

RESTAURANTE

Zurquí

10:00A.M-12:00P.M

DESAYUNOS



DESAYUNOS

10:00A.M-12:00P.M



Tostadas Francesas ————— ¢4500

Pan brioche remojado en crema inglesa, servido con queso mascarpone y frutos rojos.

Típico Pinto ————— ¢3500

Gallo pinto con dos huevos a su elección, aguacate, plátano maduro y tortillas.

Sandwicheras BLT ————— ¢4600

Pan con mayonesa casera, tocineta, lechuga, tomate y aguacate.

Bowl de Frutas con Yogurt ————— ¢3500

Bowl de frutas de temporada con yogurt y semillas de marañón.

Los Rancheros ————— ¢4500

Tortilla con huevos cocinados en nuestra salsa especial ranchera con cebollitas con chipotle y aguacate.

Burrito de Desayuno ————— ¢4000

Tortilla de harina con queso mozzarella y huevo.

Tostada de Aguacate y Tomate ¢4100

Pan de masa madre con aguacate, huevo al gusto y tomatitos en aceite y hierbas frescas.

Adicionales

Gallo pinto.....	¢1200
Aguacate.....	¢500
Huevo.....	¢500
Tortillas.....	¢600
Tocineta.....	¢900
Pan	¢900
Fruta.....	¢1000



12:00M.D-5:00P.M

ALMUERZOS



RESTAURANTE Y PISCINA



Empanaditas Fritas ————— ₡3000

Orden de 2 empanaditas fritas con una masa crocante rellenas de carne, acompañadas de una salsa fresca de tomate y chile panameño.

Yuqitas Fritas ————— ₡3200

Boca de yuca con gajos de limon, salsa de chiles y queso.

Boca de Chifrijo ————— ₡4000

Chifrijo con chicharrón de cerdo crocante y chicharrón casero, servido con chilera casera.

Fish and Chips ————— ₡5300

Fiambres, Aceitunas y Queso — ₡6000

Mezcla de quesos, aceitunas con pimientos, semillas, salame y prociutto.

Mix Quesos ————— ₡5700

Quesos de la zona de zarcero con pan horneado en casa con dulces caseros y aceitunas.

Taquitos Wantán ————— ₡6000

Rellenos de tartar de atún con aguacate, ponzu casera y wantán frito

SOPAS

Sopa para Calentar ————— ₡4000 Cuerpo y Alma

Sopa de pollo cremosa con chips, calabaza y hierbas frescas.

Un Abrazo de Abuela ————— ₡4200 Hecha tu Sopa

Zacate de limon, jengibre, leche de coco, vegetales, caldo de pollo reducido por 6 horas y pollo suave cocinado y ahumado

ENSALADAS

Ensalada Barva ————— ₡4000

Quesos, mix de hojas verdes con aderezo fresco de limon con semillas caramelizadas en miel, remolachas cocidas y queso fresco



PESCADO

12:00 M.D - 5 P.M

Poke de Atún Zurquí ————— ¢9200

Atún fresco con arroz de sushi o fideos de arroz con aguacate, tomate cherry, cebollitas crocantes, mango, jengibre y mayo ponzu casera.

Ceviche del Puerto a la Mesa — ¢5800

Ceviche de pesca responsable con leche de tigre a base de fruta de temporada, pepinos rostizados, chips de plátano, cebollitas moradas y aguacate.

Casado el Zurquí ————— ¢5300

Typico casado con proteína a elegir entre pescado, pollo u opción vegetariana .

Es Keto tu almuerzo ————— ¢4000

Bowl de aguacate, pepino, quesos, huevo, almendras, tomates rostizados y aderezo de limon.



SANDWICH

Sandwich de Brisket ————— ¢6200

Brisket, cebollas caramelizadas, aguacate, pepinillos y aderezo de la casa.

Sandwich de Pollo Ahumado — ¢5500

Pollo ahumado, crema de aguacate, mix de repollo, encurtido de cebollas y acompañado de papas fritas o ensalada.

12:00M.D - CIERRE

ALMUERZOS Y CENAS



RESTAURANTE Y PISCINA

HAMBURGUESAS

Jalapeño Cheeseburger ———— ₡7500

Pan brioche con torta de carne Angus smash, aderezo de jalapeño ligeramente picante con doble queso, cebollas caramelizadas y acompañadas de papas fritas crocantes.

Club Burger ———— ₡6000

Clásica hamburguesa con pan brioche, pepinillos, queso, doble torta Angus y aderezo de la casa, acompañadas de papas fritas crocantes

PIZZA

Margarita ———— ₡6500

Mozzarella, albahaca y tomate.

Mamma Mia ———— ₡8500

Prosciutto, queso mozzarella, arugula y lonjas de queso parmesano.

Suprema ———— ₡8000

Queso, salame, aceitunas, chorizo, pimientos y cebolla.

Cheese ———— ₡5700

Queso mozzarella, salsa pomodoro y oregano.

Pizza del Club ———— ₡9000

Queso mozzarella fresco, lomito asado, cebollas, aceitunas y arugula.

Vegetariana ———— ₡6500





PESCADO

Tataki de Atún ————— **₡7200**

Atún ligeramente sellado sobre nori crocante y cremoso de aguacate.

Pesca Responsable ————— **₡5900**
Envuelta en Hoja Santa

Filete de pesca responsable envuelto en una hoja aromática y cocinada en ella vegetales al vapor, cremoso de papas y chips.

CARNE

Lomito a la Parilla ————— **₡9500**

Lomito con salsa criolla a base de tamarindo con un crocante de yuca y hojas verdes.

Milanesa de ————— **₡6200**
Chuleta de Cerdo

Lomito con salsa criolla a base de tamarindo con un crocante de yuca y hojas verdes.

BEBIDAS



SMOOTHIE

Refrescante ————— ₡2500

Jugo de sandía, limón fresas y almibar.

Tropical ————— ₡2500

Jugo de piña, papaya, maracuyá y naranja.

Del Caribe ————— ₡2500

Banano, mango, crema de coco y almibar con hojuelas de coco tostado.

De vida ————— ₡2500

Banano, espinaca, coco y almibar.

LIMONADAS

De Verano ————— ₡2000

Jugo de limón, almibar de miel, extracto de jengibre con agua gasificada.

De la Casa ————— ₡2000

Jugo de limón, mora, almibar, hierbabuena con agua gasificada.

BATIDOS DE PROTEÍNA

La Bomba ————— ₡4000

Banano, leche de coco, proteína de chocolate mantequilla de maní y nibs de cacao.

Caribeño ————— ₡4000

Banano, jugo de mango a base de leche con proteína, finalizando con un borde de coco.





MOCKTAILS

Pineberry Sparkle ————— ¢2500

Jugo de piña, mora, limón, almíbar y soda.

Sandía Boreal ————— ¢2500

Jugo de sandía, limón, frutos rojos, ginger y moras.

Naranja Pasión ————— ¢2500

Jugo de maracuya, naranja, almíbar, frambuesas y soda.

Basílico Herbal ————— ¢2500

Extracto natural de jengibre, albahaca, limón, almíbar y agua tónica.

CLASSIC COCKTAILS

Espresso Florencia ————— ¢4500

Un cóctel sofisticado que mezcla vodka, licor de café y expresso con nibs de cacao, proporcionando un sabor rico y aromático

Gin Tonic ————— ¢5000

Una combinación tradicional de gin, realizada con cítricos para un sabor fresco y equilibrado.

Margarita ————— ¢4500

Un cóctel clásico que mezcla tequila , triple sec, jugo de limón y almíbar simple, ofreciendo un sabor ácido y dulce.

Mimosa ————— ¢4000

Una bebida elegante que combina jugo de naranja y Sparkling con un twist de naranja para un toque aromático.

Moscow Moule ————— ¢4500

Un clásico refrescante que mezcla vodka, jugo de limón, almíbar simple, hierbabuena y extracto de jengibre.

Old Fashioned ————— ¢5000

Combina bourbon, amargo y almíbar. Ofrece un sabor robusto y equilibrado.

Piña Colada ————— ¢4500

El clásico tropical preparado con ron, prosecco piña y crema de coco. ofrece un sabor suave y cremoso que evoca el caribe.

Sangría ————— ¢5000

Vodka Tonic ————— ¢4000

Un cóctel clásico y sencillo con vodka, almíbar cítrico y agua tónica.

Spritz ————— ¢4000

Un aperitivo clásico italiano que combina prosecco y agua gasificada. Se sirve con un gajo de naranja, ofreciendo una bebida refrescante y esfervecente.

Citrus Highland ————— ¢5000

Un cóctel elegante que combina whisky con poco de amargo, extracto de jengibre y almíbar cítrico, equilibrado con agua gasificada. Se sirve con cranberry y se adorna con un ramillete de hierbabuena.

AUTHOR COCKTAILS

Braulio Carrillo ————— ¢4500

Una mezcla vibrante de ginebra, frutos rojos, un toque refrescante de jengibre y jugo de limón. Complementado con un ramito de hierbabuena y agua gasificada.

Caipirítica ————— ¢4000

Guaro infundado con el exótico sabor del cas y un toque cítrico de limón, equilibrado con almíbar simple y una pizca de sal de tomillo.

Green Squash ————— ¢4000

Vodka amacerado con pepino. extracto natural de albahaca, jengibre, limón con agua gasificada.

Lulú ————— ¢4000

Un cóctel delicado que combina vino, licor de sauco, maracuyá tropical y almíbar de miel, finalizando con burbujeante prosecco y un toque cítrico de piel de naranja.

Zumba ————— ¢4500

Tequila equilibrada con el dulzor natural de la mora, piña y limón, perfecto balance entre ácido y dulce con un toque ahumado. Servido con un borde de sal y chile para brindarle aun más sabor.

Zurquí Fruti ————— ¢4000

Una fusión vibrante de cabernet con jugo de sandía y un toque ácido de frutos rojos, todo coronado con ginger ale y jugo de limón.





AUTHOR COCKTAILS

James Gold ————— ¢5500

Una mezcla ahumada de whisky con miel, limón fresco y un toque picante de jengibre. El balance perfecto entre dulce y cítrico con un toque cálido.

Purple Hue ————— ¢5000

Un cóctel tropical refrescante que combina ron con almíbar cítrico, jugo de maracuyá y jugo de piña. Se realza con un toque de amargo y moras frescas.

Mula ————— ¢5500

Una variación afrutada del Moscow Mule, que incorpora vodka con mora, almíbar cítrico, extracto de jengibre y jugo de mora. Se completa con agua gasificada y se decora con piel de limón, ramitos de hierbabuena y un pequeño ramo de tomillo para un toque aromático.

Amú ————— ¢5500

Una combinación tradicional de gin, amargo realzada con cítricos para un sabor fresco y equilibrado

Highball ————— ¢5500

Whisky combinado con amaro, limón fresco y delicadas láminas cítricas, complementado con ginger ale para un acabado burbujeante.

SPIRITS

Whiskey Old Parr	_____	₡5000
Whiskey Chivas 12 años	_____	₡5000
Whiskey chivas 18 años	_____	₡7000
Johnny walker red label	_____	₡4000
Johnny walker black label	_____	₡5000
Buchananas 12 años	_____	₡5500
Buchananas 18 años	_____	₡7000
Ron Zacapa	_____	₡6000
Ron Flor de Caña	_____	₡2500
Tequila Jose Cuervo	_____	₡2800
Tequila San José	_____	₡3000
Tequila 1800	_____	₡2500
Imperial cero	_____	₡2500
Cerveza Nacional	_____	₡2000
Heineken Cero	_____	₡2500
Heineken Draft	_____	₡2100
Adan y Eva	_____	₡2300
Smirnoff	_____	₡3000
Baileys	_____	₡2000



CAFETERÍA





CAFETERÍA

Expresso	_____	₡2000
Expresso Doble	_____	₡3500
Americano	_____	₡2000
Capuccino	_____	₡3500
Late	_____	₡3000
Late Doble	_____	₡4500
Mocca	_____	₡3000
Té	_____	₡1800

DULCEMENTE DULCE

Arroz con leche y helado _____ ₡2500

Arroz con leche casero con helado de vainilla y cacao.

Flan Doña Marce _____ ₡2500

Receta de nuestra querida Marce, un delicioso flan de coco con caramelo casero.