

cocina criolla
CONTEMPORÁNEA

Este menú forma parte de una expresión en la que hacemos referencia a la evolución de la cocina tradicional criolla, combinando las raíces culturales y gastronómicas con técnicas modernas y presentaciones mas refinadas haciéndolas mas agradables.

La Cocina Criolla representa la fusión de culturas culinarias que surgieron en America Latina & el Caribe, especialmente como resultado del mestizaje entre tradiciones Indígenas, Africanas, Españolas, Francesas y Portuguesas, caracterizadas por ingredientes locales (maíz, yuca, plátano, frijoles mariscos, carnes)

Con sabores intensos y coloridos en preparaciones tradicionales como mariscos, asados y guisos, con técnicas ancestrales trasmitidas por generaciones.

Les agradezco la visita y buen provecho!

This menu is part of an expression that refers to the evolution of traditional Creole Cuisine, combining cultural and gastronomic roots with modern techniques and more refined presentations, making them more enjoyable.

Creole Cuisine represents the fusion of culinary cultures that emerged in Latin America and the Caribbean, especially as a result of the fusion of Indigenous, African, Spanish, French, and Portuguese traditions, characterized by local ingredients (corn, cassava, plantain, beans, seafood, and meats).

With intense and colorful flavors in traditional preparations such as seafood dishes, roasts and stews, using ancient techniques passed down through generations.

I want to thank you for your visit! and "Buen Provecho"!

Domingo Mora F.
Chef

PUERTO ESCONDIDO
Restaurante

BOCADILLOS TROPICALES - TROPICAL BITES

Galleta de Maíz con Chutney de Mango - Piña — ₡5.000
Galleta de maíz crujientes servidos con una salsa fresca tipo chutney de Mango - Piña
Crispy corn cracker served with Pineapple & Mango Chutney Sauce

Tiradito de Pesca Blanca — ₡5.500
Láminas finas de pesca blanca fresca en agua-chile de maracuyá, con mayonesa de yuzu, mango y crema de aguacate.
Thin slices of fresh white fish in a passion fruit agua-chile, served with yuzu mayo, mango, and avocado cream.

Patacones con Frijol, Salsa Fresca & Guacamole — ₡7.500
Patacones dorados acompañados con guacamole casero, pico de gallo y frijoles rojos molidos.
Golden fried plantains served with red bean purée, fresh salsa, and homemade guacamole.

Yuca Frita con Alioli de Culantro Criollo — ₡5.000
Bastones de yuca crujientes por fuera y suaves por dentro, servidos con alioli cremoso de ajo, limón y culantro criollo.
Crispy on the outside, tender on the inside cassava sticks, served with a creamy garlic, lime, and cilantro alioli.

Camarón Salteado sobre Pepino & Aguacate — ₡7.000
Camarones salteados y ahogados en whiskey, servidos sobre una cremosa base de aguacate y rodajas finas de pepino fresco.
Shrimp sautéed and flambéed in whiskey, served over a smooth avocado base and fresh cucumber slices.

ENTRADAS - STARTERS

Ceviche Tradicional de Pescado Blanco — ₡9.000
Pescado en cubos con mezcla de cítricos y especias, servido con chips de plátano, yuca y camote
Raw and fresh fish cubes marinated in a citrus blend and spices, served with plantain, cassava & sweet potato chips.

Ceviche de Atún Curado & Pulpo — ₡12.000
Servido en leche de tigre a base de coco, con cebolla morada y aceite de culantro
Served in coconut-based tiger's milk, with red onion and cilantro oil

Ensalada de Rúgula & Mango a la Parrilla — ₡9.000
Con sandía, queso feta, menta fresca y reducción de balsámico.
Arugula & grilled mango salad, with watermelon, feta cheese, fresh mint, and a balsamic reduction.

Sopa de Mariscos — ₡12.500
Pulpo, pescado blanco, almejas, mejillones y camarones en caldo intenso elaborado con licuado de cabezas de pescado, camarón a la parrilla y whiskey.
Octopus, white fish, clams, mussels and shrimp in a rich broth made from blended fish heads, grilled shrimp and whiskey.

Mejillones al Coco - Curry - Mezcal — ₡10.000
En leche de coco, curry y jengibre, aromatizados con mezcal ahumado.
Mussels in coconut milk, curry & ginger infused with smoked mezcal

Precios con Impuestos Incluidos | All Prices Include Taxes

Vegetariano · Vegano · Gluten free · Local

PIZZAS ARTESANALES- ARTISANAL PIZZAS

Margarita de la Casa — ₡12.000
Salsa de tomate natural, mozzarella, albahaca y aceite de oliva extra virgen.
Fresh tomato sauce, mozzarella, basil, and extra virgin olive oil.

Vegetales a la parrilla & pesto de culantro — ₡12.000
Berenjena, calabacín, tomate cherry y cebolla morada sobre pesto de culantro criollo y base de tomate rústico.
Eggplant, zucchini, cherry tomatoes, and red onion over cilantro pesto and rustic tomato base.

PASTA

Fettuccinne de Mariscos & Camarón Jumbo — ₡17.500
Fettuccine con Mariscos (mejillón, camarón, calamar, pulpo), salteado con Camarones Jumbo al Bisque de Zanahoria & Camarón
Fettuccine with Seafood (mussel, shrimp, fish, squid, octopus), sautéed with Jumbo Shrimp in Carrot & Shrimp Bisque

AVES - POULTRY

Filete de Pollo Relleno de Espinaca & Queso Azul — ₡13.000
Filete de pollo glaseado con mostaza y servido con una salsa de piña y guayaba. Con relleno de espinaca, queso azul & tocineta crujiente servido con pure de tubérculos.
Mustard-Glazed Chicken Fillet in Pineapple and Guava Sauce, stuffed with Spinach, Blue Cheese & Crispy Bacon, served with mashed root vegetables.

Pechuga de Pollo a las Brasas — ₡12.000
Pechuga de pollo a las brasas en salsa criolla de hongos al cúrcuma, ají peruano, parmesano y tomillo, acompañado con pure de tubérculos.
Grilled chicken breast in a Creole mushroom sauce with turmeric, Peruvian chili, Parmesan cheese, and thyme, accompanied by mashed root vegetables.

MARISCOS - SEAFOOD

Filete de Pescado al Mango - Piña - Maracuyá — ₡14.000
Filete de pesca blanca, bañado en salsa tropical estilo chutney de mango, piña y maracuyá.
White fresh fish fillet, topped with a tropical chutney; mango, pineapple, and passion fruit sauce.

Filete de Pescado & Camarón Jumbo al Estilo Caribeño — ₡19.000
Filete de pescado blanco en salsa caribeña a base de leche de coco, ajo, jengibre y especias aromáticas, acompañado de Camarones Jumbo al Coco - Curry, servido con arroz integral al coco.
White fish fillet in a Caribbean sauce made with coconut milk, garlic, ginger, and aromatic spices, accompanied by Jumbo Coconut Curry Shrimp, served with coconut brown rice.

Camarones Jumbo en Salsa de Tamarindo - Jengibre & Miel — ₡23.000
Camarones salteados en salsa oscura de tamarindo, jengibre fresco y miel artesanal. Acompañado de arroz integral al coco.
Sautéed jumbo shrimp in a dark tamarind, fresh ginger, and artisanal honey sauce. Served with coconut brown rice.

Precios con Impuestos Incluidos | All Prices Include Taxes

Vegetariano · Vegano · Gluten free · Local

Filete de Salmón con Espinacas & Hongos ₡18.000

Salmón sellado y servido sobre una base de espinacas salteadas, zuquinis al pesto, al vino blanco y mantequilla con hongos al ajo, en salsa Teriyaki cítrica, acompañado de pure de tubérculos.
Seared salmon served on a bed of sautéed spinach, zucchini with pesto, white wine and butter, and garlic mushrooms in a citrus teriyaki sauce, accompanied by root vegetable puree.

Pulpo en Crema del Campo ₡20.000

Pulpo a la parrilla servido sobre crema rústica de ayote asado, ajo rostizado, plátano maduro, cardamomo y ají peruano.
Grilled octopus served over a rustic cream of roasted squash, garlic, sweet plantain, cardamom, and Peruvian Aji Pepper.

Filete de Atún en Salsa de Soya & Tamarindo ₡17.000

Filete de atún sellado sobre ensalada de hinojo encurtido, cubierto con salsa oscura de soya y tamarindo,
Seared Tuna fillet over pickled fennel salad, topped with a dark soy and tamarind sauce.

CARNES A LA PARRILLA - GRILLED BEEF

Lomito Sabanero & Camarón Jumbo ₡26.000

Corte de Lomito de Res a la Parrilla, bañado por una salsa frijol negro, con pure de plátano maduro, cardamomo, queso parmesano & especias, acompañados de Camaron Jumbo Salteado con Mantequilla de Ajo, Vino Blanco & Hierbas del Bosque.
Grilled Beef Tenderloin, bathed in a black bean sauce, with mashed ripe plantain, cardamom, parmesan cheese & spices, accompanied by jumbo shrimp sautéed with garlic butter, white wine & forest herbs.

Churrasco al Chimichurri Criollo ₡25.000

Churrasco a la parrilla en salsa de chimichurri criollo con culantro & piña asada, servido con papa asada.
Grilled steak in creole chimichurri sauce with cilantro & grilled Pineapple, served with Roasted Potato

Filete Mignon en Salsa de Hongos ₡24.000

Corte tierno de Lomito a la parrilla, servido en salsa de hongos portobello al vino tinto, acompañado de pure de tubérculos
Tender cut of grilled sirloin, served with red wine portobello mushroom sauce, accompanied by mashed root vegetables purée.

VEGETARIANOS - VEGETARIAN

Spaguetti en Salsa Verde con Champiñones ₡10.500

Spaghetti en Salsa de Verde de espinaca, perejil, albahaca, & kale, salteados con hongos, zucchini & Alverjas en aceite de oliva, ajo.
Spaghetti in a green sauce made with parsley, kale & spinach. Served with fresh mushrooms, zucchini & green peas, lightly sautéed in Olive Oil, Garlic.

Coliflor Rostizada Servida con Quinoa ₡9.500

Coliflor rostizada al horno, servida sobre quinoa especiada y coulis de remolacha con yogurt griego
Oven-roasted cauliflower served over spiced quinoa and beet coulis with Greek yogurt.

Precios con Impuestos Incluidos | All Prices Include Taxes

Vegetariano Vegano Gluten free Local