

BOTANIKO

COCINA DE LEÑA

BOQUITAS

EMPANADAS DE OSSOBUCO ₡6.000
Salsa Caribeña

AGUACATE MAJADO CON HIERBAS ₡8.500
Queso Bagaces, Jalapeño

TUETANO ASADO CON PAN DE MASA MADRE ₡8.500
Perejil, Cebolla Encurtida.

SALCHICHA PARRILLERAS CON BERENJENA AL RESCOLDO ₡9.000

TRILOGÍA DE GALLOS *A ELEGIR* ₡10.500
Nuestros tres gallos insignias, Camarón, lengua y Lomito, un mix de salsa de uchuva y Panameño, Aguacate quemado salsa de vegetales, Berenjenas ahumadas, Chimi, Cebolla y Culantro.

CRUDOS

CRUDO DE VIERAS ₡8.500
Maracuyá, Aguacate, Cebolla Morada, Jalapeño a la Brasa.

COCTEL DE CAMARONES EN HIELO ₡9.000
Salsa a base de Tomate, Rábano y limón

TOSTADA DE ATÚN ₡9.500
Aguacate, Algas, Aderezo de Ponzu y Panameño a la Brasa.

CEVICHE MIXTO ₡9.500
Camarón, Corvina, Pulpo, Mango, Aguacate y Cebolla morada con nuestra deliciosa leche de tigre.

OSTRAS ₡14.500
*Exquisitas de temporada.

RECOMENDACIONES

MEJILLONES A LA LEÑA ₡10.500
Ajo, Gengibre, Jalapeño, Culantro, Leche de Coco.

TRUCHA DE DOTA AL HORNO ₡12.000
Cebolla Morada, Perejil, Limón, Aceite de Oliva.

PASTA A LA HUANCAINA ₡12.500
Cebolla Morada, Perejil, Limón, Aceite de Oliva.

GNOCCHI SOUFFLE ₡14.500
Gratinados con Parmesano, Kale asado.

1/2 POLLO DE CAMPO ₡15.000
Mole Oaxaqueño, Maní, Ajonjolí, Cebollas Encurtidas.

FETUCCINE, SALMÓN Y PAN DE MASA MADRE ₡12.800
Tomate, Cherry, Hierbas, Aceite Oliva.

VEGETALES

TOMATE AL HORNO DE LEÑA ₡8.500
Cebolla Asada, Miel de Caña, Queso de Cabra.

CURRY DE GARBANZOS ₡8.500
A base de Tomates Asados, Leche de Coco, Chile Panameño, Tapa e' Dulce, Genjibre y Maní.

COLIFLOR AL HORNO ₡9.000
Tallow, Bagna Cauda, Maraño Tostado.

BURRATA DE GUANACASTE ₡9.500
Naranjas, crema de Hierbabuena, Almendras Tostadas, Semillas de Culantro.

ENSALADAS

ENSALADA DE MAÍZ Y AGUACATE ₡8.000
Mix de Lechuga, Maíz y Aguacate

ENSALADA DE CAMPO ₡8.500
Cebada Perlada, Frijoles Blancos, Tomate Cherry, Queso Feta, Remolachas, Zucchini, y Vinagreta de Limón.

ENSALADA DE CAMARONES ₡9.500
Lechugas hidroponicas, Fresas, Aguacate, Uchuvas, Cebollas Encurtidas, Aderezo de Tamarindo.

ENSALADA DE SANDÍA CON QUESO FETA ₡9.500
Sandía, Queso Feta, Cebolla Morada, Limón, Menta, Aceite de Oliva.

DEL ASADOR

NEW YORK STEAK (350grs) ₡23.000
Salsa Criolla, Chile Dule, Cebolla Morada.

LOMITO (300grs) TUÉTANO y ESPÁRRAGOS
Cebolla Asada. **₡29.000**

COSTILLAR DE CERDO & COLE SLAW ₡32.500
A las brasas, Original en Salmuera o Salsa BBQ casera.

ENTRAÑA ANGUS (350grs), con ENSALADA DE PEREJIL Y PARMESANO ₡33.000

RIB EYE (350grs) CON PURE DE CAMOTE AL HORNO Y ESPARRAGOS. ₡34.500

COW BOY CON VEGETALES ASADO (650grs) ₡36.500
Mix de Vegetales

PICANHA (1K) ₡60.000
Con Chimichurri.

GUARNICIONES

• **ESPÁRRAGOS ASADOS ₡8.500**

• **BERENJENAS AL RESCOLDO ₡6.500**

• **VEGETALES AL HORNO DE LEÑA ₡7.500**

• **PURE DE PAPA NATURAL ₡4.500**

• **MORRÓN ASADO, ALMENDRAS, AJO, PEREJIL, ACEITE DE OLIVA ₡3.500**

• **PIÑA ASADA ₡3.500**

• **REPOLLO ASADO ₡3.500**

PLATANO MADURO AL HORNO. ₡4.000

ARROZ BASMATI CON ALMENDRAS ₡4.500

PURE DE CAMOTE CON NUECES ₡6.500

ORDEN DE TORTILLAS O CHIPS ₡1.500

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

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		TEQUILA / MEZCAL		VODKA	
SWEET COAST ₡8.500 Bacardi 8 años, mezcla de cítricos, Crema de Coco, Bitter de Cocoa.		SHOT Don Julio Blanco ₡7.000 Don Julio Añejo ₡9.500 Don Julio 70 ₡11.500 Mezcal 7 Misterios ₡7.000 Mezcal Montelobos ₡7.500		SHOT Absolut ₡3.900 Ciroc ₡7.500 Titos ₡4.500 Grey Goose ₡5.500	
LA PRIMAVERA TONIC ₡8.500 Don Julio Blanco, Jugo de Pomelo, Almibar de Hibiscus y Jalapeño.		WHISKEY		COÑAC	
PASSION FRESH ₡8.500 Xibal, Martini Ambrato, y Shrup de Maracuyá.		SCOTCH BLENDED SHOT Old Parr Superior ₡7.500 Buchanan's 18 años ₡12.000 Johnnie Walker Gold ₡9.500 Johnnie Walker Green ₡9.500 Johnnie Walker 18 años ₡16.000 Monkey Shoulder ₡8.000		SHOT Remy Martín VSOP ₡13.000	
FRAGOLINA ₡8.500 Aperol y Campari macerados con Fresas al horno, Martini Rubino, Vilarnau Cava Rose.		SINGLE MALT Glenfiddich 12 años ₡9.000 Glenfiddich 15 años ₡12.000 Glenfiddich 18 años ₡16.000 Glenmorangie 10 años ₡9.000 Glenmorangie La Santa 12 años ₡15.000 Glenmorangie Quinta Ruban 12 años ₡16.500 Glenmorangie Quinta Ruban 14 años ₡17.000 Glenmorangie Necta Dior ₡18.500 Macallan Triple Cask 12 años ₡18.500 Macallan 15 años ₡35.000		GINEBRA	
LA CONDESA ₡8.500 Tanqueray N°Ten, Campari, Aperol, Martini Rubino, Mezcla de Cítricos.				SHOT Tanqueray N° Ten ₡6.500 Bombay Bramble ₡4.500 Xibal ₡6.000 Hendrick's ₡7.500 Citadelle ₡6.500	
B° SPRITZ ₡8.500 Aperol, Vilarnau Cava Rose, Bitter de Naranja, Ahumado con Canela.				RON	
W.SERENITY ₡8.500 Glenmorangie 10, Bitter de Cocoa, Bitter Aromatico, Jugo de Limón.				SHOT Flor de Caña 12 años ₡6.500 Flor de Caña 18 años ₡8.000 Bacardi Carta Blanca ₡6.500 Bacardi 8 años ₡7.000 Bacardi 10 años ₡7.500 Zacapa 23 años ₡8.500 Zacapa Edicion Negra ₡11.000 Zacapa XO ₡16.500	
EI 8° CAFÉ ₡8.500 Bacardi 8, Licor de Café, Bitter de cocoa, Bitter Aromático.					
ROSEMARY SMOKE ₡8.500 Mezcal Montelobos, Bitter de Naranja, Bitter de Cocoa, Almibar de Romero.		BOURBON			
		SHOT Bulleit ₡7.000 Jack Daniel's ₡6.500			
DIGESTIVOS					
Vermouth La Copa ₡6.000 Limoncello ₡7.500 Baileys ₡6.500					
VINOS COPAS					
ESPUMOSOS Cava Organico, Vilarnau, Brut Rose Delicat Reserva, Barcelona - España ₡6.000 Gancia, Asti - Italia ₡6.000		ROSADO Calvet CÔtes de Provence, Rosé - Francia. ₡6.500 Chateau Minuty, M Rosé - Francia. ₡6.500			
BLANCOS Morande Pionero Reserva, Chardonnay, D.O. Valle del Maule - Chile. ₡6.000 Veramonte Reserva, Sauvignon Blanc, Valle del Maule - Chile. ₡6.000 Pulpo Rias Baixas, Albariño - España ₡6.000 Marques de Riscal Rueda, Verdejo - España. ₡6.000		TINTOS Dominio Fontana Roble, Tempranillo, Graciano - España. ₡7.000 Caliterra, Merlot Reserva, Valle de Colchagua - Chile. ₡7.000 La Posta Angel, Paulucci, Malbec Mendoza - Argentina. ₡7.000 Morande Pionero Reserva, Pinot Noir, Valle de CasaBlanca - Chile. ₡7.000			
BOTELLAS					
ESPUMOSOS Y CHAMPAGNE Cava Organico, Vilarnau, Brut Rose Delicat Reserva, Barcelona - España. ₡30.000 Gancia, Asti - Italia. ₡30.000 Veuve Cliquot Rich, Champagne - Francia. ₡120.000 Moet & Chandom, Nectar Imperial - Francia. ₡130.000		ROSADO Calvet CÔtes de Provence, Rosé - Francia. ₡32.500 Chateau Minuty, M Rosé - Francia. ₡32.500 Viña Esmeralda Rose, Catalunya - España. *Vegano* ₡35.000			
VINOS TINTOS Dominio Fontana Roble, Tempranillo, Graciano - España. ₡35.000 Caliterra, Merlot Reserva, Valle de Colchagua - Chile. ₡35.000 La Posta Angel, Paulucci, Malbec Mendoza - Argentina. ₡35.000 Morande Pionero Reserva, Pinot Noir, Valle de CasaBlanca - Chile. ₡35.000 El Vinculo, Tempranillo Crianza, La Mancha- España. ₡45.000 Veramonte Reserva Carmenere, Valle de Colchagua - Chile. ₡45.000 Gran Reserva Chateau Vieux, Blend, Mendoza - Argentina. ₡50.000 Las Perdices Reserva, Cabernet Sauvignon - Argentina. ₡50.000 La Crema, Sonoma Coast, Sonoma - USA. ₡80.000 Purgatori, Garnacha Cariñena Syrah, D.O. Costers del Segre - España. ₡85.000 Angélica Zapata, Malbec - Argentina. ₡98.000 Gran Enemigo, Blend - Argentina. ₡140.000		VINOS BLANCOS Morande Pionero Reserva, Chardonnay, Valle del Maule - Chile. ₡30.000 Veramonte Reserva, Sauvignon Blanc, Valle del Maule - Chile. ₡30.000 Marques de Riscal Rueda, Verdejo - España. ₡30.000 Pulpo Rias Baixas, Albariño - España. ₡30.000 Ruffino Lumina, Pinot Grigio, D.O.C. Delle Venezie - Italia. ₡35.000 Las Perdices, Torrontés - Argentina. ₡45.000 Babich, Sauvignon Blanc, Malborough - Nueva Zelanda ₡60.000 *Vengan and Organic certified* El Enemigo, Chardonnay - Argentina. ₡60.000			
CERVEZAS			BEBIDAS SIN ALCOHOL		
Imperial Cero ₡2.200 Imperial Cruda ₡2.500 Imperial light ₡2.500 Daura damm (gluten free) ₡3.600	Bavaria Gold ₡2.700 Bavaria light ₡2.700 Modelo Especial ₡3.200 Heineken Cruda ₡3.300	Limonada Casera ₡1.800 Limonada con Hierbabuena ₡1.800 Mixto de Frutas ₡1.800 Piña con Albahaca ₡1.800 Té frío ₡1.800	Coca COLA ZERO ₡2.000 Sprite ₡2.000 Fanta Naranja ₡2.000 Ginger Ale Regular ₡2.000 Ginger Ale LIGHT ₡2.000 Coca Cola Regular ₡2.000		
AGUAS		CAFÉ		TÉS	
SAN PELLEGRINO 750 ML ₡4.000 AQUA PANNA 750 ML ₡4.000		ESPRESSO ₡1.400 AMERICANO ₡1.400 CAPPUCCHINO ₡2.100		A BASE DE FRUTAS NATURALES DESHIDRATADAS ₡2.500	
TODOS LOS IMPUESTOS DE LEY YA ESTÁN INCLUIDOS.					

«PLATOS PEQUEÑOS»

WAKAME KOBACHI **¢5.500**

Ensalada de Alga, Kiuri, Ajonjolí

CEVICHE HAMACHI **¢8.000**

Miel de Agave, Aguacate, Cebolla Morada, Togarashi

TARTAR DE SALMON **¢7.000**

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

USUZUKURI DE PULPO **¢11.500**

Vinagreta Asiática, Semillas de Ajonjolí, Aceite de Oliva, Cebollino, Togarashi

USUZUKURI DE ATUN **¢10.000**

Vinagreta Asiática, Semillas de Ajonjolí, Aceite de Oliva, Cebollino, Togarashi

USUZURURI DE PARGO **¢10.000**

Vinagreta Asiática, Semillas de Ajonjolí, Aceite de Oliva, Cebollino, Togarashi

TUNA TATAKI **¢7.000**

Momiji, Oroshi, Cremoso de Aguacate, Tobiko, Cebollino

TARTAR DE ATUN **¢7.000**

Spicy Mayo, Cebollino, Aguacate, Semillas de Ajonjolí

«NIGIRI» «SASHIMI»

MADAI PARGO

NIGIRI **SASHIMI**
2 PIEZAS 5 PIEZAS

¢4.000 **¢6.500**

HAMACHI ALETA AMARILLA

¢5.500 **¢9.000**

SAKE SALMÓN ATLANTICO

¢4.000 **¢7.000**

MAGURO ATÚN

¢4.000 **¢7.000**

HOTATE VIEIRA

¢4.000

EBI CAMARÓN JUMBO

¢4.000

TAKO PULPO

¢5.500

SABA MACARELA

¢4.000

UNAGI ANGUILA JAPONESA

¢5.500

HOKIGAI ALMEJA

¢5.500

«HOSOMAKI» «ROLLOS»

SPICY TUNA MAKI **¢4.500**

Atun, Aleta Amarilla, Kimchee, Cebollino

HAMACHI MAKI **¢7.000**

Aleta Amarilla, Jalapeño, Cebollino

SAKE MAKI **¢4.500**

Salmon, Ajonjolí

KAPPA MAKI **¢3.500**

Kiuri, Jengibre, Ajonjolí

«URAMAKI» «ROLLOS»

MOLOTOV **¢7.000**

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

SAITO **¢7.000**

Pargo, Cebollino, Aguacate, Kiuri, Jalapeño, Kewpie

CALIFORNICATION **¢12.000**

Carne de Cangrejo, Aguacate, Kiuri, Espárragos, Masago, Ajonjolí

ISHIBAN **¢12.000**

Cangrejo Blando, Aguacate, Espárragos, Cebollino, Masago, Aderezo Nikkei

COBRA KAI **¢10.000**

Vieira, Masago, Kiuri, Cebollino, Aderezo Cremoso de Ponzui

GEISHA **¢8.000**

Salmón, Ikura, Aguacate, Kiuri, Queso Crema

RED DRAGON **¢11.000**

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

«SAKE»

SHO CHIKU BAI GINGO SAKE **¢25.000**

SHO CHIKU BAI JUNMAI SAKE **¢11.000**

SAKE MIO ESPOMOSO **¢30.000**

OSEKI 30ML **¢3.000**

OSEKI DRY 180ML **¢11.000**

NIGORI CLOUDY **¢15.000**

«CERVEZAS»

ASAHI **¢4.000**

SAPPORO **¢4.000**

«OMAKASE»

SOLO EN LA BARRA **¢60.000**

**INCLUYE BEBIDA Y POSTRE

PRECIOS YA INCLUYEN IMPUESTOS