

The background of the entire page is a grayscale marbled pattern, resembling natural stone or marble, with intricate, swirling veins of light and dark gray.

VASC

RESTAURANTE

MENÚ

TAPAS Y ENTRADAS

Boquerones Fritos \$6,990 **(O en Vinagre)**

Boquerones harinados y fritos con gajos de limón (o boquerones marinados en aceite de oliva, vinagre, ajo, y perejil).

Patatas Bravas \$6,990

Papas (dados medianos) fritas con alioli, salsa brava, y virutas de puntas de jamón

Croquetas de Jamón Serrano \$6,990 **(O Camarón)**

Relleno de salsa béchamel y camarón. (5 unidades)

Patitas de Calamar Fritas \$6,990

Patitas de calamar harinadas y fritas acompañado con una salsa tártara especial de la casa

Gambas al Ajillo \$6,990

Cocinadas al sartén con aceite de oliva, ajo, perejil y vino blanco

Champiñones al Ajillo \$7,990

Salteados en aceite de oliva *sofregit* (ajo, aceite de oliva, perejil) y vino blanco

Almejas al Ajillo \$6,990

Almejas blancas salteadas con aceite de oliva extra virgen, vino blanco, ajo, perejil, sal, pimienta y escamas de chile

Ostras Frescas de Costa de Pájaros \$12,990 **(5 unidades)**

Ostras de cultivo amigable acompañadas con gajos de limón y una salsa mignonette de la casa (Opcional: Picante de la casa)

Pulpo VASC \$12,990

Tentáculos de pulpo Marroquí a la plancha, trozos de aguacate, lascas de queso parmesano, vinagreta balsámico y limón
!Un manjar!

TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS

Tabla de Quesos \$6,990

Manchego, parmesano, y brie acompañado con nueces de nogal y mermelada de frutos rojos.

Tabla de Jamón Serrano y Queso Manchego \$8,990

Tabla de jamón serrano acompañado con queso manchego

Tabla Ibérica Joselito \$24,990

Jamón de bellota, Salchichón Ibérico, Lomo Embuchado, Chorizo Ibérico, Copa y Queso Manchego

CARPACCIOS

Carpaccio de Lomito \$9,990

Láminas finas de res servido con limón, lascas de queso parmesano, cebolla morada, alcaparras, aceite de oliva, pimienta y sal

Carpaccio de Róbalo \$9,990

Láminas finas de róbalo servido con limón, lascas de queso parmesano, cebolla morada, alcaparras, aceite de oliva, pimienta y sal

Carpaccio Mar & Tierra \$11,990

Láminas finas de res y camarón (o róbalo) servido con limón, lascas de queso parmesano, puerro, alcaparras, aguacate, aceite extra virgen, pimienta y sal

Carpaccio de Tomate \$8,990

Láminas finas de tomate servido con una salsa vinagreta de limón y balsámico, lascas de queso parmesano, puerro, alcaparras, cebolla morada, aceite extra virgen, pimienta y sal

Precios incluyen el IVA y el 10% de servicio

CARNES

Lomito PRIME (GOLD)

Medallones de lomito gold con aceite de oliva *sofregit* (aceite de oliva, ajo y perejil)

200 gr	₡14,990
300 gr	₡17,990

Coulotte USDA PRIME "Punta de Solomo"



Corte de puyazo a la plancha con aceite de oliva *sofregit* (aceite de oliva, ajo y perejil)

200 gr	₡13,990
300 gr	₡16,990

Chuleta de Cerdo

Chuleta de cerdo a la plancha servida con pimientos morrones y aceite de oliva *sofregit* (aceite de oliva, ajo y perejil)

200 gr	₡11,990
400 gr	₡13,990

New York USDA PRIME



Corte de entrecôte al termino de su preferencia con aceite de oliva *sofregit* (aceite de oliva, ajo y perejil)

200 gr	₡16,990
300 gr	₡18,990

Entraña USDA CHOICE



Sobre una cama de arúgula, lascas de queso parmesano y vinagreta balsámica

200 gr	₡22,990
300 gr	₡24,990

*La CALIDAD de la carne
siempre es el mayor secreto...*

PESCADOS Y FRUTOS DEL MAR...

Filete de Róbalo ₡16,990

Cocido y bañado en una salsa de vino blanco, aceite de oliva *sofregit* (aceite de orujo y ajo procesado), mantequilla, alcaparras, sal y pimienta. Servido sobre una cama de lascas de papas.

Mero a la Plancha ₡16,990

Cocinado a la plancha con aceite de oliva, vinagre de manzana, ajo y perejil. Servido sobre una cama de lascas de papa y pimientos morrones

Langosta al Ajillo ₡22,990

Cocinada a la plancha con aceite de oliva *sofregit*, vino blanco, pimientos morrones, ajo, sal y pimienta.

Camarones Jumbo

Camarones Jumbo a plancha con aceite de oliva *sofregit*.

200 gr	₡14,990
300 gr	₡16,990

GUARNICIONES: ensalada verde, vegetales salteados, papas fritas

Precios incluyen el IVA y el 10% de servicio

PLATOS MIXTOS

Lomito Gold & Camarones Jumbo

Medallones de Lomito Gold y Camarones Jumbo servida con aceite de oliva *sofregit*

200 gr ₱13,990
300 gr ₱16,990

New York USDA PRIME & Camarones Jumbo



Corte de Entrecôte y Camarones Jumbo servida con aceite de oliva *sofregit*

200 gr ₱15,990
300 gr ₱17,990

Coulotte USDA PRIME "Punta de Solomo" & Camarones Jumbo



Coulotte y Camarones Jumbo servida con aceite de oliva *sofregit*

200 gr ₱13,990
300 gr ₱16,990

Entraña USDA CHOICE & Camarones Jumbo



Entraña USDA Choice y Camarones Jumbo servida con aceite de oliva *sofregit*

200 gr ₱15,990
300 gr ₱19,990

GUARNICIONES: ensalada de la casa, vegetales salteados, papas fritas

PASTAS & RISOTTOS

Spaghetti Pomodoro ₱9,990

Spaghetti en salsa clásica de tomate italiano, hierbas, aceite extra virgen, queso parmesano.

Aglío E Olio ₱9,990

Spaghetti al ajo, aceite extra virgen, vino blanco y queso parmesano

Pesto Pasta ₱9,990

Spaghetti en salsa de pesto, crema dulce y queso parmesano

Frutti Di Mare ₱12,990

Spaghetti con frutos del mar al ajo (almeja blanca, camarón, y pulpo), aceite de oliva extra virgen y vino blanco.

Risotto de Hongos ₱9,990

Arroz, hongos, aceite de oliva extra virgen, mantequilla, queso parmesano, vino blanco, crema dulce, perejil y sal.

Risotto a la Parmesana ₱9,990

Arroz, aceite de oliva extra virgen, mantequilla, queso parmesano, vino blanco, vinagre de vino blanco, perejil y sal

Risotto Pulpo VASC ₱12,990

Tentáculos a la plancha sobre una cama de Risotto de hongos, aceite de oliva extra virgen, mantequilla, queso parmesano, vino blanco, crema dulce, perejil y sal.

ENSALADAS

Ensalada de la Casa ₡5,990

Variedades de lechugas Salanova y Romana, tomate, cebolla, pepino, zanahoria, maíz dulce, lascas de queso manchego y un aderezo de vinagreta de maracuyá

Ensalada César ₡5,990

Lechuga romana, queso parmesano, aderezo César, aceite de oliva extra virgen, pimienta negra y crutones de pan.

ESPECIALES PARA COMPARTIR (2 a 4 personas)

Mar y Tierra Lomito (GOLD)

Medallones de lomito gold y Camarones Jumbo con aceite de oliva sofregit.

400 gr ₡26,990
600 gr ₡29,990

Arrachera Marinada

Arrachera marinada con especias de la casa servida sobre una cama de arúgula, queso semi-duro y rodajas de chile jalapeño.

500g ₡23,990

Mar y Tierra Entraña (CHOICE)



Entraña USDA Choice y Camarones Jumbo con aceite de oliva sofregit.

400 gr ₡28,990
600 gr ₡32,990

Tomahawk Steak (GOLD)

Chuleta entera con aceite de oliva sofregit.

1 kg ₡38,990
1.5 kg ₡44,990

ACOMPañAMIENTOS

Pan Español ₡2,490

Pan a la Catalana ₡2,990

Camote Frito ₡4,990

Papas Fritas Trufadas con Queso Parmesano ₡4,990

Espárragos a la Plancha ₡6,990

Cebollinos a la Plancha ₡4,990

Precios incluyen el IVA y el 10% de servicio

HAMBURGUESAS DE VERDAD...

Hemos elegido los mejores ingredientes...

Tortas de carne de verdad, creadas en casa con nuestra receta secreta.

Classic Cheeseburger ₡8,990

Torta de carne de res fresca (200gr), salsa de tomate, aioli, queso cheddar, lechuga, tomate y cebolla. Acompañado de papas fritas o camote frito.

Bacon Cheeseburger ₡9,990

Torta de carne de res fresca (200gr), salsa de tomate, aioli, queso cheddar, tocineta, lechuga, tomate y cebolla. Acompañado de papas fritas o camote frito.

Spicy Sriracha Cheeseburger ₡10,990

Torta de carne de res fresca (200gr), aioli sriracha, queso cheddar, aguacate y pepinillos. Acompañado de papas fritas o camote frito.

BBQ Cheeseburger ₡10,990

Torta de carne de res fresca (200gr), queso cheddar, salsa BBQ. Acompañado de papas fritas o camote frito.

*Agrega extra:
Bacon por ₡ 990
Queso Cheddar por ₡ 490
Paddy/Torta ₡ 1,990
Papas Fritas/Camote frito ₡ 490*

MENÚ NIÑOS

Chicken Fingers ₡5,990

Deditos de pollo preparados y marinados en casa acompañados de papas fritas.

Spaghetti Pomodoro Kids ₡5,990

Spaghetti en salsa clásica de tomate italiano, hierbas, aceite extra virgen, queso parmesano.

Lomito Kids ₡6,990

Un medallón de lomito gold acompañados de papas fritas.

POSTRES

Copa de Gelato (3 sabores) ₡4,990

Tiramisú ₡4,990

Crema Catalana ₡4,990

Muffin de Chocolate ₡4,990

Cheesecake ₡5,990

Pie de Pistacho ₡5,990

Precios incluyen el IVA y el 10% de servicio

BEBIDAS FRIAS

Naturales	¢2,990	Red Bull 250ML	¢3,990
Mango. Fresa. Piña. Fruit Punch. Limonada. Limonada Hierbabuena		Snapple Tea	¢2,490
Gaseosas	¢1,900	Fuze Tea & Zero Sugar	¢1,490
Pepsi, Pepsi Light, Evervess Ginger ale, 7Up Lima Limón		Italian Soda	¢1,990
Agua Gasificada de la casa	¢1,490	San Pellegrino (505 ml)	¢3,990
Agua Filtrada de la casa	¢1,490	San Pellegrino (750 ml)	¢4,990
		Acqua Panna (750 ml)	¢4,990

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ

Espresso	¢2,490	Americano Grande	¢2,990
Espresso Doble	¢2,990	Latte Regular	¢2,990
Cortado	¢2,490	Latte Grande	¢3,490
Macchiato	¢2,490	Mocha Regular	¢2,990
Cappuccino	¢2,990	Mocha Grande	¢3,490
Americano Regular	¢2,490	Affogato	¢3,990

TÉ

Té regular	¢1,990
Opciones: Manzanilla, Te Verde, Frutos Rojos	

MENÚ EJECUTIVO

Disponible: Lunes a viernes de 12 pm a 3:30 pm

Incluye: Refresco Natural, Plato Fuerte, y Acompañamiento (papas o ensalada)

Lunch Chuletón ₡10,490

Chuleta de cerdo a la plancha con aceite de oliva sofregit, ajo y perejil

Lunch Mero ₡10,490

Mero a la plancha con vinagre de manzana, aceite de oliva, ajo y perejil.

Lunch Camarones ₡10,490

Camarones a la plancha con aceite de oliva sofregit, ajo y perejil.

Lunch Lomito ₡10,490

Medallones de lomito con aceite de oliva sofregit, ajo y perejil.

Lunch Puyaso ₡10,490

Puyaso a la plancha con aceite de oliva sofregit, ajo y perejil.

Lunch Mar y Tierra ₡13,490

Combinación de camarones y lomito a la plancha con aceite de oliva sofregit, ajo y perejil.

Agrega una entrada (croquetas) y postre (gelato) por ₡2,000