



CASTILLO
COUNTRY
CLUB

Familiar por excelencia


**La
Reina**
del Castillo
RESTAURANTE

MENÚ
menú



Entradas



✦ **CARPACCIO DE SALMÓN** **₡7.850**

Finas láminas de salmón saborizadas con aderezo cítrico de maracuyá, alcaparras, almendras y limón. Ensalada de arúgula y champiñones.



✦ **CEVICHE MIXTO EN SANGRITA** **₡5.500**

Dados de pescado blanco, mejillones y camarones marinados en jugo de limón, chile dulce, culantro y sangrita de tomate con jengibre, acompañado con hojuelas de plátano verde.



✦ **CEVICHE DE PESCADO** **₡4.500**

Dados de pescado blanco marinados en jugo de limón, cebolla, chile dulce, culantro. Acompañado con hojuelas de plátano verde.



✦ **CREMA DE AYOTE Y PEJIBAYE** **₡3.500**

Ayote y pejibayes caramelizados con miel de maple, cocidos en caldo de vegetales, crema dulce y parmesano, perfumados con jengibre.

✦ **SOPA TORTILLA** **₡4.800**

Con base de tomates y vegetales tatemados, procesados y perfumados con chiles secos y caldo de pollo. Guarnecida con chips de maíz, queso, aguacate y a elegir: pollo o chicharrón.

✦ **SOPA DE MARISCOS** **₡5.500**

Sopa con base de fumet de pescado, vegetales y variedad de mariscos.

✦ **SOPA CRIOLLA** **₡3.500**

Sopa con base de fondo de pollo, vegetales, huevo pochado y pollo mechado.

✦ **SOPA DE RABO** **₡4.100**

Sopa de rabo con vegetales, acompañada de arroz blanco y tortillas de maíz.



✦ **SOPA NEGRA** **₡3.500**

Tradicional plato costarricense servido con huevos pochados, chips y arroz blanco.

*Impuestos de venta y servicios incluidos.

Ensaladas

♦ ENSALADA DE ATÚN Y TATAKI

Atún sellado con semillas de sésamo, mezcla de lechugas, manzana verde, tomate cherry, almendras tostadas, fresas frescas, cebolla morada y crujientes de arroz, aderezo cítrico a base de salsa de soya.

₡5.900

♦ ENSALADA COBB



Base de mix de lechugas con huevo cocido, tomate cherry, queso rebanado, aguacate, trozos de pollo y tocino, con aderezo cítrico.

₡5.900

♦ ENSALADA MIXTA CON SALMÓN

Base de mix de lechugas con láminas de salmón cocido, arúgula, manzana verde, almendras, fresas, aderezo de yogurt y pepino.

₡6.150

♦ POKE BOWL CON LOMITO

Arroz de sushi, lomito, edamame, zanahoria, aguacate, maíz dulce, cebollín, cebolla curtida, rábano, aderezado con salsa de anguila.

₡5.900



Pastas

Todas nuestras pastas acompañadas de foccacia y queso parmesano

✦ FRUTTI DI MARE

Mezcla de camarón, mejillones, pescado, calamar, almejas, tomate cherry, albahaca, ajo, cebolla, emulsionados con mantequilla y vino blanco.

₡10.500

✦ CARBONARA CON POLLO

Clásica a base de tocineta rostizada y emulsionada en crema dulce con yema de huevo, queso grana padano y pimienta, pechuga de pollo al grill.

₡7.900

✦ EN SALSA PRIMAVERA

Vegetales salteados en aceite de oliva perfumada con ajo, albahaca, hierbas.



₡6.800

✦ AMATRICIANA

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

₡8.500

✦ EN SALSA AURORA CON CAMARONES

Camarones salteados con ajo, cebollino, tomate cherry y albahaca.

₡9.500

✦ CON SALMÓN AL AJILLO

En salsa de vino y crema con salmón cocido a la parrilla con mantequilla de ajo.

₡9.500

*Impuestos de venta y servicios incluidos.

Platos Fuertes

★ LOMITO CON HONGOS Y CRUNCH DE BACON

Corte de 250 gr de lomito con hongos y crunch de tocineta, acompañado de puré de papa y vegetales. **₡12.500**

★ LENGUA EN SALSA PRIMAVERA

Lonjas de lengua en salsa pomodoro y especias, acompañado de puré de papa con vegetales. **₡9.500**

★ PUNTAS DE LOMITO COUNTRY

300 grs de lomito, salteadas con vegetales de temporada, acompañado de papas gajo. **₡12.500**

★ LOMITO MAR Y TIERRA

Corte de 250 gr de lomito y camarones salteados con mantequilla y ajo. **₡12.500**
Acompañado de puré de papa y vegetales.

★ FAJITAS A LA PLANCHA

Fajitas salteadas con chile dulce y cebolla, acompañadas de guacamole, frijoles molidos, tortillas, chips de maíz y papa asada con crema agria. Con la carne de su elección: res, pollo o mixtas.

FAJITAS DE RES..... ₡7.500

FAJITAS DE POLLO..... ₡6.750

FAJITAS MIXTAS..... ₡7.250

★ MILANESA DE POLLO

Filete de pechuga de pollo empanizada, cubierta con salsa cremosa de tomate y pepperoni. Acompañada de puré de papa y vegetales. **₡8.500**



DESDE *La Parrilla*

Todos nuestros platillos de parrilla se acompañan de: platanitos en almíbar, papas gajo, elote.

PARRILLADA PARA 2

\$22.900

Corte de lomo ancho, filete de pollo, costilla, chorizo y chicharrones, acompañado con tortillas suaves, tomate parrillado y chiles jalapeños con pico de gallo

CHURRASCO



\$11.900

Corte de 400 gr de lomo ancho y chimichurri.

LOMITO A LA BRASA



\$12.500

Corte de 300 gr de lomo de res con chimichurri.

PECHUGA DE POLLO

\$7.600

280 gr de filete de pollo a la parrilla y chimichurri.

COSTILLA DE CERDO

\$9.500

300 grs de costillas bañada en salsa BBQ



*Impuestos de venta y servicios incluidos.

Mariscos

Platillos acompañados de puré de papas y vegetales salteados.

- ✦ **FILETE DE SALMÓN EN SALSA DE MARACUYÁ**
200 gr de filete de salmón sellado a la parrilla y rebosado con salsa cítrica de maracuyá y alcaparras.

\$11.700

- ✦ **FILETE DE CORVINA CON CHAMPIÑONES**
200 gr de corvina en salsa de mantequilla y champiñones salteados.

\$11.500



- ✦ **FILETE EMPANIZADO**
200 gr de filete de dorado en una crujiente capa de pan dorado, acompañado de salsa tártara.

\$10.500

- ✦ **MARISCADA AL AJILLO**
300 gr en variedad de mariscos, entre estos: camarones, mejillones, pescado, aros de calamar, almeja en salsa de mantequilla de ajos rostizados.

\$ 10.500

- ✦ **PULPO AL AJILLO**
200 gr de pulpo salteado en mantequilla de ajo.

\$11.700

Arroces

Acompañado de papas fritas.

ARROZ CON POLLO

Pollo desmechado y vegetales.

¢6.700

ARROZ CON CAMARONES

200 gr de camarones salteados
con especias.

¢8.900

ARROZ CON MARISCOS

Mix de mariscos salteados con
ajo, vegetales.

¢8.900



*Impuestos de venta y servicios incluidos.

Vegetariano

♦ **BALLOTINE RELLENO**



Medallón de proteína de soya con salsa pomodoro y champiñones, acompañada de vegetales y puré de papa.

¢6.500

♦ **PASTA ESTILO BOLOGNESA**



Proteína de soya salteada con especias y salsa pomodoro.

¢6.500

♦ **HAMBURGUESA DE SOYA**



Torta de proteína de soya, lechuga, tomate, queso sobre pan brioche, acompañada con papas fritas.

¢5.100

♦ **ENSALADA DE FALAFEL**



Mix de lechugas, tomate, zanahoria, pepino, cebolla, tortas de falafel y aderezo de pepino.

¢5.500



Snacks

✦ HAMBURGUESA ANGUS

Torta angus de res cocida a la parrilla, con queso cheddar, cebolla caramelizada, pepinillos, lechuga, tomate, sobre pan brioche con aderezo francés.

₡ 7.200

✦ HAMBURGUESA DE POLLO CRISPY

Pechuga de pollo frita, queso cheddar y aderezo de mostaza miel, pepinillos, y ensalada coleslaw, sobre pan brioche.

₡ 6.700

✦ SANDWICH DE ROAST BEEF

Roast beef, con lechuga, tomate, pepinillo, sobre pan tuscan.

₡ 6.700

✦ SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO

Jamón, queso, lechuga y tomate, sobre pan tuscan.

₡ 5.500

Menú Niños

✦ PASTA MAC & CHEESE

Pasta larga o corta, salteada con mantequilla y queso.



₡ 3.750

✦ PINO BURGUER

Torta de res, pan de hamburguesa, lechuga, tomate, tocino, queso americano, acompañado de papas fritas.

₡ 3.750

✦ NUGGETS DE POLLO

200gr de trocitos de pechuga de pollo empanizados, acompañados de papas fritas y aderezo mostaza miel.

₡ 5.100

✦ SALCHIPAPAS

200gr de papas fritas con salchicha, acompañadas de salsa de queso.

₡ 3.500

*Impuestos de venta y servicios incluidos.



2 UN PLATO
personas



CASTILLO
COUNTRY
CLUB

Familiar por excelencia



La Reina

del Castillo
RESTAURANTE

Su bienestar es importante para nosotros. Si tiene alergias o restricciones alimentarias, informe a su mesero antes de ordenar. Disponemos de opciones gluten friendly, sin lactosa, vegetarianas y veganas. Debido a que todos los alimentos se preparan en una cocina compartida, no podemos garantizar que estén completamente libres de alérgenos.