

BOTANIKO

COCINA DE LEÑA

BOQUITAS

PAN DE MASA MADRE €3.500

Berenjenas al Rescoldo

AGUACATE MAJADO CON HIERBAS €5.000

Queso Bagaces, Jalapeño

EMPANADAS DE OSSOBUCO BRASEADO €6.000

Salsa Caribeña

SALCHICHA PARRILLERA €4.750

Chimi Hendrix

TUÉTANO ASADO €4.000

Perejil, Cebolla Encurtida, Pan de Masa Madre

CRUDOS

CEVICHE DE PESCADO DEL DÍA €7.500

Guanabana, Panameño y Jengibre, Pepino Asado, Cebolla Morada, Nuez Pecana

TOSTADA DE ATÚN €7.000

Aguacate, Algas, Aderezo de Ponzu y Panameño, Maní Tostado

CRUDO DE VIEIRAS €7.500

Maracuyá, Aguacate, Cebolla Morada, Jalapeño a la Brasa

COCTEL DE CAMARONES EN HIELO €9.000

Salsa a base de Tomate, Rábano y limón

GALLOS

Tortillas Caseras

CAMARÓN ORGÁNICO A LAS BRASAS €3.750

Salsa de Uchuva y Panameño, Aguacate Quemado

PESCADO FRITO €3.750

Aguacate Majado, Kimchi de Repollo Morado, Maní

LENGUA AL HIERRO €3.750

Salsa de Vegetales Quemados, Cebolla, Culantro

LOMITO AL ASADOR €4.000

Berenjenas Ahumadas, Chimi Hendrix

DEL HORNO

GNOCCHI SOUFFLE AL HORNO DE LEÑA €7.500

Gratinados con Parmesano, Kale Asado

MEJILLONES AL HORNO DE LEÑA €9.000

Ajo, Jengibre, Jalapeño, Culantro, Leche de Coco

TRUCHA DE DOTA AL HORNO DE LEÑA €12.000

Cebolla Morada, Perejil, Limón, Aceite de Oliva

MILANESITAS DE PECETO €9.500

Limón Asado

VEGETALES

TOMATE AL HORNO DE LEÑA €6.000

Cebolla Asada, Miel de Caña, Queso de Cabra

BURRATA DE GUANACASTE €8.500

Naranjas, Crema de Hierba Buena, Almendras Tostadas, Semillas de Culantro

ENSALADA DE CAMARONES €8.000

Lechugas Hidropónicas, Fresas, Aguacate, Uchuvas del Cerro de la Muerte, Cebollas Encurtidas, Aderezo de Tamarindo

ENSALADA DE CAMPO €6.000

Cebada Perlada, Frijoles Blancos, Tomate Cherry, Queso Feta, Remolachas, Zucchini, Vinagreta de Limón

CURRY DE GARBANZOS €7.500

A base de Tomates Asados, Leche de Coco, Chile Panameño, Tapa Dulce, Jengibre, Maní

COLIFLOR AL HORNO DE LEÑA €7.500

Tallow, Bagna Cauda, Marañón Tostado

DEL ASADOR

1/2 POLLO DE CAMPO €15.000

Mole Oaxaqueño, Maní, Ajonjolí, Cebollas Encurtidas

ENTRAÑA ANGUS (350gr) €26.500

Ensalada de Perejil, Parmesano y Limón

LOMITO ANGUS (300gr) €19.500

Salsa de Vegetales Quemados, Cebolla Asada

BIFE DE CHORIZO (350gr) €19.500

Salsa Criolla

PICANHA (1kg) €55.000

Chimi Hendrix, Sal Marina de Nicoya

• ESPÁRRAGOS ASADOS €5.000

• BERENJENAS AL RESCOLDO €2.000

• VEGETALES AL HORNO DE LEÑA €5.000

Selección de Verduras de Temporada, Aceite de Oliva, Perejil

• MORRÓN ASADO, ALMENDRAS, AJO, PEREJIL, ACEITE DE OLIVA €2.500

• PIÑA ASADA €2.000

• REPOLLO ASADO €2.000

• ARROZ BASMATI CON ALMENDRAS €2.000

DULCES

MAMAMA €4.000

Flan Casero de Dulce de Leche

DON PEDRO €5.000

Helado de Vainilla, Whisky, Salsa de Chocolate, Nueces, Nibs de Cacao

ENSALADA DE FRUTAS €3.500

Frutas Tropicales, Salsa de Naranja, Helado de Limón

GRANIZADO €4.500

Sirope de Pitahaya Casero, Condensada, Leche Pinito, Barquillos, Helado de Vainilla

ARROZ CON LECHE DE COCO €4.000

Helado de Banana, Nibs de Cacao

EL CLÁSICO POSTRECITO ARGENTINO DE DULCE DE LECHE €4.000

Corazón de Chocolate, Palomitas de Maíz Caramelizadas

CHEF PROPIETARIO **SEBASTIÁN LA ROCCA**

JEFE DE COCINA **FABRIZIO PIEDRA**

TODOS LOS IMPUESTOS DE LEY YA ESTÁN INCLUIDOS

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos de origen animal, como carne de res, pescado, huevos, cordero, cerdo, aves de corral o mariscos, puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Las personas con ciertas afecciones de salud subyacentes pueden estar en mayor riesgo y deben consultar a su médico u oficial de salud pública para obtener más información.

  @botanikocr



MENÚ ALMUERZO

ENTRADAS

AGUACATE MAJADO CON HIERBAS
€4.000
Queso Bagaces, Jalapeño

ENSALADA DE TOMATES €3.500
Lechugas Hidropónicas, Almendras
Tostadas, Gajos de Cebollas Asadas,
Pepino, Vinagreta de Tapa Dulce y Limón

SOPA DE ZANAHORIA AL HORNO DE LEÑA, JENGIBRE Y COCO €3.500
Croutones Rústicos, Aceite de Chile Panameño

TARTAR DE LOMITO DE RES €5.000
Cebollinos Asados, Mostaza en Grano,
Morrón al Rescoldo, Perejil, Pan de Masa Madre

CHORIZO DE CAMPO €2.500
100% de Cerdo, Chimi Hendrix

SANDWICHES

Acompañados de papas fritas

BLT + A €6.000
Pan Masa Madre Asado, Tocineta, Lechuga,
Tomates, Aguacate, Mayo de Culantro y
Jalapeño

BQ BURGER €6.500
Torta de Res, Queso Suizo, Aguacate
Majado, Tomate, Cebollas Asadas,
Mayonesa de Comino, Pan Estilo
Americano Bun Casero

CHORIPAN PORTEÑO €4.500
Chorizo 100% de Cerdo, Mostanesa,
Lechuga, Tomate, Cebolla Morada y
Papas Pay en Pan tipo Pebete con Queso

MAMAMA €3.000
Flan Casero de Dulce de Leche

PLATOS FUERTES

GALLOS DE PESCADO FRITO (2 UNIDADES) €6.000
Aguacate Majado, Kimchi de Repollo
Morado, Maní

GNOCCHI SOUFFLE AL HORNO DE LEÑA €6.500
Gratinados con Parmesano, Kale
Asado

MILANESITAS DE PECETO €7.000
Puré de Calabaza al Horno de Leña,
Limón

LOMITO BABE ASADO (150 G) €9.000
Vegetales Asados, Chimi Hendrix

DULCES

ENSALADA DE FRUTAS €3.000
Frutas Tropicales, Salsa de Naranja,
Helado de Limón

CHEF PROPIETARIO **SEBASTIÁN LA ROCCA**

JEFE DE COCINA **FABRIZIO PIEDRA**

TODOS LOS IMPUESTOS DE LEY YA ESTÁN INCLUIDOS

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos de origen animal, como carne de res, pescado, huevos, cordero, cerdo, aves de corral o mariscos, puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Las personas con ciertas afecciones de salud subyacentes pueden estar en mayor riesgo y deben consultar a su médico u oficial de salud pública para obtener más información.

  @botanikocr



COCTELES ARTESANALES

LA MULA €6.000 Absolut Vodka, Ginger Beer Botaniko, Limón Mesino, Hierba Buena	EL ARREPENTIDO €6.500 Vodka Infusionado con Panameño, Jugo de Tomates a la Brasa, Lizano, Apio, Chilote Asado
GIN TONIC DE FRUTOS ROJOS €6.500 Gin La República, Tónica San Pellegrino, Frutos Rojos	GUAYABITA €8.500 Don Julio Silver, Cointreau, Limón, Jalea Artesanal de Guayaba J&M
FROSÉ €6.000 Vino Rosado, Fresa, Sirope, Limón Mesino Deshidratado	CARIOCA €6.000 Vodka Absolut, Maracuya, Limón Mesino
NACHO LIBRE €8.500 Don Julio, Piña Grillada, Jalapeño a las Brasas, Miel de Abeja, Ginger Beer Casero.	BO JULEP €7.000 Almíbar de Jalapeño, Bulleit, Soda, Hierba Buena

WHISKEY

Glenfiddich 12	€5.000	Woodford	€17.220
Talisker	€8.132	Chivas 15	€7.000
Macallan 12	€13.000	Monkey Shoulder	€7.500
Glenmorangie 10	€8.000	Macallan 15	€25.830
Bulleit Bourbon	€4.500	Highland 18	€27.500
Dewar's 12	€4.200	Chivas 18	€10.057
Old Par 12	€5.000	JW Gold	€5.000
JW Etiqueta Negra	€5.000	Glenfiddich 18	€18.500
Chivas 12	€5.110	Glenfiddich 15	€13.000
Copper Dog	€22.500	Jack Daniel's	€13.000
		Buchanan's	€13.000

GINEBRA

Apostoles	€3.200
República Amazónica	€3.900
República Andina	€3.900
Tanqueray 10	€7.500
Hendrick's	€4.600

TEQUILA

Don Julio Añejo	€5.700
Don Julio 70	€7.500
Don Julio Silver	€4.600

DIGESTIVOS

Campari	€2.500	Malamado Viognier	€3.500
Frangelico	€3.100	Fernet Branca	€2.500
Grappa Alexander	€3.100	Sambuka Molinari	€2.700
Licor 43	€2.500	Cachaca 51	€1.700
Vermouth Hierba Santa	€3.030	Aperol	€2.300
Vermouth Blanca Hierba Santa	€2.500	Cynar	€2.900
	€2.900	Baileys	€3.200

RON

Zacapa 23	€6.000
Centenario 20	€4.800
Flor de Caña Blanco 4 años	€1.700
Flor de Caña 7 años	€3.000
Flor de Caña 12 años	€5.000
Flor de Caña Coco	€1.500
Bacardí 10 años	€4.410
Bacardí Blanco	€3.500

COÑAC

Remy Martín VSOP	€9.400
Hennesy VS	€5.500
Hennesy XO	€17.500

MEZCAL

7 Misterios	€7.500
-------------	--------

VODKA

Absolut	€2.525
Absolut Elyx	€4.800
Grey Goose	€5.500
Haku Vodka	€23.500
Crystal Head	€13.000

TODOS LOS IMPUESTOS DE LEY YA ESTÁN INCLUIDOS.



VINOS

COPAS

ESPUMANTE

S'Orsola Moscato, Piamonte, Italia €5.100

ROSADO

Chateau Minuty, M Rosé, Francia €5.400
Calvet Côtes de Provence, Rosé, Francia €5.100

BLANCOS

Navarro Correas Dolores, Chardonnay, Argentina €5.100
Zuccardi Orgánico, Chardonnay, Valle de Uco, Argentina €5.400
Pulpo Rias Baixas, Albariño, España €5.900
Morande Pionero Reserva, Sauvignon Blanc, Chile €5.100

TINTOS

Zuccardi Orgánico, Malbec, Valle de Uco, Argentina €5.400
Mesta, Tempranillo Orgánico, Argentina €5.100
Morande Pionero Reserva, Merlot, Chile €5.100
Morande Pionero Reserva, Pinot Noir, Chile €5.100
El Vínculo Crianza, Tempranillo, España €5.900

BOTELLAS

ESPUMANTE Y CHAMPAGNES

S'Orsola, Moscato, Piamonte, Italia €21.000
Zuccardi Vida Orgánica, Chardonnay, Valle de Uco, Argentina €24.000
Veuve Cliquot, Brut, Francia €85.000

ROSADO

Chateau Minuty, M Rosé, Francia €29.000
Calvet Côtes de Provence, Rosé, Francia €24.000

VINOS BLANCOS

Zuccardi Orgánico, Chardonnay, Valle de Uco, Argentina €24.000
Navarro Correas Dolores, Chardonnay, Argentina €21.000
Malma, Chardonnay, Argentina €29.000
Las Perdices, Torrontés, Argentina €37.800
Pulpo Rias Baixas, Albariño, España €29.000

Morande Pionero Reserva, Chardonnay, Chile €24.200
Morande Pionero Reserva, Sauvignon Blanc, Chile €24.200
Las Perdices Reserva, Sauvignon Fumé, Argentina €48.500
Las Perdices Reserva, Chardonnay, Argentina €48.500

VINOS TINTOS

Altos Las Hormigas, Vino Tinto, Argentina €33.000
Altos Las Hormigas, Malbec, Argentina €33.000
Angélica Zapata, Malbec, Argentina €85.000
Zuccardi Orgánico, Malbec, Valle de Uco, Argentina €24.000
Finca las Moras, Malbec, Argentina €41.000
Gran Reserva Chateau Vieux, Blend, España €42.000
El Vínculo Crianza, Tempranillo, España €33.000

Dominio Fontana Roble, Tempranillo - Graciano, España €27.500
Tamaral Roble Ribera del Duero, Tempranillo, España €37.800
Las Perdices, Malbec, Argentina €27.500
Morande Pionero Reserva, Merlot, Chile €24.200
Morande Pionero Reserva, Pinot Noir, Chile €24.200
Las Perdices Reserva, Cabernet Sauvignon, Argentina €49.500
Las Perdices Reserva, Pinot Noir, Argentina €49.500

CERVEZAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

IMPERIAL CERO €2.200	BAVARIA GOLD €3.000
IMPERIAL CRUDA €2.200	QUILMES €3.000
PILSEN €2.200	MODELO ESPECIAL €3.000
	HEINEKEN CRUDA €3.200

LIMONADA CASERA €1.800	COCA COLA ZERO €2.000
JUGO DE MANZANA €1.800	SPRITE €2.000
GINGER BEER ARTESANAL BO €3.100	FANTA NARANJA €2.000
MARACUYÁ ARTESANAL BO €3.100	GINGER ALE REGULAR €2.000
COCA COLA REGULAR €2.000	GINGER ALE LIGHT €2.000

AGUAS

SAN PELLEGRINO 750 ML €4.000
AQUA PANNA 750 ML €4.000

CAFÉ

ESPRESSO €1.400
AMERICANO €1.400
CAPPUCCHINO €2.100
CHORREADO €1.800
CHORREADO EN VANDOLA €1.800

TÉS

A BASE DE FRUTAS NATURALES
DESHIDRATADAS €2.500

TODOS LOS IMPUESTOS DE LEY YA ESTÁN INCLUIDOS.

BOTANIKO

COCINA DE LEÑA

MENÚ BRUNCH

DULCE

GRANOLA **¢4.000**

Fruta de Temporada, Yogurt Griego de Cabra de Guanacaste, Miel de Maple

PAIN PERDU **¢5.000**

"French Toast" Brioche, Frutos Rojos, Mascarpone con Coco, Miel de Guanacaste

HUEVOS

SINGAPORE STYLE KAYA TOAST **¢3.800**

Tostada de Brioche, Mermelada Casera de Coco, Huevo Frito, Salsa de Soya con Miel

PINTANIKO **¢3.500**

Pinto, Queso Frito, Tomates Cherry Asados, Tortillas Caseras al Hierro, Huevo de Pastoreo Frito, Aguacate

BAKED BEANS & EGG **¢4.800**

Frijoles Blancos al Horno de Leña, Tocineta, Salsa de Tomate, Chile Dulce, Huevo de Pastoreo, Cebollino, Pan de Masa Madre

AVOCADO TOAST **¢3.500**

Pan de Masa Madre al Horno de Leña, Aguacate Majado, Elote, Culantro, Queso Bagaces, Cebolla Encurtida, 2 Huevos de Pastoreo Fritos

LOS SANDWICHES

BLT CROISSANT **¢5.500**

Tocineta Ahumada, Tomate, Lechuga, Huevo de Pastoreo Frito, Mayonesa de Aguacate

THE BURGER **¢7.500**

Doble Torta, Queso Suizo, Huevo Frito, Cebolla Morada, Mermelada de Tomate, Animal Sauce, Pan de Papa, Papas Fritas

LOS ANTOJOS

THE SWEET GRILLED SANDWICH **¢4.000**

Nutella, Pan Brioche, Salsa de Caramelo Salada

AGUACATE BAZOOKA **¢4.000**

Pistachos, Queso de Cabra, Tortillas Caseras

EXTRAS

CROISSANT X 1 **¢1,600**
TOSTADAS SOURDOUGH CON
MANTEQUILLA X 2 **¢2,500**

½ AGUACATE **¢700**
HUEVO DE PASTOREO AL GUSTO X2 **¢600**
PINTO **¢1,200**

TORTILLAS X 3 **¢500**
TOCINETA X 3 **¢700**
PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA **¢2,500**

JUGOS NATURALES

Sin Azúcar Agregada

NARANJA **¢2.600**

ENERGÉTICO **¢3.200**

Piña, Apio, Jengibre, Naranja, Espinaca

EL MORADO **¢3.200**

Remolacha, Zanahoria, Naranja, Jengibre

COCTELES 2X1

EL ARREPENTIDO **¢6.500**

Vodka Infusionado con Panameño, Jugo de Tomates a la Brasa, Lizano, Apio, Chilote Asado

BEACHY MANGO BELLINI **¢6.000**

Mango, Espumante

CAIPIRIÑA **¢4.500**

Cachaca, Limón, Azúcar

APEROL SPRITZ **¢6.000**

Aperol, Espumante, Naranja

COPA DE ESPUMANTE **¢5.100**

BEBIDAS Y AGUAS

SAN PELLEGRINO 750 ML **¢4.000**
AQUA PANNA 750 ML **¢4.000**
GINGER BEER ARTESANAL Bº **¢3.100**
MARACUYÁ ARTESANAL Bº **¢3.100**

CAFÉS Y TÉS

ESPRESSO **¢1.400**
AMERICANO **¢1.400**
CAPPUCCHINO **¢2.100**
CHORREADO **¢1.800**

CHORREADO EN VANDOLA **¢1.800**
TÉ A BASE DE FRUTAS NATURALES
DESHIDRATADAS **¢2.500**

TODOS LOS IMPUESTOS DE LEY YA ESTÁN INCLUIDOS.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos de origen animal, como carne de res, pescado, huevos, cordero, cerdo, aves de corral o mariscos, puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Las personas con ciertas afecciones de salud subyacentes pueden estar en mayor riesgo y deben consultar a su médico u oficial de salud pública para obtener más información.

[f](#) [@botanikocr](#)

¡Estamos ansiosos por verte! Pero recuerda: incluso si es la primera vez que nos visitas o si eres un cliente habitual, SIEMPRE infórmarnos de cualquier alergia o intolerancia para que podamos tener un cuidado adicional al servir tu comida o bebida.

RÖKKA

IZAKAYA SUSHI



PLATOS PEQUEÑOS

WAKAME KOBACHI ₡5,000

Ensalada de Alga, Kiuri, Ajonjolí

CEVICHE DE HAMACHI ₡6,500

Agave Dressing, Aguacate, Cebolla Morada, Togarashi

TARTAR DE SALMÓN ₡5,500

Aguacate, Cebollino, Masago, Semillas de Ajonjolí, Aderezo Nikkei

USUZUKURI DE PULPO ₡8,000

Vinagreta Asiática, Negi, Togarashi, Ajonjolí

USUZUKURI DE ATÚN ₡7,500

Vinagreta Asiática, Negi, Togarashi, Ajonjolí

TUNA TATAKI A LAS BRASAS ₡7,000

Momiji Oroshi, Cebollino, Aguacate, Masago, Culantro

NIGIRI - SASHIMI

NIGIRI 2 PIEZAS SASHIMI 5 PIEZAS

MADAI Pargo	₡3,200	₡6,500
HAMACHI Cola Amarilla	₡4,500	₡9,500
SAKE Salmón Atlántico	₡3,500	₡7,000
MAGURO Aleta Amarilla	₡3,200	₡6,500
HOTATE Vieira	₡3,500	-
IKA Calamar	₡4,000	-
EBI Camarón Jumbo de Pesca Artesanal	₡3,800	-
TAKO Pulpo	₡3,800	-
SABA Macarela	₡3,000	-
UNAGI Anguila Japonesa	₡4,500	-
HOKKIGAI Almeja Japonesa	₡4,000	-

OMAKASE (SOLO EN LA BARRA)

SASHIMI + 6 PIEZAS DE NIGIRI + 1 PLATO ESPECIAL

₡40,000 POR PERSONA (NO INCLUYE BEBIDAS NI POSTRE)



HOSOMAKI ROLLOS

SPICY TUNA MAKI ₡4,500

Atún Aleta Amarilla, Kimchee, Cebollino

SAKE MAKI ₡4,200

Salmón, Ajonjolí

HAMACHI MAKI ₡6,500

Aleta Amarilla, Jalapeño, Cebollino

KAPPA MAKI ₡3,500

Kiuri, Jengibre, Ajonjoli

HAND ROLL TUNA ₡6,000

Tartar de Atún, Cebollino, Masago



URAMAKI ROLLOS

MOLOTOV ₡6,500

Atún, Cebollino, Kiuri, Shitake, Mayo Picante con Masago, Ajonjolí

ICHIBAN ₡9,700

Soft Shell Crab, Aguacate, Espárragos, Cebollino, Masago, Mayo Picante con Masago

SAITO ₡5,700

Pargo, Cebollino, Aguacate, Kiuri, Jalapeño, Kewpie

MR. MIYAGI ₡7,500

Atún, Aguacate, Cubierto con Salmón Bruleado, Salsa Nikkei, Togarashi

CALIFORNICATION ₡9,700

Soft Shell Crab, Aguacate, Kiuri, Espárragos, Masago, Aderezo Nikkei

COBRA KAI ₡9,700

Vieira, Masago, Kiuri, Cebollino, Aderezo Cremoso con Ponzu

GEISHA ₡6,800

Salmón, Masago, Aguacate, Kiuri, Queso Crema

BLACK DRAGON ₡8,200

Camarón, Anguila, Masago, Cebollino, Kiuri, Semillas de Ajonjolí

CHEF PROPIETARIO SEBASTIÁN LA ROCCA

TODOS LOS IMPUESTOS DE LEY YA ESTÁN INCLUIDOS.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos de origen animal, como carne de res, pescado, huevos, cordero, cerdo, aves de corral o mariscos, puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Las personas con ciertas afecciones de salud subyacentes pueden estar en mayor riesgo y deben consultar a su médico u oficial de salud pública para obtener más información.

@rokkacr

¡Estamos ansiosos por verte! Pero recuerda: incluso si es la primera vez que nos visitas o si sos un cliente habitual, SIEMPRE informanos de cualquier alergia o intolerancia para que podamos tener un cuidado adicional al servir tu comida o bebida.