



Bienvenidos a Tucanes

En el corazón de La Fortuna, entre montañas, aguas termales y la riqueza del bosque tropical, celebramos la esencia de la cocina costarricense. Nuestra despensa es mayoritariamente local: trabajamos con productores, pescadores y agricultores de la región que nos brindan lo mejor del mar, la montaña y el huerto. Creemos en la cocina honesta y creativa, hecha con respeto a la tierra y a quienes la trabajan.

En Tucanes aplicamos el concepto glocal: pensamos en lo global, en técnicas y sabores del mundo, pero cocinamos con ingredientes que nacen aquí, en Costa Rica. El resultado es una propuesta culinaria única, donde tradición y modernidad se encuentran en cada plato.

Este menú es un homenaje a nuestra biodiversidad y a la creatividad de nuestro equipo de cocina. Queremos que cada bocado sea un viaje de sabores, texturas y memorias que le acompañen mucho más allá de su visita.

¡Bienvenidos a nuestra mesa!

Chef Saúl Umaña

Ensaladas

Del campo 🌱🌿🍄

Mix de lechugas, manzanas asadas, gel de manzana, aguacate, cebolla morada encurtida, queso de cabra, nueces caramelizadas, uchuvas, tomate cherry, vinagreta de banana.
\$17.07 (\$21 imp. incluidos)

Tipo griega 🌱🌿

Arúgula, chayote, pejíbaye, queso feta, aceitunas Kalamata, tomate, pepino, cebolla morada, vinagreta de balsámico y miel.
\$17.07 (\$21 imp. incluidos)

Burratina 🌱🌿🍄🥛

Pesto de albahaca, crocante de parmesano, queso burrata, tomate cherry confitado, arúgula, pan de masa madre.
\$23.58 (\$29 imp. incluidos)

Sopas y Cremas

Chowder 🌱

Pesca del día, almejas, tocineta de pescado, puré de tiquisque, kale, sopa cremosa de curry.
\$17.07 (\$21 imp. incluidos)

Crema de papa con carne 🌱🥛

Crema de papa trufada, trozos de lomito salteado, polvo de cebolla quemada, aceite de hierbas.
\$17.07 (\$21 imp. incluidos)

Crema de tomate vegana 🌱🌿

Crema de tomate, caviar de coco, caviar de albahaca, cebolla frita.
\$13.82 (\$17 imp. incluidos)

Crudos

Tartar de atún 🌱

Atún, yema de huevo curada, mayonesa de ajo negro, emulsión de aguacate, ponzu, puré de cebolla, salvia frita.
\$18.70 (\$23 imp. incluidos)

Tartar de res con mil hojas de papa 🌱

Tartar de res, mil hojas de papa frito, mayonesa de ajo negro, kale frito.
\$23.50 (\$29 imp. incluidos)

Ostras costarricenses 🌱

Servidas con aderezo ponzu, chiliguaro y citroneta.
6 unidades \$28.46 (\$35 imp. incluidos)
12 unidades \$46.34 (\$57 imp. incluidos)

Ceviche con leche de tigre de ayote

Leche de tigre de ayote y chile habanero en dos texturas, emulsión de aguacate, cebolla morada, cebollino, caviar de ponzu, maíz crocante, cilantro.
\$18.70 (\$23 imp. incluidos)

Entradas Calientes

Berenjenas asadas 🍴 🌱

Ajo blanco, AOVE, aceite de pimentón, hierbabuena, arúgula, semillas de calabaza fritas.

\$17.07 (\$21 imp. incluidos)

Mejillón con chorizo

Mejillones, chorizo frito, hinojo, cebolla, pimentón, limón a la parrilla.

\$18.70 (\$23 imp. incluidos)

Dumplings de cerdo y camarón

Kimchi, sésamo negro, caldo de pollo con jengibre, cebollino.

\$20.33 (\$25 imp. incluidos)

Panzada con chipirones fritos

Alioli de tinta de calamar, salsa criolla, AOVE y vinagre de Jerez.

\$18.70 (\$23 imp. incluidos)

Arroces

Falso risotto de coliflor 🍴 🌱 🌱

Coliflor, crema de ayote, zucchini fresco, parmesano.

\$25.20 (\$31 imp. incluidos)

Arroz verde con pesca del día y almejas 🍴 🌱

Pesca del día, almejas, kale frito, salsa romesco, pesto, alioli.

\$28.46 (\$35 imp. incluidos)

Arroz meloso de carnes y entraña a la parrilla

Entraña a la parrilla, alioli de culantro, tomates cherry semisecos.

\$28.46 (\$35 imp. incluidos)

Pastas

Canelón de cordero con ragú y salsa cazadora

Ragú de cordero con vegetales, salsa pomodoro, salsa demi-glace, queso grana padano.

\$30.08 (\$37 imp. incluidos)

Pasta al pesto con camarones 🍴

Pasta larga o corta, pesto de albahaca y culantro, camarones, ajo frito, polvo de jamón serrano, mayonesa de ajo negro.

\$30.08 (\$37 imp. incluidos)

Pasta orzo cremosa con hongos y carrillera

Pasta orzo con hongos y terrina de osobuco y carrillera, tomate cherry semi-seco, mayonesa de ajo negro, tuile de pimentón, salsa de sus jugos.

\$33.33 (\$41 imp. incluidos)

Del Mar

Pesca del día

Puré de papa a la huancaína, mayonesa de ají, tuile de espirulina, cebolla morada y chile ají con limón, salsa de curry con leche de coco.

\$31.71 (\$39 imp. incluidos)

Pulpo

Pulpo a la parrilla, frijoles blancos con chorizo, chistorra frita, alioli.

\$33.33 (\$41 imp. incluidos)

Trucha 🌱

Puré de hinojo, hongos salteados, salsa burnt lemon, gel de naranja.

\$30.08 (\$37 imp. incluidos)

De la Tierra

Suprema de pollo 🍗

Puré de papa trufado, brócoli salteado, salsa de hongos, crocante de tapioca.

\$28.46 (\$35 imp. incluidos)

Costillas de cordero 🍖

Polenta al queso azul, salsa de sus propios jugos, acelgas salteadas, aceite de menta.

\$49.59 (\$61 imp. incluidos)

Hamburguesa Wagyu 🍔

Pan brioche, torta de Wagyu, alioli trufado, cebollas caramelizadas, queso cheddar, hongos salteados, ensalada de arúgula. Acompañado de mini hash brown.

\$31.71 (\$39 imp. incluidos)

Rib eye 🍖

Rib eye CAB, puré de papa, vegetales salteados, chimichurri.

\$49.59 (\$61 imp. incluidos)

Milanesa de cerdo 🍖🥑

Cobertura de pistachio, crema de yogurt, arúgula, cremoso de queso de cabra con eneldo, zucchini en lascas, aceite de chiles ahumados.

\$30.08 (\$37 imp. incluidos)

Lomito de res 🍖

Croqueta de papa con queso palmito, espárragos, salsa cremosa negra, espuma de salsa holandesa.

\$46.34 (\$57 imp. incluidos)

Short rib angus 🍖

Pure de camote asado, vegetales encurtidos, quinoa crocante, salsa de chocolate.

\$46.34 (\$57 imp. incluidos)

Tomahawk

Papas baby al horno, chimichurri, plátano maduro, mazorcas de maíz.

\$145.53 (\$179 imp. incluidos)

Postres

Tarta vasca con helado de carbón activado 🍰

Tarta de queso, crumble de vainilla, helado de carbón activado.

\$12.20 (\$15 imp. incluidos)

Pavlova de maracuyá, coco y fresa 🍰

Merengue deshidratado, sorbet de maracuyá, espuma de coco, coco deshidratado, fresa fresca.

\$12.20 (\$15 imp. incluidos)

Sampler de gelatos de la casa 🍦

3 sabores.

Preguntar por la selección del día.

\$12.20 (\$15 imp. incluidos)

Chocolate & peñibaye 🍫

Texturas de chocolate y peñibaye, helado de chocolate con mandarina.

\$12.20 (\$15 imp. incluidos)

Matcha tiramisú 🍰

Helado de matcha, dedos de señora, crema de mascarpone, chocolate, café, tejas de matcha.

\$12.20 (\$15 imp. incluidos)

Torrija 🍞🥑

Pan brioche, crema inglesa de avellana, helado de avellana, merengue de naranja, avellana garapiñada, crumble de cacao.

\$12.20 (\$15 imp. incluidos)

Frutas tropicales 🥭

Sorbet de mango, bizcocho de almendras, merengue deshidratado, texturas de frutas de temporada.

\$12.20 (\$15 imp. incluidos)

Precios en Dólares Americanos

🌱 Vegetariano | 🥬 Vegano | 🌾 Gluten friendly | 🥜 Frutos secos | 🥛 Lácteos