

“Tonight, our tasting menu celebrates Costa Rica’s ingredients, traditions and childhood flavors of our cuisine. Each dish honors our heritage and culture, the heart and warmth of our country.”

CHEF’S TASTING MENU ORIGINS & TRADITIONS

Welcome

Tartlet - Razor Clam - Pumpkin Seeds

~

Chicasquil - Chayote – Tomato Gel

~

Rosette - Peach Palm Fruit

~

Corn Chorreada - Palmito Cheese Emulsion

~

Crispy Pie Tee - River Shrimp - Herb Foam

~

Beef Tongue – Avocado - Purple Corn

Prelude

Scallops - Plum – Star Fruit

Seasonal Selection

Sea Bass – Velouté Sauce – Cassava

~

Achiote Chicken - Whole Grain Mustard Jus - Mango Chutney

~

Beef Loin - Egg Foam – Sour Orange Demi-Glace

Interlude

Saffron Granita - Ginger - Mint Oil

Memories

Churro - Torch Ginger Flower – Vanilla Caviar

~

Purple Corn Panna Cotta – Hibiscus Flower – Popcorn

Chef Alex Jiménez

Tasting Menu: \$145

TAXES AND SERVICE ARE NOT INCLUDED



“Esta noche, nuestro menú degustación celebra los ingredientes, tradiciones y sabores de la infancia de la cocina costarricense. Cada plato honra nuestra herencia y cultura, el corazón y la calidez de nuestro país.”

MENÚ DE DEGUSTACIÓN DEL CHEF ORÍGENES & TRADICIONES

Bienvenida

Tartaleta – Almeja Navaja – Semillas de Ayote
~

Chicasquil – Chayote – Gel de Tomate
~

Roseta – Pejibaye
~

Chorreada de Maíz – Palmito – Emulsión de Queso
~

Crujiente Pie Tee – Camarón de Río – Espuma de Hierbas
~

Lengua de Res – Aguacate – Maíz Morado

Preludio

Vieiras – Ciruela – Carambola

Selección de Temporada

Corvina – Salsa Velouté – Yuca
~

Pollo con Achiote – Jus de Mostaza en Grano – Chutney de Mango
~

Lomo de Res – Espuma de Huevo – Demi-Glace de Naranja Agria

Intermedio

Granita de Azafrán – Jengibre – Aceite de Menta

Memorias

Churro – Flor de Antorcha – Caviar de Vainilla
~

Panna Cotta de Maíz Morado – Flor de Jamaica – Palomita de Maíz

Chef Alex Jiménez

Menú Degustación: \$145

IMPUESTOS Y SERVICIOS NO ESTÁN INCLUIDOS

