



BOQUITAS

PAN DE MASA MADRE €2.500

Berenjenas al Rescoldo

AGUACATE MAJADO CON HIERBAS €4.000

Queso Bagaces, Jalapeño

EMPANADAS SALTEÑAS FRITAS €4.000

Ojo de Bife Cortado a Cuchillo, Yasgua

SALCHICHA PARRILLERA €4.000

Chimi Hendrix

TUÉTANO ASADO €3.500

Perejil, Cebolla Encurtida, Pan de Masa Madre

CRUDOS

CEVICHE DE PESCADO DEL DÍA €5.700

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

TOSTADA DE ATÚN €5.700

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

CRUDO DE VIEIRAS €5.500

Maracuyá, Aguacate, Cebolla Morada, Jalapeño a la Brasa

LANGOSTINOS AUSTRALES

SALVAJES €7.500

Salsa Cocktail Casera, Limón Mandarina

GALLOS

Tortillas Caseras

PULPO AL HIERRO €3.500

Adobo de Tamarindo y Pasilla, Cebollinos Asados, Yogurt

PESCADO FRITO €3.500

Aguacate Majado, Kimchi de Repollo Morado, Maní

LENGUA AL HIERRO €3.500

Salsa de Vegetales Quemados, Cebolla, Culantro

ENTRAÑA AL ASADOR €4.000

Berenjenas Ahumadas, Chimi Hendrix

VEGETALES

TOMATE AL HORNO DE LEÑA €4.500

Cebolla Asada, Miel de Caña, Queso de Cabra

BURRATA DE GUANACASTE €5.500

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

COLIFLOR AL HORNO DE LEÑA €5.000

Tallow, Bagna Cauda, Marañón Tostado

CURRY DE GARBANZOS €5.500

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

ENSALADA DE LANGOSTINOS AUSTRALES SALVAJES €7.000

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

DEL HORNO

MEJILLONES AL HORNO DE LEÑA €8.900

Ajo, Jengibre, Jalapeño, Culantro, Leche de Coco

TRUCHA DE DOTA AL HORNO DE LEÑA €9.500

Cebolla Morada, Perejil, Limón, Aceite de Oliva

MILANESITAS DE PECETO €9.000

Limón Asado

DEL ASADOR

1/2 POLLO DE CAMPO €14.000

Mole Oaxaqueño, Maní, Ajonjolí, Cebollas Encurtidas

LOMITO ANGUS (300gr) €16.500

Salsa de Vegetales Quemados, Cebolla Asada

ENTRAÑA ANGUS (350gr) €19.000

Ensalada de Perejil, Parmesano y Limón

BIFE DE CHORIZO (350gr) €16.000

Salsa Criolla

PICANHA (1kg) €42.000

Chimi Hendrix, Sal Marina de Nicoya

GUARNICIONES

• ESPÁRRAGOS ASADOS €5.000

• BERENJENAS AL RESCOLDO €1.800

• ARROZ BASMATI CON ALMENDRAS €1.600

• MORRÓN ASADO, ALMENDRAS, AJO, PEREJIL, ACEITE DE OLIVA €2.200

• PIÑA ASADA €1.600

• REPOLLO ASADO €1.600

DULCES

MAMAMA €3.500

Flan Casero de Dulce de Leche

ARROZ CON LECHE DE COCO €3.500

Helado de Banana, Nibs de Cacao

ENSALADA DE FRUTAS €4.000

Frutas Tropicales, Salsa de Naranja, Helado de Limón

GRANIZADO €3.500

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

DON PEDRO €4.500

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

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

CERVEZAS

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

BEBIDAS SIN ALCOHOL

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.



VINOS

COPAS

ESPUMANTE

S'Orsola Moscato, Piamonte, Italia	€5.100
Zuccardi Vida Orgánica, Chardonnay, Valle de Uco, Argentina	€5.400

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
Handpicked, Sauvignon Blanc, Chile	€5.900
Pulpo Rias Baixas, Albariño, España	€5.900
Vino de Maracuyá, EWA, Costa Rica	€5.400

TINTOS

Zuccardi Orgánico, Malbec, Valle de Uco, Argentina	€5.400
Vive, Malbec, Argentina	€5.900
Pisano, Río de los Pájaros, Pinot Noir, Uruguay	€5.900
Faustino VII, Tempranillo, España	€5.100

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

VINOS BLANCOS

Pasqua Passimento Bianco, Italia	€35.000
Zuccardi Orgánico, Chardonnay, Valle de Uco, Argentina	€24.000
Navarro Correas Dolores, Chardonnay, Argentina	€21.000
Malma, Chardonnay, Argentina	€29.000
Motto Essence, Sauvignon Blanc, California	€29.000
Colomé, Torrontés, Argentina	€35.000
Alta Vista Estate, Torrontés, Argentina	€42.000
Pulpo Rias Baixas, Albariño, España	€29.000
Vino de Maracuyá, EWA, Costa Rica	€24.000

ROSADO

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

VINOS TINTOS

Pasqua Passimento Rosso, Italia	€35.000
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
Alta Vista Estate Premium, Malbec, Argentina	€41.000
Lola, Pinot Noir, California	€59.000

Pisano Río de los Pájaros, Pinot Noir, Uruguay	€29.000
Estancia, Pinot Noir, California	€39.000
Daou, Cabernet Sauvignon, California	€79.000
Arboleda, Cabernet Sauvignon, Chile	€49.000
Faustino VII, Tempranillo, España	€24.000
Luis Cañas, Crianza, España	€38.000
Pagos de la Sonsierra, Tempranillo, España	€51.000
Alta Vista Atemporal, Blend, Argentina	€51.000

TODOS LOS IMPUESTOS DE LEY YA ESTÁN INCLUIDOS.