

La Galería

“En este menú encontrarás más que platillos; descubrirás mi pasión por la gastronomía, la investigación y la innovación. Como chef, he combinado los vibrantes sabores de Costa Rica con técnicas modernas de autor, creando una fusión única que honra nuestras raíces y explora nuevas fronteras. Cada receta cuenta una historia, cada bocado es un viaje y cada plato es un lienzo para plasmar el arte.”
Bienvenidos a esta experiencia, donde la tradición se encuentra con la innovación en tu mesa.



Entradas

LUNA DE MAR 🌙

Encurtido de mango y tomate en infusión de cítricos
con crocante de maíz, esferas de papaya, pomada de aguacate y pulpo a la parrilla.
32

CAPRICCIO DE REMOLACHA 🥬🌱

Finas láminas de remolacha asada, aderezadas con aceite de oliva, rayadura de limón y alcaparras fritas, coronadas con alioli de remolacha y ajo rostizado, queso parmesano, gajos de mandarina y brotes de temporada.
27

“CARPÉTALO” DE TOMATE 🍅🌱

Finas lonjas de tomate avinagradas con esferas de queso fresco, rociadas con polvo de tomate, acompañado de rulos de ayote monedas de remolacha y brotes de temporada en infusión de pesto.
22

CRUDO DE RES

Aderezado con mostaza, limón, salsa Lizano, aceite de oliva, cebolla, perejil, alcaparra, pepinillos ácidos, yema de huevo, brotes de temporada, crocante de maíz y mayonesa de ajo rostizado y zanahoria.
30

ENSALADA LENTEJAS DE LA HUERTA 🥬🌱🌾🥛

Lentejas verdes sazonadas con cebolla morada, tomate, albahaca, limón y aceite de oliva acompañada de vegetales bebe de temporada, pomada de aguacate, frijol de soja y brotes tiernos.
20

Ceviches

PEJIBAYE Y PALMITO 🥬🌱🌾🥛

Mezcla de Tiernos tallos de palmito y pejibaye, sazonados con cebolla, chile dulce, hierba buena salsa de soja, jugo de limón y aceite de ajonjolí acompañado de crocante de arroz y pomada de aguacate.
18

CRUDO DE SANDÍA 🥬🌱🌾🥛

Trocitos de sandía marinados con salsa de soja libre de gluten, aceite de ajonjolí, culantro, cebolla morada y semillas de sésamo tostadas; acompañado de pomada de aguacate, uchuvas, tomate cherry y crocante de arroz.
18

TIRADITO DE SALMÓN 🌾

Finas lonjas de salmón fresco aderezadas con salsa de soja libre de gluten, aceite de ajonjolí y ralladura de limón, cubierto de láminas de aguacate, queso, tomate cherry y brotes de temporada.
31

ESFERA DE CAMARÓN 🌾🥛

Camarones rosados blanqueados y marinados con cítricos, aceite de oliva y sal, cubiertos con laminas de mango, papel de arroz, pomada de aguacate y escamas de zucchini bebe, acompañado de jugo verde de la huerta y el mar.
30

PESCA DE LA ZONA 🌾🥛

Trocitos de pescado de temporada marinados con limón, cebolla, chile dulce, aceite de oliva y sal acompañado de jugo verde de la huerta y el mar, brotes tiernos y crocante de maíz.
25

CRUDO DE ATÚN 🌾🥛

Atún aleta amarilla condimentado con salsa de soja libre de gluten, cebolla morada, chile dulce, culantro y cubierto con espuma de aguacate con maracuyá y crocante de arroz.
25



Vegetariano



Vegano



Gluten Friendly



Sin Lácteo

Precios son en \$USD e incluyen 13% impuesto de ventas y 10% impuesto de servicio

La Galería

Sopas y Cremas

CREMA DE PEJIBAYE 🌱🌾

Deconstrucción de caldo de pejibaye con vegetales, acompañado de espuma de palmito ahumado, chicharrón de cerdo glaseado con guayaba y crocante de papa con polvo de perejil.

20

SOPA NEGRA 🌱🌾🚫🥛

Sopa de frijoles negros, servida con huevo hervido, sobre nido de crocante de papa, con chile dulce, culantro, cebolla morada y aguacate.

18

SOPA FRÍA DE SANDÍA 🌱

Con esferas de queso fresco, y sandía, brotes de temporada y crocantes de pan.

18

Pastas Frescas Artesanales

DE LA GRANJA

Tagliatelle de espinaca con pollo a la crema con vino blanco, hongos y tocineta crocante.

31

Acompañe con un Sauvignon Blanc

NIDO DE PASTA

Con trocitos de pesca del día, mejillones negros y camarón en salsa criolla de tomate.

31

Recomendamos un Rosé

RAVIOLI DE OSOBUCO

Con espuma de morrón, tomates en mantequilla de ajo rostizado, aceite verde y brotes de la huerta.

32

Maridaje sugerido: Carménère

RAVIOLI DEL BOSQUE

Relleno de hongos, con crema de vino blanco, hongos frescos salteados, pesto y brotes de la huerta.

32

Recomendamos un Chardonnay

CEBOLLETAS

Rellenas de camarón, palmito y queso con raviolos de marisco y tinta de calamar sobre crema de vino blanco y mostaza Dijon.

32

Aves

SUPREMA DE PECHUGA DE POLLO 🌾

Sobre cama de vegetales a la parrilla, crocantes de camote y espuma de chile dulce asado.

34

Maridaje sugerido: Carménère

PECHUGA DE GALLINA ACHIOTADA 🌾🚫🥛

En adobo de limón, culantro coyote y achiote, sobre cama de mini papas, vegetales de la huerta y huevo de codorniz, envuelta en hoja de plátano.

34



Vegetariano



Vegano



Gluten Friendly



Sin Lácteo

Precios son en \$USD e incluyen 13% impuesto de ventas y 10% impuesto de servicio

La Galería

Arroz Meloso

DE LA CAMPIÑA 🌾

Arroz arborio preparado con cebolla, ajo, vino blanco, caldo de vegetales, queso, mantequilla, ayote esmeralda y pollo a la parrilla, tomates cherry y brotes de la huerta.

30

Acompañe con un Sauvignon Blanc

DEL MAR 🐟

Arroz arborio con tinta de calamar camarones tempura, mejillones negros al vino y espuma de chile dulce asado.

39

Maridaje sugerido: Rosé

FUSIÓN DEL MAR Y PLATANAR 🌾

Arroz arborio preparado con, cebolla, ajo, caldo de mariscos, vino blanco, queso, mantequilla, camarones, y plátano maduro.

34

Recomendamos un Riesling

ESMERALDA 🌿 🍃 🌾 🚫🥛

Arroz cremoso con clorofila de espinaca y corazones de palmito, queso vegano y zanahorias de la huerta.

27

Acompañe con un Verdejo

Del Mar

PESCA PUNTA QUEPOS

Pesca de temporada al horno con ñoquis de pejibaye, crema de palmito, pesto y gratín de queso parmesano.

43

Recomendamos un Sauvignon Blanc

PESCA DEL DÍA 🐟

Asada con vino blanco y mantequilla sobre puré de coliflor y zanahorias de la provincia de Cartago.

37

Maridaje sugerido: Verdejo

SALMÓN ASADO 🐟

Acompañado de salsa de tomatillos, maracuyá y albahaca, y servido sobre risotto y frijol de soya.

43

Recomendamos un Sauvignon Blanc

PULPO A LA PARRILLA 🐟

Cocinado a baja temperatura y acompañado con puré de ayote, rulos de vegetales y chimichurri.

64

Acompañe con un Albariño

CAMARONES EN CAZUELA 🐟

Camarones de pesca artesanal, salteados al ajo y vino blanco y servidos con puré de ayote con miel y encurtido de aguacate con cebolla morada encurtidas y tomates cherry.

57

Maridaje sugerido: Reisling

ATÚN DEL PACÍFICO A LA PARRILLA

Con risotto en tinta de espinaca, mermelada de cebolla morada y mango, crocante de queso parmesano con panko y pomada de zanahoria.

37

Acompañe con un Torrontés



Vegetariano



Vegano



Gluten Friendly



Sin Lácteo

Precios son en \$USD e incluyen 13% impuesto de ventas y 10% impuesto de servicio

La Galería

Especiales del Chef Rodrigo

PESCA DEL COCAL 🌱

Pesca de temporada asada con salsa de coco y curry con mejillones negros, sobre pure de ayote con chispas de tocineta.

43

Recomendamos un Pinot Grigio

PANCETA DE CERDO A BAJA TEMPERATURA 🌱

Cerdo cocido al sous vide glaseado de salsa de guayaba con pure de coliflor y ajo rostizado, escabeche de maiz a la parrilla con aguacate y alcaparras tostadas.

37

Acompañe con un Tempranillo

BROCHETA DEL FUNDADOR 🌱

Lomito, pollo y camarón con tres salsas acompañada de papa asada y vegetales a la parrilla.

49

Recomendamos un Cabernet

De La Parrilla

Todas las carnes vienen acompañadas de papa asada y vegetales a la parrilla

New York Steak 400g 🌱 🥗

71

Recomendamos un Merlot

Vacío 300g 🌱 🥗

64

Recomendamos un Malbec

Lomito de Res Nacional 200g 🌱 🥗

37

Acompañe con un Cabernet

Picaña 300g 🌱 🥗

49

Acompañe con un Cabernet Franc

ACOMPANAMIENTOS:

Papa asada con natilla y tocineta 10

Timbal de gallo pinto 7

Vegetales a la parrilla 7

Rulos de vegetales 7

Aros de cebolla 12

Ensalada verde 7

Puré de coliflor 10

Puré de ayote 10

Papas fritas 7



Parador Nature Resort & Spa, como empresa responsable con el medio ambiente, no incorpora en su menú especies en peligro de extinción y respeta periodos de veda en la pesca. Los productos que utilizamos cumplen con las regulaciones y recomendaciones del ente competente.

Advertencia: El consumo de carnes, aves, huevos o mariscos crudos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Favor informarnos de alguna alergia o intolerancia para incorporarla en la preparación de sus alimentos.



Vegetariano



Vegano



Gluten Friendly



Sin Lácteo

Precios son en \$USD e incluyen 13% impuesto de ventas y 10% impuesto de servicio