



acquarelas

R E S T A U R A N T

De la Granja a su Mesa

El Restaurante Acquarelas le invita a vivir una aventura de sabores y aromas locales, a comer orgánico y beber saludable.

Nuestro menú se centra en la autosostenibilidad, en el máximo aprovechamiento de los residuos biodegradables de los alimentos y el apoyo a agricultores locales.

*Hecho con integridad.
Hecho para usted.*





Para Empezar

Tar Tar de Atún Sancarleño: finos trozos de atún fresco, mango, aguacate pico de gallo, perfumado con cebollinos, cebolla morada, ajonjolí y un brote de chips de plátano. \$13 i.v.i. -Pinot Noir- ☒

Ensalada del Bosque Lluvioso: con pejibaye, aguacate, tomate cherry, zanahoria, cebolla morada, lechugas locales y nuestra mayonesa especial de pejibaye. \$8 i.v.i. -Chardonnay- ☒

Patacón de Fuego: tostones de plátano verde cubiertos por carne de res y pollo, frijolitos ticos, lechuga y pico de gallo. Servido con nuestro alioli de culantro y nuestras chileras hechas en casa. \$8 i.v.i.

Trilogía de Ceviche: nuestra combinación de ceviche tico, pejibaye y especial del chef. \$12 i.v.i. -Chardonnay- ☒

Ensalada Maleku: con palmito, maíz, cebolla morada, aguacate, zanahoria, lechuga, chips de camote y aderezo de maracuyá. \$7 i.v.i. -Sauvignon Blanc- 🍷

Guacamole a lo Tico: una mezcla tradicional tica con aguacate, tomate cherry, cebolla, jugo de limón y chips de tortilla de maíz. \$8 i.v.i. -Pinot Noir-

Ceviche Tico: trozos de pescado marinados al estilo tico con jugo de limón, cebolla morada, coco, culantro, acompañado con aguacate y patacones. \$15 i.v.i. -Sauvignon Blanc- 🍷

Ensalada Campesina: con una reducción de balsámico y cebolla morada caramelizada, espinaca, tomate cherry, lechuga romana, tocineta ahumada y huevo duro. \$12 i.v.i. -Merlot- 🍷 ☒

Para Calentarse

Crema de Temporada: consulte por la crema del chef del día.

Cazuelita Tropical: una deliciosa combinación de quesos fundidos, salsa de tomates frescos, pollo aromatizado con finas hierbas y gratín de piña. \$14 i.v.i. -Pinot Grigio-

Sopa Criolla de Pollo: nuestra receta especial preparada con muslos de pollo deshuesados y vegetales locales aromatizados con hierbas costarricenses. Servido con nuestro chile hecho en casa. \$9 i.v.i. -Pinot Noir- ☒

Rondón del Río: una preparación especial del caribe con camarones, filete de tilapia y leche de coco. Acompañado con tostones de plátano. Ligeramente picante. \$15 i.v.i. -Chardonnay-

Sopa Azteca: una deliciosa sopa latinoamericana elaborada con tomates frescos, queso local, pechuga de pollo y chips de tortillas de maíz. \$11 i.v.i. -Pinot Noir-





Pastas Frescas

Elija su tipo de pasta favorita entre tagliatelli, penne rigatte o spaguetti.

Tagliatelli Fruti Di Mare: servida con camarones jumbo y mejillones aromatizados con finas hierbas. Elija su salsa entre aurora, pomodoro o bechamel. \$30 i.v.i. -Rosado o Chardonnay-

Al Vodka: tomates frescos, pollo, vodka, albahaca y queso parmesano. \$16 i.v.i. -Merlot-

Bolognese: tomates frescos, carne, albahaca y parmesano. \$15 i.v.i. -Syrah-

Carbonara: tocineta ahumada y cebolla salteadas, en salsa bechamel con parmesano de la casa. \$15 i.v.i. -Chardonnay -


Pomodoro: salsa roja de tomates frescos hecha con cebollas, albahaca, aceite de oliva, ajo y hierbas de provincia. \$8 i.v.i. -Bonarda-

*Todas las pastas se acompañan con pan artesanal hecho en casa.



ESPECIALIDAD DEL CHEF
Gluten Free Spaguetti Japonés: una combinación de vegetales, camarones pinky, mostaza china y el mejor sabor de Asia. \$24 i.v.i. -Torrontes- 

Veggie y Saludable

Pasta de Zucchini al Pesto: salteada con tomate cherry, champiñones naturales y toques de aceite de oliva. Servido con queso parmesano al gusto. \$10 i.v.i. - Pinot Noit- 

Hamburguesa Vegetariana: nuestra torta especial preparada con vegetales acompañada de espinaca, cebolla morada, queso, tomate y nuestro aderezo especial hecho en casa. \$16 i.v.i. -Pinot Noit-

Timbal de Vegetales Gratinados: con queso mozzarella, zucchini, berenjenas, chile dulce, cebolla, champiñones, tomate cherry confitado, aromatizados con finas hierbas. \$9 i.v.i. -Carmenere-

Tilapia Capi Capi: filet de tilapia asada en hojas de plátano al estilo tradicional de la cultura Maleku, servida con vegetales salteados de temporada y su salsa de elección. \$15 i.v.i. -Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, dependiendo de la salsa-

Filet de Pollo Grill: jugoso filet de pollo de la granja, acompañado con vegetales de temporada, ensalada verde y su salsa favorita. \$15 i.v.i. -Merlot, Chardonnay dependiendo de la salsa-

 **SELECCIONE SU SALSA DE PREFERENCIA**

- Salsa de naranja
- Salsa de albahaca
- Salsa de frutas tropicales



Super Food



Gluten Friendly



Los Principales de Pollo

Disfrute su corte de pastoreo de nuestra granja

· 100% ORGÁNICO ·

Pollo en Salsa de Café & Cacao: nuestra deliciosa pechuga rellena de espinaca, tomate cherry y cebolla, envuelta en tocineta para infundir. Bañada por una salsa elaborada a base de cacao, aromatizada con café. Servido con el acompañamiento del día. \$16 i.v.i. -Merlot- 🍷

Envoltini de Pollo en Salsa de Mango y Cerveza: pechuga al vapor rellena con albahaca, aceitunas verdes, tomate y cebolla morada. Servido con una salsa a base de mango caramelizado, hierbas provenzales y cerveza. Acompañado con la guarnición del día. \$17 i.v.i. -Chardonnay- 🍷 🚫

Pollo al Curry Caribeño: jugosa pechuga de pollo con hierbas provenzales, cubierta de salsa fusión curry con leche de coco, aromatizada con jengibre y chile panameño. Servido sobre puré de yuca o arroz. \$14 i.v.i. -Torrontes-

Rollos de Pollo Tropical: nuestras pechugas de pollo rellenas de espinaca y queso mozzarella, empanizadas y doradas con nuestra mezcla especial de coco. Bañadas en salsa de frutas tropicales, servidas sobre una cama de espinaca con pure y piña asada. \$20 i.v.i. -Chardonnay- 🍷

Pollo en Salsa de Vino y Miel: jugoso filet de pechuga de pollo preparado con hongos salteados, con una reducción de miel y vino blanco perfumado con perejil, acompañado de gratín de vegetales y espinaca blanqueada. \$15 i.v.i. -Pinot Grigio- 🍷

Frutos del Mar

Salmón a la Brasa (200 gr.) filet de salmón con un toque ligeramente picante, cubierto con nuestra salsa especial de chile morrón. Servido con el acompañamiento del día. \$32 i.v.i. *Elija su salsa de maracuyá por \$1,5 extra. -Pinot Noir- 🍷

Atún Grill (200 gr.) Corte de atún nacional servido con su salsa favorita, acompañado por la guarnición del día y espárragos naturales. \$22 i.v.i. -Pinot Noir- 🍷



SELECCIONE SU SALSA DE PREFERENCIA

- Salsa de vinagreta de sésamo tostado
- Salsa de albahaca
- Salsa de maracuyá

Envoltini de Tilapia Montaña de Fuego rollos de tilapia rellena napados en cremosa salsa bechamel, cubiertos con gratín de palmito con queso local. Acompañado de camarones jumbos salteados y la guarnición del día. \$25 i.v.i. -Riesling o Chardonnay-

Mariscada: deliciosa combinación de frutos del mar salteados al ajillo y hierbas frescas, acompañados de ensalada verde y pure. \$33 i.v.i. -Chardonnay-

Camarones Jumbo en Salsa de Naranja: salteados a la mantequilla y vino blanco, servidos con puré cremoso de papa y vegetales del día. \$43 i.v.i. *Agregue un acompañamiento por \$2,5 i.v.i. extra. -Chardonnay-



La Parrilla y Steakhouse



ESPECIALES DEL CHEF

Sirloin Steak (700gr.) un corte Premium a la parrilla. Servido con dedos de queso, aros de cebolla, plátano maduro, ensalada servida con nuestro aderezo especial y nuestro chimichurri hecho en casa. \$58 i.v.i. -Malbec-


Churrasco de (400gr.) acompañado de chile morrón con gratín de queso, tortillas de maíz y nuestro chimichurri. \$35 i.v.i. -Cabernet- 



COCINA EN VIVO

Parrillada Montaña de Cortes Mixtos:

- Para 2 personas (500gr) \$40 i.v.i.
- Para 4 personas. (1000 gr) \$90 i.v.i.
- (Opción para 4, incluye 2 copas de vino de la casa)

Nuestra selección de cortes premium locales: salchichón costarricense, lomo y pollo, servido con chimichurri. Acompañado con bastones de yuca, pico de gallo con toques de oliva, plátano maduro y tortillas suaves. Incluye botella de vino. -Maridaje depende de los cortes- 

Costillas de Cerdo (300gr.) bañadas en nuestro BBQ secreto a base de tamarindo, servida con platanos albardados, pico de gallo y frijoles molidos. \$21 i.v.i. -Syrah-

Lomo de Fuego (200gr.) jugoso corte orgánico cubierto con su salsa jalapeña, servido con vegetales de temporada aromatizados con hierbas frescas. \$26 i.v.i. -Carmenere-

Medallones de Cerdo: lomo de cerdo aromatizado con finas hierbas, acompañado con tortillas, yuca al mojo y su salsa favorita. \$30 i.v.i. -Zinfandel-

Tabla de Chicharrones: jugosos cubos de posta de cerdo fritos, acompañados con yuca frita y nuestro tradicional vigorón costarricense. Servida con tortillas de maíz. -Syrah-

- Para 1 persona \$25 i.v.i.
- Para 2 personas \$40 i.v.i.

Filet Mignon (200 gr.) succulento corte de producción regional albardado con tocineta, cubierto con salsa de champiñones y vino tinto, acompañado de vegetales de temporada. \$29 i.v.i. -Malbec-



SELECCIONE SU SALSA DE PREFERENCIA

- Salsa de cerveza y mango
- Salsa de naranja

ACOMPAÑAMIENTOS

Agregue un acompañamiento por \$2,5 extra

- Hongos rostizados con balsámico y miel
- Puré de plátano y tocineta
- Papas con romero y ajo
- Dedos de yuca y queso Turrialba
- Pico de gallo
- Platanitos maduros
- Ensalada verde con aderezo de la casa
- Pastel de palmito
- Frijoles ticos
- Arroz blanco
- Tortillas de maíz suaves



Super Food



Gluten Friendly



De nuestra Tierra

Almuercito Típico. (Especial Blue Zone) combinación de arroz, frijoles, plátano maduro, huevo y ensalada con aderezo hecho en casa. Todo servido sobre una hoja de plátano. Usted elige su carne favorita (res, pollo o pescado) \$12 i.v.i. -Maridaje depende de carne seleccionada- ①

Arroz con Pollo: arroz frito con trozos de pollo aromatizado con especias de la región, acompañado de ensalada verde y papas. \$11 i.v.i. -Merlot- ☒

Supremas de Pollo o Res: trozos de pollo y res cocinadas con especias costarricenses y nuestra salsa BBQ. Acompañado por frijolitos ticos, pico de gallo, bastones de yuca y tortillas de maíz suaves. \$20 i.v.i. ①

Arroz al Volcán: arroz especial de la casa que combina carne de res, pollo, tocineta ahumada y vegetales salteados. Bañado en salsa pomodoro, acompañado de ensalada verde y papas. \$16 i.v.i. -Merlot- ☒

Arroz con Camarones: mezcla de arroz frito y camarones pinky aromatizados con especias y acompañado con papas artesanales y ensalada. \$17 i.v.i. -Chardonnay-



Hamburguesas Artesanales

Chicken Grill Supreme: jugosa pechuga de pollo grill, queso, espinaca, hongos frescos, cebolla morada caramelizada, lechuga, tomates frescos. Servida con papas artesanales y alioli hecho en casa. \$14 i.v.i. -Cerveza Nacional- ①

La Fortuna Craft: una deliciosa torta de res barnizada en salsa BBQ servida con una rebanada de piña asada, hongos frescos, tocineta, queso blanco, lechuga, tomate, acompañada con aros de cebolla y nuestra mayonesa de pejibaye. \$16 i.v.i. -Cerveza Nacional-





Para los Pequeños

OPCIONES EXCLUSIVAS PARA NIÑOS

- Quesoburguesa con Papas Fritas** \$9 i.v.i.
- Spaguetti Pomodoro** \$5 i.v.i.
- Dedos de Pescado** \$10 i.v.i.
- Sandwich de Pollo con Papas Fritas** \$7 i.v.i.
- Fajitas de Pollo Only Kids** \$8 i.v.i.
- Fajitas de Res Only Kids** \$10 i.v.i.
- Sandwich de Carne** 8 i.v.i.



Dulce Tentación

Prestíño a La Mode: una crujiente canasta de prestíño rellena de helado de vainilla y frutas confitadas, coronado con "topping" de chocolate, servida sobre un espejo de tapa dulce. \$7 i.v.i.

-Elija entre frutas tropicales o frutos rojos silvestres.

Flan de la Casa: con "topping" de caramelo. \$5 i.v.i.

Crepa de Pejibaye, Queso Turrialba y Dulce de Temporada: una mezcla de sabores locales al estilo Acuarelas. \$8 i.v.i.

Brownie de Chocolate: servido con helado de vainilla y topping de chocolate. \$6 i.v.i.

Fruta Flambé: dulce pecado tico con fruta caramelizada, toques de brandy y flambeado en su mesa. \$13 i.v.i.

Cheesecake de Maracuyá: el clásico cheesecake con el toque ácido de la maracuyá. \$7 i.v.i.

Cocoa Coffee Tiramizú: una delicia italiana que combina en diferentes capas crema batida, café y cocoa. \$6 i.v.i.

Deleite de Tres Leches: un pastel dulce tradicional latinoamericano bañado con tres tipos de leche, cubierto con crema batida y coronado con fresas. \$5 i.v.i.

Pie de Limón: una tarta rellena de sabores cítricos que se combinan con el merengue para formar el trío perfecto. \$6 i.v.i.





Bebidas

Blendz \$4 i.v.i.

- Limonada de Fresa
- Limonada de Sandía
- Frescura de Sandía y Menta
- Piña con Hierba Buena
- Fresa con Hierba Buena
- Limonada con Hierba Buena

Cervezas

- Imperial \$4 i.v.i.
- Imperial Silver \$4 i.v.i.
- Pilsen \$4 i.v.i.
- Bavaria Gold \$5 i.v.i.
- Bavaria light \$5 i.v.i.
- Corona \$7 i.v.i.
- Pida su cerveza michelada por \$1 extra.

Consulte por las Cervezas Artesanales Costarricenses \$10 i.v.i.

Gaseosas \$3 i.v.i.

Smoothies \$4 i.v.i.

- Papaya - Piña- Jugo de Naranja
- Coco - Mango
- Mango - Maracuyá y Naranja
- Papaya
- Piña
- Fresa
- Sandía
- Mora
- Jugo de naranja
- Melón
- Mango
- Maracuyá



Consulte por el maridaje perfecto para acompañar su platillo

Bebidas Calienticas

- Variedad de Tés (consulte por nuestra selección) \$2,5 i.v.i.
- Chocolate Caliente \$3 i.v.i.

Café Caliente

- Espresso Macchiato \$4,5 i.v.i.
- Espresso Cortado \$2 i.v.i.
- Espresso Bombon \$2,5 i.v.i.
- Espresso Ice Cream \$3 i.v.i.
- Capuccino \$4 i.v.i.
- Latte \$3,5 i.v.i.
- Latte con Sabores \$5 i.v.i.
- Moka Latte \$5 i.v.i.
- Crema Moka \$7 i.v.i.
- Moka Acuarelas \$7 i.v.i.
- Irlandes \$7,5 i.v.i.
- Coconut Coffee \$2 i.v.i.
- Americano \$3 i.v.i.
- Montaña de Fuego Chorreado \$2 i.v.i.
- Chocolate Caliente \$4 i.v.i.

Café Frío

- Frozen Capuccino \$8 i.v.i.
- Moka Frío \$8 i.v.i.
- Montaña de Fuego Frío \$8 i.v.i.
- Strawberry Frapuccino \$8 i.v.i.
- Oreo Frapuccino \$8 i.v.i.
- Choco-Mint Frape \$8 i.v.i.