



ARGOVIA

Cocina Fusión

Vorspeisen

Palma Real Salat:

Verschiedene grüne Salate mit Palmenherzen, Kirschtomaten, Avocado und Olivenmayonnaise für ----- \$14

Cäsar Salat:

Traditioneller Cäsar Salat mit Knoblauch Croutons und Parmesankäse ----- \$11

Fisch Ceviche:

Fischstückchen mariniert in Zitronensaft, Peperoni, Koriander, Zwiebeln begleitet mit Tortillachips ----- \$10

Krabbencocktail:

Frische Karbben in einer Cocktailsauce mit Cognac und Avocado ----- \$15

Palmherzcocktail:

Palmherzstückchen in einer Cocktailsauce mit Cognac und Avocado ----- \$12



Vorspeisen

Geräucherte Lachs Bruschetta – 3

Geräucherte Lachsscheiben serviert auf Knoblauchbruschetten und einem Dill-Dip ----- \$15

Käse- Pilz Bruschetta – 3 Scheiben

Sautierte und gratinierte Pilze mit Mozzarella-Käse auf Knoblauchbruschetten ----- \$11

Kroketten mit Serranoschinken – 4 Stück

Traditionellen hausgemachte Kroketten mit Serranoschinken und einem Aioli Dip ----- \$12

Azteca Suppe:

Würzige Tomaten Suppe mit Hähnchenstreifen, Avocado, Käse und Tortillachips für ----- \$14

Hähnchen Suppe:

Traditionelle costaricanische Suppe mit Hähnchen, Gemüse, Reis und Tortillas ----- \$14

Meeresfrüchte Suppe:

Exquisite Suppe mit Meeresfrüchten vom Pazifischen Ozean mit Reis ----- \$15





Hauptgänge

Geflügel und Fische

Parmesan-Hähnchen:

Paniertes Hähnchenfilet gratiniert mit Käse und Pomodoro-Sauce ----- \$22

Hähnchenstreifen:

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit unserer speziellen Blue cheese-Steinpilz Sauce ----- \$22

Paniertes Wolfbarschfilet:

Filete de pescado empanizada con Panko y servida con salsa tártara ----- \$23

Gegrillter Wolfsbarsch:

Fischfilet mit einer Zitronen und Kapern ----- \$23



Hauptgänge

Fleischgerichte

Rindefiletstreifen

Sautierte Rinderfiletstreifen in einer speziellen Blue cheeses-Steinpilz Sauce

\$23

Rindefilet mit Rosmarin-Butter

200 gr Rindermedaillon mit einer hausgemachten Rosmarin-Butter

\$23

Schweinekotelett mit Sauce

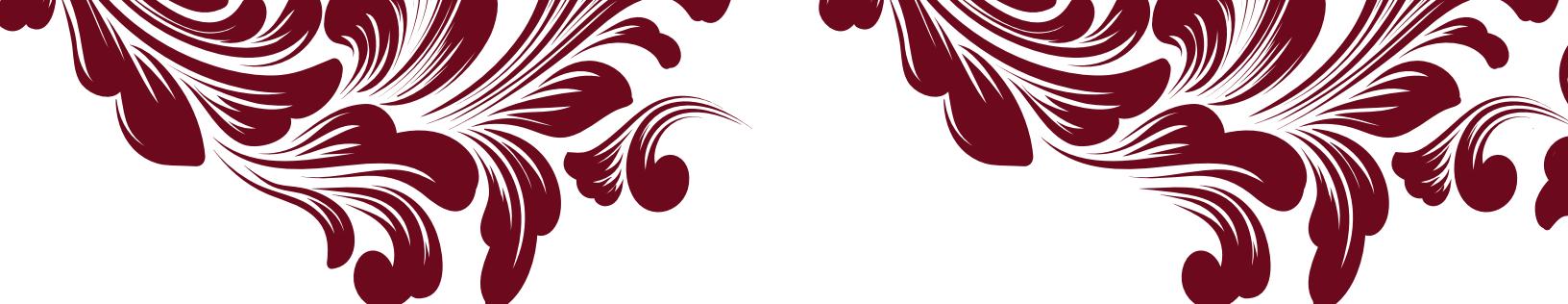
Saftiges Schweinekotelett mit einer süßer Ananassauce

\$21

2 Beilagen zur Auswahl

- Butternudeln
- Gemüse
- Weißer Reis
- Grüner Salat
- Kartoffelpüree
- Kochbananen
- Pommes frites
- Zusätzliche Beilage \$ 5





Hauptgänge

Nudelgerichte

Fettuccini mit Parmesankäse, Brot und einer Sauce nach Wahl

Pomodoro / Pesto/ Gemüserahmsauce ----- \$18

Fettuccini mit Meeresfrüchten

Fettuchini mit einer Meeresfrüchte ----- \$21
Sauce, Parmesankäse und Brot

Empfehlungen des Küchenchefs

Lachsfilet vom Grill

Gegrilltes Lachsfilet mit einer Krabbensauce, ----- \$25
karamellisierten Zwiebel, Kartoffelpüree und
Gemüse

Gegrillter Oktopus

Gegrillter Oktopus mit ----- \$30
Zitronengras-Chimichurri, Kartoffelpüree
und Gemüse



Hauptgänge

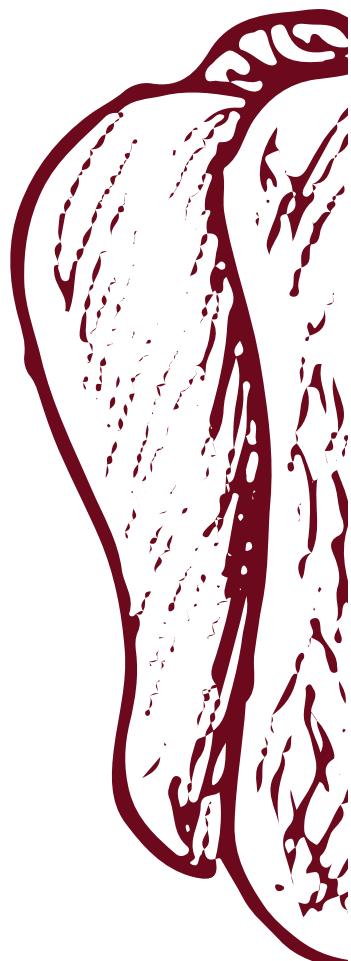
Typische costaricanische Gerichte

Reis mit Hähnchen:

Gekochtes Reis mit Hähnchenstücken, fein gehacktem ----- \$18
Gemüse und Gewürzen, dazu Pommes Frites und Salat

Typisches costaricanisches Gericht

Rindfleisch- oder Hühnchenstreifen mit Reis, ----- \$17
schwarzen Bohnen, süßen Kochbananen, „picadillo
de papa“ (zerkleinerte Kartoffelstückchen) und Salat



Hauptgänge

Vegetarisch

Tofu (Vegan)

Orientalisches Gericht gewürzt mit Curry dazu ----- \$20
Saatkartoffeln und grünem Gartensalat

Gegrilltes Gemüse (Vegetarisch)

Frisches Saisongemüse sautiert mit Knoblauch und ----- \$19
Weißwein, dazu Grenaille Kartoffeln und gemischten
Gartensalat



● Desserts ●

Brownies mit Eis

Die perfekte Kombination aus Schokolade und Vanilleeis ----- \$7

Bananensplit

Vanilleeis mit costaricanischen Bananen, Schokolade und Schlagsahne ----- \$6

Vanilleeis mit Schokolade

3 Kugeln Vanilleeis serviert mit Schokoladensauce und einem hausgemachten Butterkeks ----- \$6

Geröstete costaricanische Ananas mit Passionsfruchtmousse

Geröstete Ananasscheibe gefüllt mit einem Passionsfruchtmousse ----- \$6

Zitronensorbet

Erfrischendes Zitronensorbet mit einem hausgemachten Butterkeks für ----- \$6

● Auf Wunsch mit Wodka +\$3

