



# 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 Tipo Griega con Pejibaye

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

### Ensalada de Burratina

Pesto de albahaca, crocante de parmesano, queso burrata, tomate cherry confitado, arúgula, pan de masa madre \$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 Brócoli y Espinaca

Crema de brócoli y espinaca servida con tierra de semillas, espinaca frita y pan de masa madre \$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)

## Tiradito de Pescado

Leche de tigre de ayote y chile habanero, aguacate tatemado, cebolla morada, ajo frito, caviar de ponzu, microgreens de culantro \$18.70 (\$23 imp. incluidos)

## 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)

## Chopitos y Panceta

Alioli de tinta de calamar, salsa criolla, AOVE y vinagre de Jerez \$18.70 (\$23 imp. incluidos)

## Berenjenas al Horno

Ajo blanco, AOVE, aceite de pimentón, hierbabuena, arúgula, semillas de calabaza fritas \$17.07 (\$21 imp. incluidos)

## Vitello Tonnato

Lomito sellado, mayonesa de atún, alcaparra frita, semillas de mostaza, parmesano, pan de masa madre, arúgula, vinagreta de mostaza y miel \$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 y Cerdo

Kimchi, “Droga Negra”, caldo de pollo con jengibre, cebollino \$20.33 (\$25 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

Pesca del día, almejas, kale frito, salsa romesco, pesto, 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)*

## Arroz Negro de Mariscos

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

---

# Pastas

---

## Canelón de Langosta con Ragú

Canelón relleno de ragú de vegetales con langosta, queso mozzarella, queso parmesano, albahaca fresca  
\$30.08 *(\$37 imp. incluidos)*

## Pasta al Pesto

Pasta larga o corta, pesto de albahaca y culantro, ajo frito, polvo de jamón Serrano  
\$23.58 *(\$29 imp. incluidos)*

## Pasta al Pesto con Camarones

Pasta larga o corta, pesto de albahaca y culantro, camarones, ajo frito, polvo de jamón Serrano  
\$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)*



Gluten Friendly



Vegetariano



Vegano



Sin lácteos

Todos los precios son en dólares americanos

---

# Platos Fuertes

---

## Suprema de Pollo

Suprema de pollo, hongos salteados, puré de berenjena, salsa de hongos, crocante de tapioca, aceite de trufa \$28.46 *(\$35 imp. incluidos)*

## Lomo de Cerdo

Lomo de cerdo, puré de papa al mojo con espinaca y culantro, mojo rojo, mole de almendra, acelgas, cebollas tatemadas \$30.08 *(\$37 imp. incluidos)*

## 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)*

## Trucha

Puré de camote, mini zanahorias, espárragos salteados, salsa meunière, camarón y perejil \$30.08 *(\$37 imp. incluidos)*

## Pulpo

Croqueta de yuca con queso palmito empanizado, zucchini fresco, puré de palmito, salsa acevichada \$33.33 *(\$41 imp. incluidos)*

## Langosta

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

## Lomito de Res

Puré de coliflor, hongo ostra frito, zucchini fresco, espárragos, salsa española \$46.34 *(\$57 imp. incluidos)*

## Rib Eye

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



Gluten Friendly



Vegetariano



Vegano



Sin lácteos

Todos los precios son en dólares americanos

## 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)

## Tomahawk

Tomahawk, papas baby al horno, chimichurri, plátano maduro y mazorcas de maíz \$145.53 (\$179 imp. incluidos)

Incluye dos guarniciones a elegir:

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

---

# Postres

---

## Tarta de Queso Vasca

Tarta de queso Vasca, helado de carbón activado \$12.20 (\$15 imp. incluidos)

## Fiesta de Frutas

Frutas frescas maceradas con sal, Tajín y azúcar, sorbet de guanábana, papel de fresa \$12.20 (\$15 imp. incluidos)

## Herbal

Helado de eucalipto, marshmallow de zacate de limón, tejas de canela, rocas de menta, bizcocho de hierbas, espuma de romero \$12.20 (\$15 imp. incluidos)

## Fresa y Albahaca

Papel de fresa, fresas lacto-fermentadas, mousse de chocolate blanco, helado de fresa y albahaca, esferas de fresas, fresas deshidratadas \$13.82 (\$17 imp. incluidos)

## Torrija

Pan brioche, helado de Nutella, suspiro de hongo porcini, crumble de galleta de avellana, mousse de café, avellana caramelizada, crema inglesa de café \$13.82 (\$17 imp. incluidos)

## Coco y Matcha

Helado de matcha, crumble de coco, tejas de matcha, espuma de coco \$12.20 (\$15 imp. incluidos)