

EN TRADAS

RUEDAS ANCESTRALES DE MAÍZ 🌾🌱🌿
Maíz de la Península de Nicoya en tortas con jalapeño a la parrilla y leche de coco \$10

ESCABECHE DE OSTRAS 🌾
Ostras del golfo en escabeche, cebolla dulce, nabo y tomates cherry \$18

PAN PLANO A LA PARRILLA 🌾🌱
Hecho a base de harina integral, cubierto de salsa de chile asado, acompañado de camarones salteados al ajo, queso de cabra costarricense y albahaca fresca \$13

GUACAMOLE 🌱
Aguacate machacado con cúrcuma, limón, cebolla morada y jugo de tomate rostizado \$12

CEVICHE

CEVICHE DE PESCA FRESCA 🌾
Con leche de tigre a base de sábila y acompañado con arroz tostado \$16

CEVICHE DE PULPO 🌾🌱
Leche de tigre a base de culantro coyote, chimichurri y limón con arroz tostado \$19

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA WAGYU
Torta premium de carne Wagyu nacional, queso cheddar, mayonesa de jalapeño ahumado, cebolla crocante y tomate confitado \$25

HAMBURGUESA DE PESCADO
Torta de pescado de temporada, relish de pepino, arrúgala, pesto de albahaca y culantro, mayonesa de pomelo rosa \$15

HAMBURGUESA LOMO DE ENTRAÑA
Torta de lomo de entraña, queso cheddar, mayonesa de jalapeño ahumado, cebolla crocante y tomate confitado \$24

EN SALADAS

Y DEL HUERTO... 🌱
Arúgula, mandarina, cebolla morada crocante, quinoa, tomate cherry, queso de cabra y almendras tostadas \$17

LA ALCALINA 🌾
Pesca fresca, brócoli, edamame con curry, aderezo de maracuyá \$18

POKES

AGRO MARINO 🌾
Atún aleta amarilla rebozado en salsa yukke, pesca fresca en tempura, pulpo braceado, acompañado de arroz al vapor, aguacate y encurtido de vegetales \$19

AGRO-POKE 🌾🌱
Mango, aguacate, pepino, algas, salsa de soya con jalapeño, arroz al vapor y vegetales encurtidos \$18

EMPAÑADOS

CERDO A FUEGO LENTO 🌱
Pan de papa, cebolla caramelizada, bok choy, chile morrón y salsa de mostaza granulada y barbacoa, acompañado con chips de tubérculos \$17

PESCADO EMPANIZADO CON PANKO 🌱
Pan de papa, cebolla fresca, zanahoria macerada en limón, berros y salsa tártara con eneldo y alcapparras, acompañado con chips de tubérculos \$17

PRINCIPALES

SEAFRIJO
Arroz blanco, frijoles cubaces, maíz pujagua crocante, pico de gallo, crema de aguacate y chicharrón de pesca fresca \$17

CALAMARES EMPANIZADOS PICANTES 🌿
Con remoulade de cebolla, pepino, chile dulce y jalapeños \$16

PINCHOS DE CAMARONES EMPANIZADOS
Camarones empanizados con panko y coco servido con mayonesa de pomelo y brócoli rostizado al limón \$25

CALDO MARINO
Sopa a base de pesca fresca y frutos del mar acompañado de arroz crocante \$18

BROCHETA DE POLLO YAKITORI 🌾
Acompañado de edamame, bok choy y brócoli salteado con ajo rostizado y limón \$19

TEMPURA MIXTO AGRO-MARINO
Brócoli, coliflor, berenjena, zanahoria, bok choy, camarones udon tempura con salsa de tamarindo con ajonjolí tostado \$22 (opción vegetariana 🌱)

CHORIPANES

CHORIZO EMBUTIDO DE MARISCOS
Acompañado de chips de plátanos de la zona y sour cream de ciboulette \$13

CHORIZO EMBUTIDO DE CERDO 🌱
Acompañado con chips de yuca y camote \$10

TACOS Y GALLETICO

TACOS DE PESCADO 🌱
Pesca fresca en tempura en tortilla de maíz pujagua, acompañado de relish de papaya, chile morrón y mayonesa de chipotle \$16

TACOS DE RES 🌾
Cebolla rostizada a la brasa, acompañado de salsa teriyaki ahumada al carbón \$18

TACOS DE BIRRIA 🌱
Carnitas de res sazonadas y aderezadas con chile chipotle, servidos sobre tortilla de maíz amarillo con pico de gallo de cebolla y queso provolone \$16

TACOS DE COCHINITA PIBIL 🌱
Carnitas de costilla de cerdo cocidas al pibil, servida sobre tortilla de maíz amarillo con encurtido de papaya y pure de tomates confitados \$19

GALLO DE PICADILLO DE PAPA 🌾🌱
Papa cocida con vegetales a fuego lento, típico costarricense \$10

PIZZAS

PIZZA MARINA 🌿
Salsa de tomate fresco, camarones pinky, pulpo, pesca fresca, pesto de culantro, queso mozzarella y jalapeño \$17

PIZZA DIABÓLICA 🌿
Salsa de tomate fresco, tomate rostizado, pollo a la brasa, pepperoni, salsa tari y queso mozzarella \$15

PIZZA A TU GUSTO
Base de salsa pomodoro y queso mozzarella acompañada de 3 ingredientes del día para tu elección \$17

ADICIONALES

GAJOS DE PAPAS Al romero y cajún \$5 🌾🌱

ELOTE PARRILLADO Con mantequilla de perejil \$5 🌾🌱

ARROZ CROCANTE Con puerro y aceite de sésamo \$5 🌾🌱

CHIPS DE TUBÉRCULOS Con salsa tari \$5 🌾🌱🌿

EDAMAMES PICANTES Salteados con sambal y sal marina \$5 🌾🌱🌿

PATACONES GRATINADOS Con queso mozzarella y salsa chimichurri \$5 🌾🌱

🌾 LIBRE DE GLUTEN | 🌿 PICANTE | 🌱 VEGETARIANO | 🌱 CULTIVO PROPIO

Precios incluyen los impuestos de venta (13%) y servicio (10%)