

# *Menú de Brunch*

## *Restaurante Grano de Oro*

### *Bienvenidos!*

*Nuestra máxima prioridad es obtener ingredientes nacionales, frescos y sostenibles siempre que sea posible para la preparación de nuestra cocina Mediterránea-Francesa y de influencia Tropical.*

*Por favor, informe a nuestros colaboradores del Restaurante si usted tiene alguna alergia a los alimentos o restricciones dietéticas.*

*Nos complace informarle que una parte de nuestras ganancias se destinan a apoyar a Casa Luz, un hogar de madres adolescentes y sus hijos que provienen de situaciones de abuso y pobreza extrema.*

*It is our highest priority to source sustainable, fresh, local ingredients whenever possible for the preparation of our French Mediterranean and Tropical influenced cuisine.*

*Please let our service staff know if you have any food allergies or dietary restrictions.*

*A portion of our profits go to support Casa Luz, a home for adolescent mothers and their children coming from situations of abuse and extreme poverty*

\* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio/Price includes 13% IVA and 10% service tax

# Bebidas / Beverages

## Cócteles / Cocktails

€ 6016 € 7400\*

**Mimosa** Jugo de naranja (*orange juice*), Cava

**Campari Mimosa** Jugo de naranja (*orange juice*), Campari, Cava

**Bloody Mary** Jugo de tomate (*tomato juice*), vodka, especias (*spices*)

## Cava & Champagne

**Copa Cava Masfí, Torelles de Foix, España**

€ 6,016 € 7,400\*

Cuerpo medio, aromas florales, notas de frutas

*Medium bodied, floral nose, fruity notes on the palate*

**Taittinger Reserve Brut, Francia**

€15,854 €19,500\*

Color de oro con sabor a vainilla y frutas blancas

*Golden color, vanilla and white stone fruit aromas*

## Batidos Saludables / Healthy Smoothies

€4715 €5800\*

### **Balance**

Piña, limón, jengibre, hierbabuena y banano / *Pineapple, lemon, ginger, mint and banana*

### **Antioxidante**

Piña, fresa y mora / *Pineapple, strawberry and blackberry*

### **Deportista**

Piña, pepino, apio y jengibre / *Pineapple, cucumber, celery and ginger*

### **Súper Fibra**

Remolacha, piña, banano, y zanahoria / *Beet, pineapple, banana and carrot*

**Café o Espresso Britt** / *Coffee or Espresso*

€1463 €1800\*

**Cappuccino**

€1626 €2000\*

**Café Latte**

€2195 €2700\*

**Avellana, Vainilla, Caramelo, Crema Irlandesa** /

*Hazelnut, Vanilla, Caramel, Irish Cream*

**Café Hasta Mañana**

€1789 €2200\*

**London Fog** / *Earl Grey, leche caliente (steamed milk), vainilla*

€2195 €2700\*

**Té, Leche, Chocolate Caliente** / *Tea, Milk, Hot Chocolate*

€1626 €2000\*

**Té Frío, Café Frío** / *Iced Tea or Iced Coffee*

€1951 €2400\*

**Acqua Panna / San Pellegrino** 500ml

€4716 €5800\*

**Acqua Panna / San Pellegrino** 750 ml

€5528 €6800\*

**Vichy Catalan** 1000 ml

€5528 €6800\*

\* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio / *Price includes 13% IVA and 10% service tax*

## Menu de Brunch

Servido con café o te y jugo natural / Served with coffee or tea and fresh fruit juice

### ***Huevos Benedict***

₡8292 ₡10200\*

Dos huevos, jamón ahumado sobre un pancillo tipo inglés, salsa holandesa  
*Two eggs and smoked ham on an English muffin with hollandaise*

### ***Huevos Benedict al Salmon***

₡8292 ₡10200\*

Dos huevos con salmón ahumado hecho en casa, pancillo tipo inglés, holandesa de queso de cabra  
*Two poached eggs with in-house smoked salmon on an English muffin, goat cheese hollandaise*

### ***Tico***

₡7479 ₡9200\*

Gallo pinto, dos huevos al gusto, queso fresco, tortillas y plátanos  
*Gallo pinto, two eggs any style, fresh cheese, tortillas and plantains*

### ***Americano***

₡10163 ₡12500\*

Dos huevos al gusto, papas salteadas, tocineta y tostada  
*Two eggs any style, sautéed potatoes, bacon and toast*

### ***Panqueques***

₡6830 ₡8400\*

Con siropes de maple y mora / *With maple and blackberry syrups*  
Con bananas rostizadas y macadamia / *With roasted bananas and macadamia nuts*  
Con frutas frescas y chantilly / *With fresh fruit and whipped cream*

### ***Tostadas Francesas***

₡7967 ₡9800\*

Rellenas con mango y crema, servido con fruta rostizada  
*Stuffed with mango and sweet cream, topped with roasted fruit*

### ***Croque Madame***

₡7967 ₡9800\*

Sandwich de pan sourdough, jamón, queso y arúgula, bañado en huevo y cocinado a la plancha, servido con huevo frito y papas.  
*Sourdough grilled cheese, ham and arugula sandwich, dipped in egg and grilled, topped with a fried egg and served with potatoes*

### ***Omelette Vegetariano***

₡8130 ₡10000\*

Servido con papa y cebolla rostizada y una ensalada mixta  
*Vegetarian omelette served with roasted potatoes, onions and a mixed green salad*

### ***Omelette Jamón y Queso***

₡9918 ₡12200\*

Servido con tostadas y una ensalada mixta  
*Ham and cheese omelette served with toast and a mixed green salad*

\* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio / *Price includes 13% IVA and 10% service tax*

### ***Crepa de Alforfón***

€7723 €9500\*

Rellenas de espinacas, champiñones, huevo poché y crema de queso de cabra  
*Buckwheat crepes, filled with sautéed spinach, mushrooms, goat cheese cream and a poached egg*

### ***Zingara***

€7723 €9500\*

Pan masa madre, queso derretido, prosciutto y arúgula, a la plancha, mermelada de tomate, chips de tubérculos  
*Sourdough grilled cheese, prosciutto and arugula sandwich, tomato marmalade, root vegetable chips*

### ***Sándwich Pollo Clásico***

€8536 €10500\*

Pan ciabatta hecho en casa, pollo a la plancha, tomate, queso, espinaca, aioli de mostaza de Maille, chips de tubérculos  
*Homemade ciabatta grilled chicken, tomato, cheese, spinach, grainy mustard aioli, root vegetable chips*

### ***Estofado de Lentejas***

€8536 €10500\*

Lentejas caseras a coción lenta, panceta frita, huevo pochado, pan masa madre  
*Slow simmered lentils, fried pancetta, poached egg, sourdough bread*

### ***Ravioli de la Casa***

€8780 €10800\*

Ravioli hecho en casa de queso ricota y mozzarella de búfala, salsa de ayote y guanciale  
*Homemade ravioli filled with buffalo mozzarella and ricotta, guanciale and pumpkin sauce*

### ***Rösti con Huevo y Queso Suizo***

€9350 €11500\*

Torta de papa rallada, jamón, queso suizo y huevo frito  
*Potato rösti, topped with ham, Swiss cheese and a fried egg*

### ***Verduras Rostizadas***

€11301 €13900\*

Cebada pochado, lechuga mixta, zanahoria multicolor, chiles, cebolla, tomates cherry y aceitunas Kalamata rostizada, edamame, aderezo de mostaza miel y naranja, coulis de tahini  
*Poached barley, mixed greens, roasted rainbow carrots, baby corn, onion, cherry tomatoes and Kalamata olives, edamame, orange honey mustard vinaigrette, tahini coulis*

### ***Le Grand Cassoulet***

€12926 €15900\*

Piernita de cordero, pato rostizado, costilla de cerdo, frijoles blancos, todo cocido lentamente  
*Braised white beans, slow cooked lamb shank, roasted duck breast and pork rib*

### ***Boeuf Bourguignon***

€14472 €17800\*

Posta paleta de res confitada lentamente en vino, gratinado de papa  
*Red wine braised beef shoulder, scalloped potato*

\* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio/Price includes 13% IVA and 10% service tax

|                                                                                                                                                                     |               |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| <b><i>Corvina Macadamia</i></b>                                                                                                                                     | <b>€16097</b> | <b>€19800*</b> |
| Empanizada con macadamia tostada, salsa liviana de naranja y hierbas frescas<br><i>Sea bass breaded with toasted macadamias, light orange and fresh herb sauce</i>  |               |                |
| <b><i>Lomito Bearnaise</i></b>                                                                                                                                      | <b>€16179</b> | <b>€19900*</b> |
| Corazón de lomito, salsa bearnesa, verduras de la estación<br><i>Beef tenderloin, béarnaise sauce, seasonal vegetables</i>                                          |               |                |
| <b><i>Lomito con Huevo y Trufa</i></b>                                                                                                                              | <b>€16179</b> | <b>€19900*</b> |
| Corazón de lomito de res madurado en casa, huevo frito, salsa de trufa<br><i>Costa Rican beef tenderloin, aged in house, topped with a fried egg, truffle sauce</i> |               |                |

\* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio/Price includes 13% IVA and 10% service tax