



ARGOVIA

Cocina Fusión

ENTRADAS

Ensalada Palma Real:

Variedad de lechugas frescas acompañadas de palmito, tomate Cherry, aguacate y mayonesa de aceitunas ----- \$14

Ensalada César:

Tradicional ensalada con lechuga romana crotones con ajo y queso parmesano ----- \$11

Ceviche de pescado:

Trocitos de pescado marinados en jugo de limón, chile dulce, culantro y cebollas acompañado con tortillas chips ----- \$10

Cóctel de Camarón:

Camarones juveniles aderezados con nuestra salsa golf con coñac acompañado de aguacate ----- \$15

Cóctel de Palmito:

Trocitos de Palmito aderezados con nuestra salsa golf y coñac acompañado de aguacate ----- \$12



ENTRADAS

Brusquetas de Salmón ahumado y eneldo – 3 rebanadas:

Lonjas de salmón ahumado presentado sobre brusquetas al ajillo y dip de eneldo ----- \$15

Brusquetas de queso y hongos – 3 rebanadas:

Hongos salteados y gratinados con queso mozzarella sobre brusquetas al ajillo ----- \$11

Croquetas de Jamón Serrano – 4 unidades:

Receta casera de estas tradicionales croquetas rellenas de jamón serrano y acompañadas de Aioli ----- \$12

Sopa Azteca:

Elaborada a base de tomate, con trocitos de pollo, aguacate, queso y tortillas chips ----- \$14

Sopa de Pollo:

Tradicional sopa costarricense con pollo y verduras, acompañado de arroz y tortillas ----- \$14

Sopa de Mariscos:

Exquisita sopa de mariscos del pacífico, acompañado de arroz ----- \$15



• PLATOS FUERTES •

Aves y pescados

Pollo parmesano

Filete de pollo empanizado gratinado con queso y salsa pomodoro ----- \$22

Fajitas de pollo

Salteado de pechuga de pollo bañadas en nuestra salsa especial de blue cheese y hongo porcini ----- \$22

Corvina empanizada

Filete de pescado empanizada con panko, servida con salsa tártara ----- \$23

Corvina a la plancha

Filete de pescado napado con limón y alcaparras ----- \$23



• PLATOS FUERTES •

carnes

Fajitas de res

Salteado de lomito de res bañadas con salsa de blue cheese y hongo porcini ----- \$23

Lomito a la mantequilla

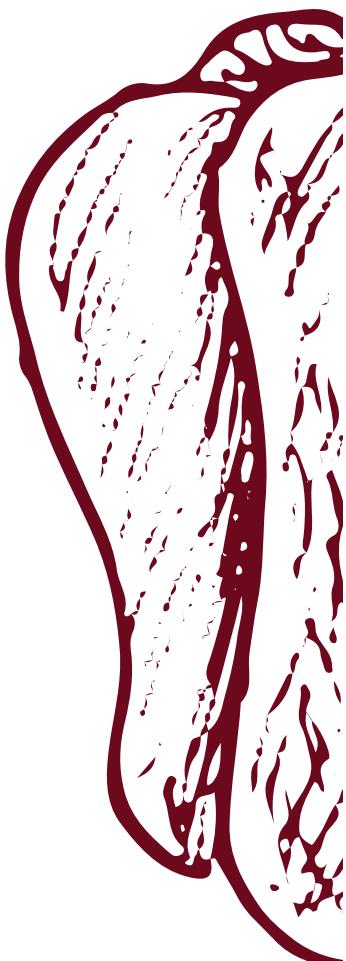
200 gr de medallón de res bañado de una salsa de mantequilla y romero ----- \$23

Chuleta de cerdo con salsa

Fajitas de Res o pollo acompañado de arroz, frijoles, plátano maduro, picadillo de papa, ensalada ----- \$17

Guarniciones a elegir

- Pasta a la mantequilla
- Vegetales
- Arroz blanco
- Ensalada verde
- Puré de papa
- Patacones
- Papas fritas
- Adicional de guarnición \$ 5



• PLATOS FUERTES •

Pastas

Fetuccini elaborado con una salsa a elegir salteado con vegetales y acompañado pan de ajo y queso

Pomodoro / Pesto / Primavera ----- \$18

Fetuccini Frutos del mar

Fetuccini con una salsa de mariscos y acompañado de queso parmesano y pan ----- \$21

Recomendaciones del Chef

Salmón al Grill

Filete de Salmón bañado con salsa de camarones, cebolla ----- \$25
caramelizada sobre una cama de puré de papa y
acompañado de vegetales

Pulpo al grill

Pulpo acompañado de un chimichurri de zacate limón ----- \$30
sobre una cama de puré de papa y acompañado de
vegetales

• PLATOS FUERTES •

platos típicos costarricenses

Arroz con pollo

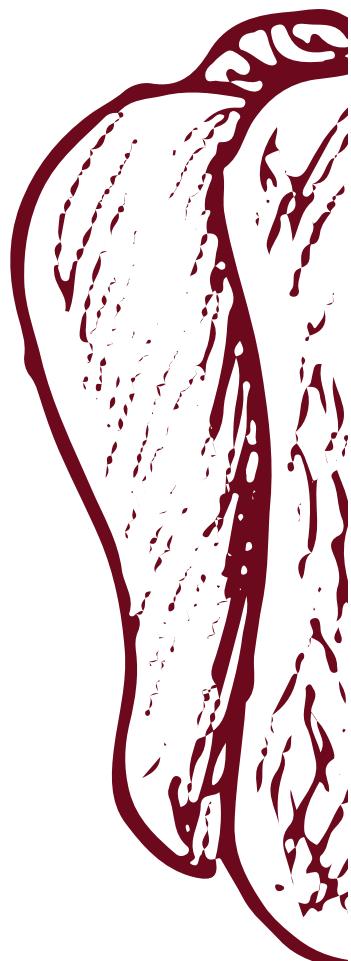
Con trocitos de pollo y vegetales finamente picados, acompañado de papas fritas y ensalada ----- \$18

Arroz con camarones

Con camarones y vegetales finamente picados, acompañado de papas fritas y ensalada ----- \$21

Casados típicos

Fajitas de Res o pollo acompañado de arroz, frijoles, plátano maduro, picadillo de papa, ensalada ----- \$17



• PLATOS FUERTES •

Veggie

Tofu (Vegano)

Platillo oriental condimentado con curry - - - - - \$20
acompañado de papas semilla y ensalada Jardín

Vegetales al grill (Vegetariano)

Frescos vegetales de temporada salteados al ajillo y vino blanco - - - - - \$19
acompañado de papas semilla y ensalada jardín



• POSTRES •

Brownie con helado

Combinación perfecta del chocolate con vainilla ----- \$7

Banana Split

Helado de vainilla acompañado de banana, chocolate y crema chantilly ----- \$6

Helado de vainilla con chocolate

3 esferas de helado servidas con galleta artesanal de mantequilla ----- \$6

Piña asada con mousse de maracuyá

Rodaja de piña asada rellena de mousse de maracuyá ----- \$6

Nieve de limón

Refrescante nieve de limón acompañado de galleta artesanal de mantequilla ----- \$6

● Adicional de vodka \$3

