAS

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.

ENSALADA

VERDE _____ ₡ 8.000

Hojas de espinaca, rúcula, lentejas, piñones, arándanos deshidratados, ayote confitado y aderezo de balsámico con jengibre y ajonjolí.

TOMATE

RELLENO _____ ₡ 8.000

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

BOWL

DE BRÓCOLI _____ ₡ 8.000

Brócoli asado con almendras, aderezo de tahini con limón, escamas de chile y aceite picante.

PLATOS FUERTES

RISOTTO

DE REMOLACHA _____ ₡ 10.000

Hecho con caldo vegetal, remolacha confitada, queso vegano y semillas de marañón.

CURRY DE COCO _____ ₡ 10.000

Hecho con caldo vegetal, curry madrás, leche de coco natural, vegetales, arroz salvaje mixto y acelga con limón.

PASTA ORZO _____ ₡ 10.000

Preparada con salsa de tomate, variedad de champiñones y ensalada verde.

BOWL DE FALAFEL _____ ₡ 10.000

Falafel de garbanzo con salsa de tomate natural y vegetales. Servido con lechuga rostizada y arroz salvaje mixto.

Helados

A BASE DE PLANTAS

VAINILLA DE OSA _____ ₡ 5.000

Hecho con vainilla natural de la Península de Osa.

CHOCOLATE _____ ₡ 5.000

Hecho con chocolate orgánico de la zona y nibs de cacao.

MIEL DE AYOTE _____ ₡ 5.000

Receta tradicional costarricense hecha helado. Aromatizado con canela y clavo de olor.

SORBETES DE SABORES DE TEMPORADA _____ ₡ 5.000

Consulta las opciones disponibles.

¡Las bases de los crujientes para helados y sorbetes pueden contener gluten y semillas!

