



# TUCANES

---

## Ensaladas

---

### Ensalada del campo

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

### Ensalada de coliflor

Mix de lechugas, tomate cherry, cebolla morada, emulsión de aguacate, coliflor asada, almendras tostadas, vinagreta de Morrón \$17.07 (\$21 imp. incluidos)

### Ensalada tibia de burratina

Burratina, tomates cherry salteados, ayote salteado, miel, arúgula, cebolla encurtida, reducción de balsámico, rábano fresco \$23.58 (\$29 imp. incluidos)

---

## Sopas & Cremas

---

### Chowder caribeño

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

### Crema de papa & puerro

Crema de papa y puerro, puerro confitado, serrín de papa, tierra de semillas, aceite verde \$13.82 (\$17 imp. incluidos)

### Crema de tomate vegana

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

---

 Gluten Friendly  Vegetariano  Vegano  Sin lácteos

Todos los precios son en dólares americanos

---

# Entradas

---

## Ostras costarricenses

Servidas con aderezo ponzu, chiliguaro y citroneta

6 unidades \$28.46 (\$35 imp. incluidos)

12 unidades \$46.34 (\$57 imp. incluidos)

## Tartar de trucha

Trucha, gel de remolacha, salsa tártara, uchuva, emulsión de aguacate, velo de hierbas, pan de masa madre \$18.70 (\$23 imp. incluidos)

## Tartar de atún

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

## Enyucado de cerdo mechado

Enyucado de cerdo mechado de tamarindo, crema agria, caviar de limón, ralladura de limón, aceite verde \$17.07 (\$21 imp. incluidos)

## Berenjenas tempura

Berenjenas tempura, salsa cremosa de ajos, aceite de chile y achiote, calducho de naranja con guayaba \$17.07 (\$21 imp. incluidos)

## Tataki de res

Tataki de lomito de res, ponzu de naranja, cebolla frita, gel de cebolla, aceite verde \$23.58 (\$29 imp. incluidos)

## Mejillones con chorizo

Mejillones, chorizo frito, hinojo, cebolla, pimentón, limón a la parrilla \$18.70 (\$23 imp. incluidos)

## Dumplings de camarón

Dumplings de camarón, baby corn, bisque de maíz, kale frito \$20.33 (\$25 imp. incluidos)

---

 Gluten Friendly  Vegetariano  Vegano  Sin lácteos

Todos los precios son en dólares americanos

---

# Arroces

---

## Falso risotto de coliflor

Coliflor, crema de ayote, zucchini fresco, parmesano \$25.20  
*(\$31 imp. incluidos)*

## Arroz negro de mariscos

Arroz arborio, tinta de calamar, camarones, calamares, alioli \$28.46 *(\$35 imp. incluidos)*

## Risotto de pejibaye con terrina de cordero

Arroz arborio, crema de pejibaye, terrina de cordero, salsa de pimienta \$33.33 *(\$41 imp. incluidos)*

---

# Pasta

---

## Canelón de langosta a dos temperaturas

Canelón relleno de queso Philadelphia con langosta & hierbas, bisque de maíz, salsa pomodoro, espuma de parmesano \$30.08 *(\$37 imp. incluidos)*

## Pasta al pesto

Pesto de albahaca & culantro, queso de almendras, aceite verde, emulsión de ajo negro, ajo crispy \$23.58 *(\$29 imp. incluidos)*

Adicionales: Pollo, pesca del día, langosta

---

# Platos Fuertes

---

## Suprema de pollo 🌿 🍷

Suprema de pollo, puré de zanahoria & jengibre, hongos salteados, salsa de pollo con oporto, zucchini fresco \$28.46  
*(\$35 imp. incluidos)*

## Lomo de cerdo 🌿 🍷

Lomo de cerdo, ciruelas asadas, puré de manzanas asadas, cebollas tatemadas, salsa de ciruela - vino tinto y chocolate \$30.08  
*(\$37 imp. incluidos)*

## Pesca del día

Pesca del día, espuma de papa trufada, guisantes y kale salteado, almejas salteadas \$31.71  
*(\$39 imp. incluidos)*

## Trucha 🌿

Trucha a la plancha, puré de tiquisque, salsa de uchuvas, emulsión de aguacate, crocante de tiquisque \$30.08  
*(\$37 imp. incluidos)*

## Pulpo

Pulpo a la parrilla, croqueta de yuca con queso palmito, salsa caribeña acevichada, puré cremoso de palmito asado \$33.33  
*(\$41 imp. incluidos)*

## Langosta 🌿 🍷

Cola de langosta, arroz con coco, crocante de plátano, emulsión de aguacate, zuchinni fresco, salsa caribeña con habanero \$47.97  
*(\$59 imp. incluidos)*

## Lomito de res

Lomito de res CAB, puré de papa, crocante de papa, puré de cebolla, sopa de cebolla, cebollas tatemadas \$46.34  
*(\$57 imp. incluidos)*

## Rib eye 🌿

Rib eye CAB, mash, vegetales salteados, chimichurri \$49.59  
*(\$61 imp. incluidos)*

## Hamburguesa Wagyu

Pan brioche, torta de wagyu, alioli trufado, cebollas caramelizadas, queso cheddar, ensalada de arúgula. Acompañado de mini hash browns \$31.71  
*(\$39 imp. incluidos)*

## Tomahawk

Tomahawk, papas baby al horno, chimichurri \$145.53 (\$179 taxes imp. incluidos)

Incluye 2 guarniciones a elegir:

- Vegetales salteados
- Ensalada verde
- Puré de papa
- Hongos salteados
- Arroz blanco

---

## Postres

---

### Tarta de queso vasca

Tarta de queso, helado de vainilla, crumbled de vainilla \$12.20 (\$15 imp. incluidos)

### Torrija de chocolate y naranja

Torrija de pan brioche, cremoso de chocolate, salsa de naranja, crumbled de cacao, helado de chocolate blanco, naranja deshidratada \$12.20 (\$15 imp. incluidos)

### Flan de queso de cabra, ajo negro & caramelo salado

Flan de queso de cabra, caramelo de ajo negro, helado de caramelo salado con carbón activado \$12.20 (\$15 imp. incluidos)

### Pavlova de frutos rojos

Merengue deshidratado, crema pastelera, fresas maceradas con oporto, frutos rojos \$12.20 (\$15 imp. incluidos)

### Miel, coco & matcha

Texturas de coco, helado de matcha, panal de abeja \$12.20 (\$15 imp. incluidos)

### Fiesta de frutas

Sorbet de guanábana, sorbet de frutos rojos, esponja de arroz, salsa de maracuyá, frutas deshidratadas, frutos rojos frescos, crema batida vegana \$12.20 (\$15 imp. incluidos)

---

 Gluten Friendly  Vegetariano  Vegano  Sin lácteos

Todos los precios son en dólares americanos

# Cocteles Artesanales Ticos

\$18.70 (\$23 imp. incluidos)

## Yorkin

*Un viaje sensorial con nuestro coctel Yorkin*

Un homenaje a nuestra herencia autóctona, deléitese con una sinfonía de sabores. Nuestro licor nacional Cacique infusionado con maíz dulce rostizado, bitters de cacao y óleo de banano servido con un crocante de maíz y miel.

## La Feria

*Sumérgase en la animada Feria*

Una celebración inspirada en los bulliciosos mercados donde la frescura se encuentra con la vitalidad. Una fusión de raíces locales y agrícolas cobra vida con productos frescos del campo. Cacique infusionado con arándanos, cordial de chayote y bitters de naranja. Acentuado con el toque de whisky, Cointreau, vino espumante y aire de remolacha.

## Rum Fat Wash

*Rum Fat Wash, una exploración única*

Transpórtate a los altos y frescos pastizales de este paraíso tropical. El tradicional Ron Centenario se somete a un fascinante proceso de fat wash con queso Turrialba y queso azul. Esta rica infusión se complementa con sutiles notas de jengibre, jugo de limón, miel y la efervescencia del Prosecco.

## Costa Rica Coffee Old Fashioned

*Experimenta el arte de la sostenibilidad*

Una mezcla única que celebra tesoros locales, con el pejibaye como protagonista en una combinación clásica que armoniza con las ricas notas del café. Un viaje nostálgico a la tradición costarricense de disfrutar de un "cafecito" por la tarde. Bourbon infusionado con pejibayes asados, jarabe de pejibaye, bitters de naranja y adornado con "caviar" de café. Este Old Fashioned entrelaza sostenibilidad y tradición, creando un sorbo poético.

# Cocteles Artesanales Ticos

\$18.70 (\$23 imp. incluidos)

## 1845 Negroni

*Café y Pasión en armonía*

Elaborado con ginebra, Campari, vermut infusionado con café de especialidad y bitters de naranja, este coctel rinde homenaje a la ilustre tradición cafetalera de Costa Rica y celebra el año de la primera exportación internacional de café del país. Saborea la rica herencia y los sabores distintivos en cada exquisita gota.

## Tropical Native Martini

*Un tributo a la abundancia de nuestra tierra*

El cas es el sabor protagonista, una joya local que presume de dulces notas cítricas y un toque de acidez. Mezclamos cuidadosamente Vermut seco, un shrub de frutos rojos y un toque de sal de cas. Inspirado en el atemporal Vesper Martini, este coctel logra una armoniosa fusión de sofisticación clásica y sabores locales. Captura la esencia misma de Costa Rica con cada sorbo.

## Grandma's Backyard

*Adéntrate en la calidez del "Patio de la abuela"*

Un coctel que rinde homenaje a las entrañables reuniones familiares. Tequila, Cointreau, una reducción de vino blanco y cas, puré de cas, jugo de limón fresco y un toque de sal de cas se unen en un cóctel cuidadosamente elaborado. Una experiencia que te transporta al alegre y tradicional ambiente familiar.

## Mr. Ferguson

*Notas alegres y enérgicas que se entrelazan al ritmo del Calypso*

Presentamos Mr. Ferguson, un coctel que rinde tributo al espíritu de Walter Ferguson, legendario compositor costarricense del género Calypso. Esta armoniosa mezcla contiene vermut seco, ron Centenario, óleo de banano, jugo de limón, bitters de naranja y toques de hierbabuena. Celebre este legado musical con este coctel de inspiración caribeña.

# Mixología Creativa

\$18.70 (\$23 imp. incluidos)

## Scarlet Macaw

Ginebra, sirope de fresa y tomillo, agua carbonatada, jugo de limón y garnish de gelatina de fresa

## Tico Forest

Pisco, sirope de pera, bitters de pera hechos en casa, Prosecco, espuma de ginebra, pera deshidratada

## Mezcalita de Tamarindo

Licor de tamarino, mezcal, jugo de limón, almíbar de azúcar, puré de tamarindo, chile chipotle, sal de chipotle

## Cosmopolitan Milk-Wash

Lactofermento de vodka, jugo de arándanos, jugo de limón y crema de leche. Espuma de Cointreau y piel de naranja

## Centenario Rusty Nail

Ron infusionado con mantequilla especiada y maracuyá, whisky especiado, bitters de cacao y cuero de manzana y maracuyá

## Margarita de tomate asado

Tequila, jugo de limón, licor de chile picante, Cointreau, cordial de tomate, sal de sésamo

# Gin & Tonics

\$14.45 (\$19 *imp. incluidos*)

## Morpho Tonic

Ginebra Nordés, flores de butterfly pea, limón, Licor Saint Germain, agua tónica mediterránea y capullos de rosa

## Deep Forest Fruit Tonic

Ginebra Bulldog Gin, té de frutos rojos, agua tónica mediterránea, capullos de rosa, moras y arándanos

## Paradise Tonic

Ginebra Tanqueray, licor Chartreuse, agua tónica mediterránea y hierbabuena

## Tea Tonic Expressions

Ginebra Hendrick's, té de manzanilla, licor Benedictine, agua tónica mediterránea, capullos de rosa y flores comestibles

## Pink Tonic

Ginebra Malfy de toronja, romero, agua tónica aromática y toronja

# Mocktails

\$8.94 (\$11 *imp. incluidos*)

## Spring Bloosom

Jugo de sandía, limón, agua carbonatada, limón mesino deshidratado, flores comestibles y naranja

## Ferrocarril High Ball

Shrub de banano, agua carbonatada de jengibre, naranja deshidratada y romero

## Smooth Night

Té negro, infusión de hibiscos, jugo de limón, agua tónica y flor de hibiscos

Precios en dólares americanos

# Cervezas

## Nacional

Imperial \$5.69 (\$7 imp. incluidos)  
Heineken \$7.32 (\$9 imp. incluidos)  
Ambar Pilsener \$5.69 (\$7 imp. incluidos)  
Ambar Light \$5.69 (\$7 imp. incluidos)  
Ambar Marzenbler \$7.32 (\$9 imp. incluidos)

## Artesanal \$8.94 (\$11 imp. incluidos)

Ipava by Tabacón - IPA  
Kapi Kapi by Tabacón - Doble IPA  
Costa Rica CRBF Tortuguero - IPA. IBUS 55  
Costa Rica CRBF Dota - FB. IBUS 8  
Costa Rica CRBF Escalante - Irish Red Ale. IBUS 23

## Importada \$7.32 (\$9 imp. incluidos)

Stella Artois  
Modelo Especial  
Modelo Negra  
Daura Damm - Sin Gluten

## Sin Alcohol \$4.88 (\$6 imp. incluidos)

Free Damm