



• LA CUCHARA DE LA REINA •

MENÚ



COCINAMOS CON PASIÓN


La
Reina
del Castillo
RESTAURANTE



ENTRADAS

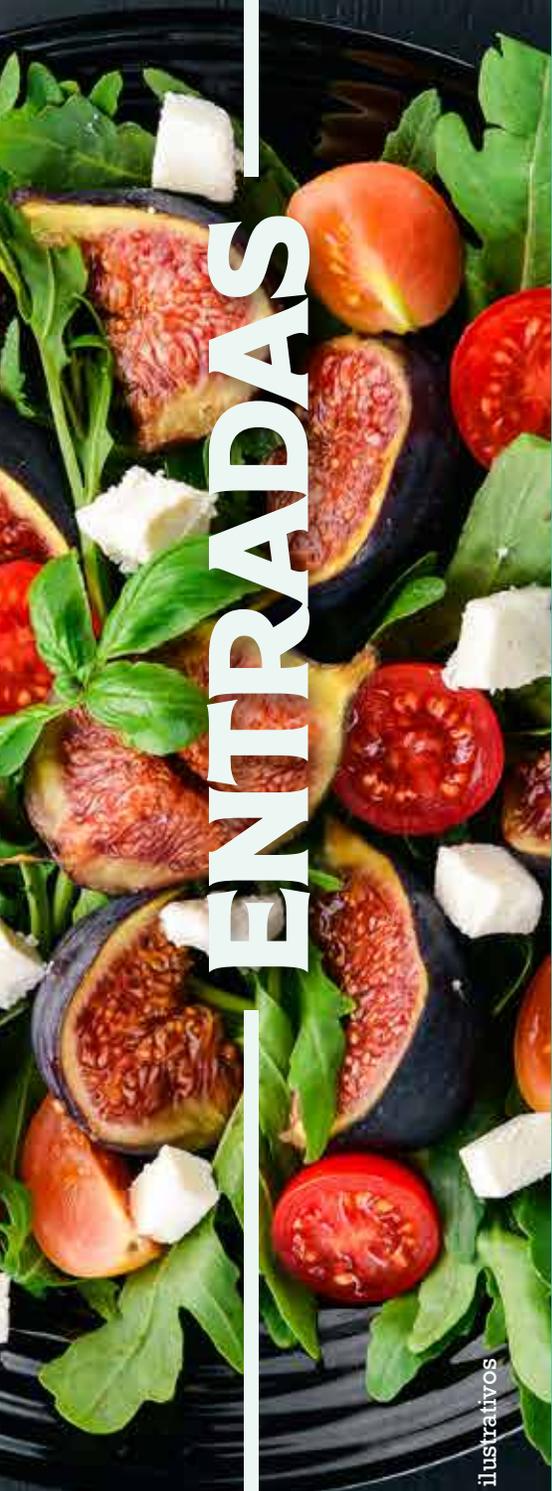


Imagen con fines ilustrativos

CALIENTES

Chorizo parrillero ¢3.500
 200 gr. de chorizo artesanal a la parrilla, pan de la casa, chimichurri y encurtido de cebolla.

Crema de ayote y pejibaye  ¢3.750
 Ayote y pejibayes caramelizados con miel de maple, cocidos en caldo de vegetales, crema dulce y parmesano, perfumados con jengibre y cúrcuma.

Sopa de tortilla  ¢4.800
 Clásica sopa mexicana, con base de tomates y vegetales tatemados, procesados y perfumados con chiles secos y apazote. Con guarnición de chips de maíz, queso, aguacate y chicharrón.

Mejillones negros  ¢5.750
 Salteados en aceite de oliva, cebolla, ajo, vino blanco, hierbas, salsa de tomate y limón. Acompañado de crocante de harina con hierbas.

Ceviche tropical  ¢4.350
 Dados de pescado blanco y mango verde marinados en jugo de limón, cebolla, chile dulce, culantro y reducción tropical de ají, maracuyá y cítricos. Acompañado de chips de plátano verde.

FRÍAS

Ceviche de pescado  ¢4.500
 Dados de pescado blanco, marinados en jugo de limón, cebolla, chile dulce, culantro y reducción tropical de ají y cítricos.

Carpaccio de res  ¢5.900
 Finas láminas de lomito marinadas con aderezo cítrico, queso grana padano, alcaparras, perejil y reducción de balsámico. Ensaladilla de arúgula y champiñones.

ENSALADAS

Ensalada mixta con salmón  ¢5.400
 Lonjas de salmón cocido, semillas de hinojo, arúgula, lechugas baby, manzana verde, almendras y fresas. Aderezo de yogurt y pepino.

Ensalada caprese  ¢5.900
 Rebanadas de queso mozzarella y tomate sobre una cama de lechuga baby, napadas con aderezo pesto y reducción balsámica. Acompañado de crocante de harina y hierbas.

Ensalada de higos con Jamón Serrano  ¢5.900
 Láminas de Jamón Serrano, lechuga baby, higos, tomate cherry, queso mozzarella y crocantes de pan. Aderezo cítrico de maracuyá.





AROMAS DE Italia

PASTA ARTESANAL

120 gramos a elegir entre larga o corta,
acompañada de queso grana padano y
crocante de harina y hierbas.

 También opción
libre de gluten

Primavera

 Picante bajo, disponible también sin picante

Vegetales salteados en aceite de oliva perfumada con
albahaca, hierbas y chile en escama.

¢5.500

Amatriciana

Preparada en salsa de tomate con tocineta rostizada,
tomate cherry, queso mozzarella, albahaca y
aceite de oliva.

¢5.750

Carbonara con pollo

Tocineta rostizada y emulsionada con queso grana
padano, pimienta y yema de huevo. Pechuga de
pollo al grill.

¢6.500

Crema de tomate con salmón

Dados de salmón cocidos con ajo, cebollino y
alcaparras en salsa aurora.

¢6.500

Arrabiata con camarones



Camarones salteados con ajo, tomate cherry, perejil,
chile en escamas y salsa de tomate.

¢8.800



DESDE LAS Costas

Acompañado de 2 guarniciones de temporada.

Salmón en mantequilla de tomate seco, alcaparras y limón

200 gr. de filete de salmón sellado a la parrilla y rebosado en mantequilla cítrica con tomate seco, alcaparras y almendras tostadas.

¢9.800

Atún con costra de almendras y salsa cítrica de anguila

200 gr. de lomo de atún sellado con costra de almendras, bañado en salsa de soya con limón y jengibre.

¢10.800

Róbalo en salsa de culantro y camarones

200 gr. de filete de róbalo sellado al hierro, rebosado en salsa cremosa de culantro y camarones.

¢11.500

Pulpo arrabiata

Tentáculos de pulpo cocidos a baja temperatura y parrillados con aceite de hierbas y limón, sobre salsa arrabiata.

¢13.000

Camarones crocantes

200 gr. de camarón panconizados, fritos y acompañados con salsa tártara agridulce.

¢15.000



CARNES PREMIUM

Cortes cocidos a la parrilla con sal gruesa y aceite de hierbas. Acompañados de 2 guarniciones de temporada y salsa chimichurri.

Diezmillo de res 	¢9.500
300 gr. de corte proveniente del hombro de la res, entre las costillas y la espina dorsal, jugoso y de gran sabor.	
Flat iron 	¢9.500
300 gr. de corte proveniente de la punta de la paleta de la res, jugoso y con buena mordida.	
Churrasco 	¢9.500
400 gr. de corte de lomo ancho abierto en corte mariposa.	
Lomito de res y hongos Porcini	¢10.500
220gr. de lomito cocido a la parrilla, bañado en salsa cremosa de hongos porcini, champiñones y crema balsámica.	
Entraña de res Angus 	¢11.900
250 gr. de corte de res de sabor concentrado y jugoso.	
New York Steak Angus 	¢13.800
350gr. de corte de res de gran renombre.	
Rib Eye Angus 	¢13.800
350 gr. de corte de res de gran marmoleo extraído de la costilla.	

**CORTES
ESPECIALES**

USDA ANGUS CHOISE



ESPECIALES de la Reina

Imagen con fines ilustrativos

Pechuga de pollo rellena ¢7.500
Pechuga de pollo rellena de pepperoni y queso cheddar, horneada y panconizada, con aderezo de aguacate y jalapeño.

Filet de pechuga de pollo ¢7.500
250 gr. de filet de pechuga de pollo cocinada a la parrilla con aceite de hierbas y salsa chimichurri.

Costilla de cerdo caramelizada ¢10.800
400 gr. de costilla de cerdo corte recto, braseada a fuego lento y caramelizada con salsa barbacoa de tamarindo y cítricos.

Acompañados de 2 guarniciones de temporada.

Chifrijón  ¢4.950
Clásico chicharrón de paleta de cerdo, arroz blanco y frijoles tiernos, pico de gallo, aguacate y jalapeño. Acompañado con chips de maíz.

Fajitas de res, pollo o mixtas ¢5.250
200 gr. de la carne de su elección cocinada con cebolla, chile dulce, culantro y ajo rostizado. Acompañado con canastas de frijoles molidos y guacamole.

PARA COMPARTIR

Surtido para 2 personas ¢12.800
Pechuga de pollo y lomo de res a la parrilla con chimichurri, chicharrón de cerdo, papas campesinas, frijoles molidos y chips de maíz.

Surtido para 4 personas ¢19.400
Lomo de res a la parrilla, chicharrón de cerdo, nuggets de pollo, taquitos de queso, papas country, frijoles molidos, pico de gallo y chips de tortilla.

 Incluye orden de chile jalapeño



GUSTITOS

Choripán ¢3.250
 200 gr. de chorizo parrillero sobre pan artesanal, cebolla curtida y chimichurri.

Nuggets de pollo ¢4.800
 200 gr. de pechuga de pollo empanizada con hojuelas. Acompañado de papas fritas y aderezo de mostaza miel.

Crispy Burger de pollo ¢5.500
 Pechuga de pollo panconizada, gratinada con queso y salsa pomodoro, pepinillos, lechuga y tomate sobre pan artesanal con aderezo francés.

Wrap de pollo crispy ¢5.800 
 Pechuga de pollo empanizada, envuelta en tortilla de harina con lechuga, tomate, queso mozzarella y aderezo ranch. Acompañado con papas fritas y aderezo de aguacate y jalapeño.

Canasta de nachos (Pollo, carne o mixtos) ¢5.900
 Tortillas de maíz fritas sobre frijoles molidos, napados con la carne de su elección, lechuga, pico de gallo, guacamole, salsa de queso y queso rallado.

El Innombrable ¢6.500
 Sándwich de 150 gr. de lomo de res, cocido a la parrilla, gratinado con queso, lechuga, tomate, pepinillos y cebolla curtida sobre pan artesanal con aderezo francés. Acompañado de papas campesinas.

The Queen Burger ¢6.500 **¡Para apetitos reales!**
 Hamburguesa de media libra de res, cocida a la parrilla y gratinada con queso y salsa de hongos, tocineta, pepinillos, lechuga, tomate y cebolla curtida sobre pan artesanal con aderezo francés. Acompañada de papas campesinas.

Alitas de pollo
 Alitas enteras de pollo acompañadas de papas fritas y salsa de su elección.

2 unidades	4 unidades	8 unidades
¢3.750	¢6.500	¢9.900

Salsas a elegir: Mostaza miel / BBQ / Búfalo



Imagen con fines ilustrativos



BEBIDAS

CALIENTES Y FRÍAS

BATIDOS

Fresa Papaya	Piña Fresa piña	Papaya piña Fruit Punch	Naranja piña Limonada	Hierbabuena piña Limonada hierbabuena
-----------------	--------------------	----------------------------	--------------------------	--

En agua ₡1.850 *En leche* ₡2.200

Gaseosas ₡1.300

Tropicales ₡1.300

CALIENTES

Café negro	₡1.000	Expresso	₡1.000	Té con leche	₡850
Café con leche	₡1.200	Cortado	₡1.100	Té	₡600
Capuccino (clásico - vainilla)	₡1.600	Chococchino	₡1.600	(negro - menta manzanilla)	
Café latte	₡1.600	Chocolate	₡1.100		