

Restaurante La Tortuga

Menu de nuestro cheff Cristoffer Villalobos

Desayuno

Especialidad restaurante - Panqueques checos originales ₡4500

2 panqueques enrollados y rellenos, con opción de dos sabores. Un plato de fruta de temporada. Los sabores a elegir son: Nutella, fruta de temporada, yogur, natilla, nuestra mermelada casera, miel. Cada opción más ₡ 500.

Gallo Pinto ₡4500

Gallo pinto, huevos al gusto, plátano maduro, queso fresco, natilla. Frutas de temporada.

Tostada Francesa ₡5200

Tostada francesa de coco, con crema batida de coco, compota de fresa y romero. Frutas de temporada.

Parfait Tropical ₡4000

Yogurt natural, granola de la casa, frutas de temporada, mermelada de maracuyá. Frutas de temporada.

Tostada Continental ₡5500

Tostada de masa madre, guacamole, tomate cherry, tocineta, huevo al gusto, mozzarella fresco, marañón garapiñado, mézclum. Frutas de temporada.

Omelette del chef ₡4200

2 Huevos batidos acompañado de ingredientes frescos como cebolla, tomate, hongos, chile dulce, tocineta y queso. Frutas de temporada.

Huevo Benedictinos ₡ 5500

Tostada de Pan de masa madre con Queso crema, Tocineta, Huevo pochado y salsa holandesa.

Entradas

Ceviche Apasionado ₡ 6800

Ceviche de pescado y camarón, leche de tigre de maracuyá, palmito a las brasas, cebolla morada, aceite de albahaca.

Ceviche Vuelve a la vida ₡ 7000

Ceviche mixto (Pescado, pulpo, camarón), leche de tigre, aguacate, cebolla morada, chips de plátano.

Tiradito Caribeño ₡ 6000

Filet de pescado en finas lonjas, leche de tigre de coco, pulpa de maracuyá, chips de cebolla morada, pimienta rosada, aceite de chile asado y panameño, chips de plátano, microgreens.

Enyucados del Golfo ₡ 6500

Croquetas de yuca rellenas de pescado, camarones con alioli de chipotle, queso Grana padano.

Tostada de Atún ₡ 5900

Patacón, cremoso de aguacate, atún fresco aliñado con salsa de soya, mango maduro, chile crunch, cebolla encurtida.

Vegetariano, pastas y ensaladas

Berenjena Rostizada ₡ 6000

Berenjena rostizada con salsa de tamarindo, queso ricotta, tomates cherry al hierro, pecanas, pimienta rosada y microgreens.

Pasta de la Finca

Pappardelle con queso ricotta, pesto de ayote, albahaca fresca, semillas de calabaza tostadas, kale frito y aceite de hierbas.

Vegetariano ₡ 6900, Pollo ₡ 7500, Camarones ₡ 8100

Coliflor empanizada ₡ 5500

Coliflor empanizado en panko, ensalada verde mixta, puré de papa, con mayonesa ajo negro y mayonesa chipotle.

Ensalada de la Huerta ₡ 5100

Mix de lechugas, hierbas del huerto, sandía, cebolla morada, romesco de ayote, queso chevre de cabra, marañón garapiñado, aderezo de la casa.

Fuertes

Pesca al Grill ₡ 9400

Pescado al grill con crumble de marañón, hinojo y parmesano, puré de papa, romesco verde, plátano crocante y microgreens.

Arroz cremoso con Camarones ₡ 9500

Arroz cremoso con palmito y camarones al carbón con aceite de hierbas.

Punta de Solomo a la Parrilla ₡ 11 500

Punta de solomo a la parrilla, cremoso de zanahoria, vegetales rostizados con chimichurri, Con puré de berenjena asada, Con puré de papa, Con papas fritas

Allitas de pollo ₡ 5500

5 alitas de pollo ala parrilla, con dos salsas: mayonesa hierbas, chile mango o barbacoa guayaba, con ensalada verde mixta, acompañado de puré de papas o yuca frita.

Costilla La leona ₡ 9400

Costilla de cerdo ahumada 500g bañada en salsa, terminada en la parrilla, pepinillos, ensalada verde mixta, con salsas chile mango, barbacoa gayaba , acompañado con puré de papas o papas fritas o yuca frita.

Pollo glaceado del cheff ₡ 7200

Pechuga de pollo glaceado con nuestra salsa demi-glas de cas, acompañado con puré de plátano maduro asado y roca de papa frita.

Pulpo al Carbón ₡ 10.500

Pulpo al carbón, puré de pejibaye, yuquitas, alioli de ajo negro, ensalada de berros, tomates al hierro y aceite de albahaca.

Hamburguesa La Leona ₡ 8500

Pan brioche, guacamole, doble torta angus 200g, queso provolone, tocineta, cebolla asada, mayonesa de la casa. Con papas campesinas.

Hamburguesa de costilla ahumada ₡ 7900

Pan brioche, 200 g de costilla de cerdo ahumada, bañada en salsas i terminada a la parrilla, salsa BBQ de guayaba, guacamole, pepino agridulce, cebolla morada, lechuga. Con yuca frita.

Costilla de cerdo ahumada (aprox. por 2 personas) ₡ 13 800

Costilla de cerdo ahumada (1000 g), bañada en salsas, terminada a la parrilla, ensalada verde , cebolla morada encurtida, con tres salsas a elegir, acompañado con 2 opciones: puré de papas o papas fritas o yuca frita.

Tabla mixta (aprox. pro 4 personas) ₡ 20 000

Costilla de cerdo ahumada 600g bañada en salsas i terminada en la parrilla, 10 alitas de pollo al parrilla bañados en tres tipos de salsas especiales, 300 g coliflor empanizado en panko, ensalada

verde mixta, cebolla morada encurtida, con tres salsas a elegir, acompañado con 3 opciones: puré de papas, papas fritas y yuca frita.

Nuestras salsas para eligire: Mayonesa ajo negro, Mayonesa Chipotle, Mayonesa hierbas, Chile mango, Barbacoa guayaba

Menú de niños

Pechuga de Pollo ₡4800

Pechuga de pollo empanizada o a la plancha, acompañada de puré de papa.

Dedos de pollo ₡5500

Dedos de pollo empanizados, papas campesinas, salsa de tamarindo, mayonesa de la casa y mayonesa chipotle.

Pasta de niño ₡3000

Pasta penne con salsa a elegir: salsa de queso, salsa de tomate, con mantequilla

Postres

Churchill de Maracuyá ₡2800

Granita de maracuyá, helado casero de dulce de leche, leche en polvo, leche condensada, barquillo casero.

Queque de Banano ₡2500

Queque de banano dátil, compota de mango y jengibre, crema batida de coco y polvo de jamaica.

Tiramisu clasico ₡2800

Tiramisu de receita clasica Italiana

Bebidas calientes

Café espresso, Café Americano	₡ 1000
Café Latté	₡ 1500
Capuccino	₡ 1500
Mocacino	₡ 2000
Irish café	₡ 2000
Té - varios sabores	₡ 1000

Bebidas natural

Tea de la casa: vaso	₡1200
Pichel (aprox. 5 vasos)	₡ 4000
Limonáda de limón	₡ 1800
Limonada con hierba buena	₡ 2000
Jugo de naranja	₡ 1000

Batidos

Piña, Papaya, Sandia, Banano, Fresa, Mango	₡ 2000
--	--------

Milk shake

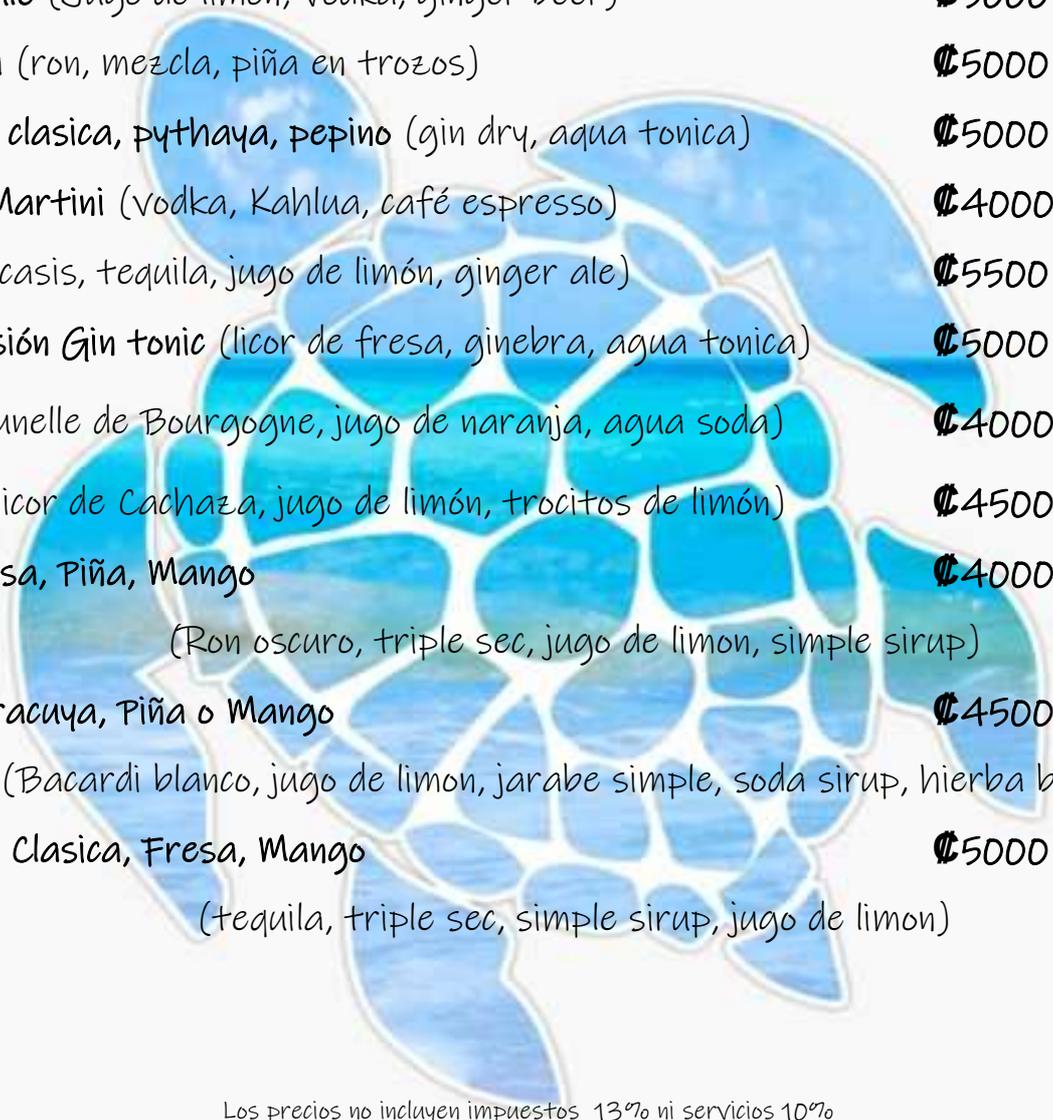
2 copas de helado, leche vaporado, frutas

Fresa, Banana, Vanilla, Maracuya, Chocolate	₡ 4000
---	--------

Bebidas gaseosas

Coca cola, Coca cola zero, Fresca, Giger ale, Fanta naranja	₡ 1300
---	--------

Nuestros coctales



Leona Brezze (vodka, licor coco, blue Curacao, Jugo naranja, piña)	₡4500
Moscow mule (Jugo de limon, vodka, ginger beer)	₡5000
Piña colada (ron, mezcla, piña en trozos)	₡5000
Gin Tonic clasica, pythaya, pepino (gin dry, aqua tonica)	₡5000
Espresso Martini (vodka, Kahlua, café espresso)	₡4000
Escalibur (casis, tequila, jugo de limón, ginger ale)	₡5500
Fresa pasión Gin tonic (licor de fresa, ginebra, agua tonica)	₡5000
Sirena (Prunelle de Bourgogne, jugo de naranja, agua soda)	₡4000
Caipiriña (licor de Cachaza, jugo de limón, trocitos de limón)	₡4500
Daikiri Fresa, Piña, Mango (Ron oscuro, triple sec, jugo de limon, simple sirup)	₡4000
Mojito Maracuya, Piña o Mango (Bacardi blanco, jugo de limon, jarabe simple, soda sirup, hierba buena)	₡4500
Margarita Clasica, Fresa, Mango (tequila, triple sec, simple sirup, jugo de limon)	₡5000

Los precios no incluyen impuestos 13% ni servicios 10%