



Restaurante Colibrí

Entradas

Ceviche al estilo costarricense	\$20
Acompañado de banano verde hervido, aguacate, patacones y chips de tortilla.	
Tamalitos de pollo confitado	\$7
Ensalada de maíz tierno con culantro y salsa de chiles rostizados.	
Hummus de garbanzos y espinacas	\$17
Prosciutto nacional tostado, ensalada de tomates con hojas tiernas de la huerta, chimichurri y pan de masa madre.	
Enyucados de chicharrón	\$7
Aderezo fresco de hierbas y chilera.	
Carpaccio de lomito (Estilo roast beef)	\$16
Ketchup de hongos, hojas tiernas de arúgula, queso parmesano, cebollitas crujientes, vinagreta de jengibre.	
Croquetas de puerro con hongos de temporada	\$10
Servidas con salsa romesco de semillas de marañón.	
Tataki de atún fresco con aguacate	\$18
Crema de camote con miso blanco, wakame, rabanitos y chips de camote.	
Pulpo asado al grill con ayote	\$18
Ensalada fresca de elotes tiernos, frijoles blancos, arúgula y mayonesa ahumada de chiles.	
Crema de vegetales locales (de temporada)	\$9
Servida con pan de masa madre, aceite de tomates deshidratados.	
Ensalada de Quinoa con zanahoria y camote	\$16
Aderezo de naranja y miel.	

Fuertes

Casado Típico costarricense

Clásico casado muy a nuestro estilo, arroz, frijoles, picadillo, ensalada de la casa, plátano maduro, tortilla palmeada y a elección:

Lomito de res a la parrilla	\$20
Tilapia de nuestra finca	\$16
Pechuga de pollo al grill	\$17
Costilla de cerdo	\$23
Berenjena rostizada	\$17

Arroz de coco con Quinoa	\$25
Frutos secos mixtos, calabaza, champiñones, berenjena con aderezo picante y piña Sancarleña.	

Paleta de Cordero	\$48
a baja temperatura, acompañada de arroz de coco y camotes en su salsa.	

Birria estofada	\$29
Tortillas, cebollitas encurtidas, arroz, aguacate y limón.	

Costillas de cerdo ahumadas al whisky	\$36
con compota de manzana y ciruela, ensalada fresca de elotes tiernos con hinojo y yuca local.	



A la Parrilla



Rib Eye	\$40
Entraña	\$36
Lomito de ternera	\$38
Parrillada para compartir	\$60
Lomito, chorizo, pechuga de pollo y camarones.	

Acompañamientos

Papas colcannon de tocino y repollo rostizado, salsa jus de reducción de vino tinto hierbas, tomate rostizado lentamente.

Pastas

Pasta penne en crema de coliflor con Salmón	\$30
Hongos de temporada, salmón rostizado, cebollitas y queso de cabra cremoso.	
Pappardelle de Ragú de mejillones	\$29
En salsa de eneldo, pulpo y camarones al grill, hinojo fresco y ajo frito	
Raviolis con hongos y langosta	\$50
Langosta a la parrilla, bisque con cítricos y salvia frita.	
Fettuccini a la Carbonara con hongos mixtos	\$30
Ricotta fresco, aceite de ajo confitado, tomate deshidratado y queso parmesano	
Raviolis de espinaca con ricotta	\$38
Entraña a la parrilla, tomates confitados, crema de espinaca y hongos salteados al balsámico.	
Polenta de coliflor	\$18
Ensalada de hojas tiernas, rábanos y semillas caramelizadas (pedir vegano).	

Océano y Río

Salmón a la parrilla con chimichurri de Mango y pepino	\$30
Puré de camote y wasabi, crujientes de camote y albahaca fresca.	
Atún a la parrilla con aceite de jengibre	\$28
Risotto balsámico con rábanos frescos, judías verdes, tomates caramelizados, ensalada de tomate criollo con semillas de hinojo.	
Trucha local en Costra de semillas y Cítricos	\$25
Con Puré de Coliflor ahumado, hierbas frescas.	
Corvina glaseada con miso blanco	\$37
Espárragos al Sésamo, quinoa marinada y puré de zanahorias rostizadas.	
Brownie con harina de almendra	\$10
Con helado de caramelo salado, tuile de almendras y salsa de moras con porto.	
Flan de café beignet de fresa frito	\$8
Crema inglesa de pimienta rosa y cardamomo.	
Crema brulee de mango	\$9
Galleta de almendras garapiñadas, helado de vainilla	
Empanaditas de plátano maduro	\$10
Azúcar de canela con tapa de dulce, helados, dulce de leche casero.	
Cheesecake de higos	\$12
Con helado de miel y crema batida de bourbon.	

