



GrandPas

Hotel & Restaurante [®]

Deslice para ver nuestro

Menú





Desayunos





GrandPas

₡5.645

Gallo pinto especial de la casa.
Dos huevos al gusto, fritos, revueltos o rancheros, plátanos fritos, tocino, natilla, queso tipo turrialba y tostadas de pan artesanal. Acompañado de fruta de temporada.

GrandPas Wrap

₡5.645

Gallo pinto especial de la casa envuelto en tortilla de harina.
Dos huevos al gusto, fritos, revueltos o rancheros, plátanos fritos, tocino, natilla, queso tipo turrialba. Acompañado de fruta de temporada.

Volcán

₡5.370

Deliciosos y esponjosos pancakes con miel de maple y tocino glaseado.
Acompañado de fruta de temporada y frutos rojos.

Brunch *

₡7.960

Gallo pinto especial de la casa, dos huevos al gusto, mini pancakes con miel de maple y frutos rojos, tostadas, plátanos fritos, queso tipo turrialba, natilla y tocino. Acompañado de parfait con fruta de temporada, granola y yogurt.

**Este tipo de desayuno no está incluido para huéspedes*

Valle

₡5.050

Omelette relleno con cebolla, chile dulce, albahaca, tocino y queso mozzarella, acompañado de tostadas de pan artesanal y fruta de temporada.



Cráter ₡5.315

Tres tostadas francesas preparadas con nuestro pan de masa madre, acompañadas de miel de maple, tocino glaseado, fruta de temporada y frutos rojos.

Avocado toast ₡5.495

Tres tostadas de masa madre. Toast 1: puré de aguacate, compota de tomate y culantro. Toast 2 crema con una leve acidez, eneldo, miel y frutos de la huerta. Toast 3 alioli de la casa con un mini omelette estilo francés.

Waffles ₡5.345

Deliciosos waffles preparados con nuestra receta original, acompañados de tocino glaseado y fruta de temporada.

Bosque Nuboso ₡5.505

Sándwich de pan ciabatta, torta de huevo, tocino, tomate, queso y aguacate. Acompañado de fruta de temporada.

Bebidas

- Chocolate
- Café
- Jugo de naranja
- Café con leche
- Té

*Todas las opciones de desayuno incluyen una bebida de su elección.

**El desayuno está incluido para los huéspedes. Una opción de desayuno por persona. Productos no incluidos en el menú de desayuno y órdenes extra tienen un costo adicional.

Aperitivos y Entradas

Precio no incluye 10% de servicio



Aperitivos y **Entradas**





Hogazas

Crema a elegir servida en una de nuestras hogazas de pan artesanal 100% hechas en casa.

OPCIONES A ELEGIR:

- Camarones al ajo asado_____ **₡5.995**
- Ayote a la caribeña_____ **₡5.510**
- Tomate Toscana_____ **₡5.415**

Tablita 219

₡15.845

Tabla surtida de fiambres y quesos gourmet acompañada de tostadas de pan artesanal, aceitunas negras rebanadas, almendras, fresas, frutos rojos y alioli.

Carpaccio de salmón ahumado:

₡8.990

Finos cortes de salmón ahumado en una maceración de limón, alcaparras, sal y pimienta. Acompañado de tostadas de pan artesanal.

Foccacia prosciutto aceitunas

₡5.050

Masa delgada y crujiente preparada de manera artesanal, con aceite de oliva, prosciutto y aceitunas rebanadas.

Ceviche Peruano

₡5.995

Ceviche fresco estilo peruano de corvina reina macerada en limón con cebolla morada, perejil, maíz asado, chile ají y leche de tigre. Acompañado de crocante de camote.

Tartar de Salmón

₡5.995

Preparación a base finos cortes de salmón, aguacate, mango, chile, ají ,perejil, cebolla morada, semillas de ajonjolí y alioli, especial de la casa con un coral de tuile.

Ceviche GrandPas

₡6.345

Ceviche fresco de corvina reina, pulpo, mango, cebolla morada, perejil y leche de tigre macerada en limón. Acompañado de crocante de plátano.



Fondue

₡5.965

Mezcla de quesos fundidos acompañada de tostadas de pan artesanal, aceitunas negras rebanadas y papas gajo con alioli especial de la casa.

Ensalada capresse

₡6.885

Tomate, queso mozzarella fresco, albahaca y pesto, acompañada de focaccia.

Focaccia oliva y romero

₡4.130

Masa delgada y crujiente preparada de manera artesanal, con aceite de oliva y romero de nuestro jardín.

Ensaladas, Pastas y Arroz

Precio no incluye 10% de servicio



Ensaladas,
Pastas y Arroz ➤➤



De la Huerta

Mezcla de frescos de la huerta, crotones, tomates cherry, palmito asado, aguacate, pepino, rábano y la proteína de su elección.

PROTEÍNA A ELEGIR:

- Pollo ₡7.995
- Lomito ₡8.995
- Salmón ₡9.640
- Sin proteína ₡5.690

Rollo Primavera

Dos wraps a base de arroz relleno de arúgula, espinaca, mix de lechugas frescas, aguacate, zanahoria, mango y acompañado de salsa estilo asiática 100 % hecha en casa:

PROTEÍNA A ELEGIR:

- Vegetariano ₡4.495
- Salmón ₡5.995
- Camarones ₡5.895
- Pollo a la Parrilla ₡5.305

Poke

Platillo de origen hawaiano con mix de lechugas, finos cortes de aguacate, mango, pepino, cebolla morada en pluma, tomate cherry, aceitunas y espinaca. Acompañado de arroz con almen- dras y nuestra salsa estilo asiática 100% hecha en casa. Disfrútalo con tu proteína favorita

PROTEÍNA A ELEGIR:

- Salmón ₡6.055
- Camarones ₡5.895
- Pollo a la Parrilla ₡5.495

Salteado Mar y Tierra ₡9.185

Lomito, camarones, calamares, pulpo, pollo y vegetales salteados, acompañado de arroz estilo chaufa y decorado con crocante de arroz.

Salteado Silvestre ₡7.345

Variedad de vegetales salteados acompañados de arroz estilo chaufa, decorados con crocante de arroz.

Tagliatelle a la Checca ₡8.995

Pasta plana en salsa tipo aurora con queso mozzarella fresco, albahaca y compota de tomate cherry. Acompañada de pan de ajo.

Spaghetti Scampi ₡9.550

Pasta con camarones salteados en vino blanco en una salsa a base de crema, ajo y alcaparras. Acompañada de pan de ajo



Spaghetti Scampi

Gnocchi Irazú ₡8.995

Pasta artesanal a base de papa bañada en salsa sedosa de ayote y queso parmesano. Acompañada de pan de ajo.

Aves, Pescados y Mariscos

Precio no incluye 10% de servicio



Aves, Pescados y Mariscos



Pollo a la Florentina

₺9.995

Jugosa suprema de pollo a la parrilla bañada en salsa cremosa con espinaca, tocino, champiñones y cebolla morada. Acompañado de puré de ayote y vegetales salteados en vino blanco.



Corvina GrandPas

Corvina GrandPas

₺12.855

Filet de corvina reina a la plancha bañada en nuestra salsa especial de la casa a base de crema, alcaparras y limón. Acompañada de arroz con almendras, espárragos y tomates cherry grillados.

Trucha ahumada

₺11.665

Filet de trucha ahumada acompañada de papas al romero, espárragos grillados y ensalada tropical con remolacha, rábano, aguacate, arúgula, naranja y lechugas hidropónicas bañadas con gremolata de eneldo.



Trucha ahumada

Pulpo a la Parrilla

₺15.995

Tentáculos de pulpo a la parrilla en una reducción de balsámico, miel y vino tinto sobre una cama de papas salteadas. Acompañado de variedad de vegetales y espárragos grillados, ensalada mixta con mango asado y nuestro aderezo de la casa.



Pulpo a la Parrilla



Salmón con Crusta de Pistacho

₺12.395

Filet de salmón a la parrilla con fina capa de pistacho, espárragos grillados acompañado de ensalada mixta, pan tostado, aguacate, remolacha, zanahoria y mango con aderezo de la casa y gremolata de eneldo.



Salmón con Crusta de Pistacho

Papillote de Salmón

₺11.480

Filet de salmón cocido a la parrilla y servido con pesto de la casa, vegetales baby, tomates cherry y espárragos al vapor dentro de un papillote.

Cortes de Res y Cerdo

Precio no incluye 10% de servicio



Cortes de Res y Cerdo



Churrasco San Antonio **₡13.775**

New York Steak premium importado a la parrilla sobre una cama de papas salteadas al romero. Acompañado de variedad de vegetales y espárragos grillados, ensalada mixta con mango asado y nuestro aderezo de la casa.



Asado Distrito 2

₡23.995

Lomito de res importado, New York Steak premium, costilla baby back, chorizo artesanal y pechuga de pollo acompañados de elote y vegetales asados, papas salteadas al romero y tortillas. Ideal para compartir entre 2 personas.



Lomo a lo Pobre

₺12.395

Lomito de res importado servido con un huevo frito, todo sobre una cama de vegetales salteados en vino blanco y chips de papas.

Filet Mignon

₺12.860

Medallón de lomito de res importado, acompañado de puré de papa con queso azul, vegetales salteados y salsa de cebolla dulce.



Filet Mignon

Costilla baby back en salsa BBQ

Deliciosas y jugosas costillas de cerdo bañadas con nuestra original salsa BBQ 100% hecha en casa, acompañadas de papas salteadas al romero, elote asado y ensalada a base de yogurt griego, espinaca, miel y almendras.

400gr

₺11.495

1000gr

₺19.995

Precio no incluye 10% de servicio



Boeuf Bourguignon

Boeuf Bourguignon

₡11.895

Exquisito estofado de res al vino tinto con zanahoria, tomate y champiñones. Acompañado de puré de papa con ajo rostizado y cubierto con queso mozzarella gratinado.



Milanesa a la Sureña

₡12.860

Lomito de res importado en un corte delgado y empanizado con salsa pomodoro y queso mozzarella fundido sobre una cama de vegetales salteados en vino blanco y chips de papa.



Milanesa a la Sureña

Precio no incluye 10% de servicio



Tomahawk

Tomahawk

₡27.995

Delicioso corte de res a la parrilla con un peso entre 1,2 y 1,5kg aproximadamente. Acompañado de variedad de vegetales y elote grillados, papas salteadas al romero con queso gratinado y ensalada mixta con aderezo de la casa. Ideal para compartir entre 2 personas.

Pizzas

Precio no incluye 10% de servicio



Pizzas



Deliciosa pizza tipo napolitana elaborada a partir de una masa con estrictos estándares de hidratación, gasificación y fermentación lo que generará un pasta ligera para crear una exquisita pizza única en la zona.

GrandPas

₡9.645

Jamón cocido, peperoni, salame, chile morrón, cebolla, aceitunas y hongos.

Prosciutto & Arúgula

₡9.090

Prosciutto, queso parmesano y arúgula fresca.

Piña Caramelizada

₡8.995

Jamón cocido y piña caramelizada.



Scampi

₡9.550

Camarones al ajo.

Salmón ahumado

₡9.615

Salsa blanca, alcaparras y salmón ahumado.

Precio no incluye 10% de servicio

Deliciosa pizza tipo napolitana elaborada a partir de una masa con estrictos estándares de hidratación, gasificación y fermentación lo que generará un pasta ligera para crear una exquisita pizza única en la zona.

Margarita

₡8.995

Tomate cherry, queso mozzarella, albahaca fresca y pesto.

Funghi & Prosciutto Cotto

₡8.815

Jamón cocido y hongos.

Pepperoni

₡8.895

Pepperoni curado.

Salame

₡8.795

Salame italiano.

Pasquí

₡9.185

Salsa aurora, queso mozzarella, tomate cherry deshidratado, berejena, zuquini grillados y aceite oliva

Hamburguesas

Precio no incluye 10% de servicio



Hamburguesas >



Hamburguesa de pulpo a la parilla _____ ₡12.860

Deliciosos tentáculos de pulpo a la parrilla en nuestro pan artesanal 100% hecho en casa, champiñones salteados, aguacate, arúgula fresca y el original alioli GrandPas. Acompañada de ensalada mixta ó chips de papa, plátano o camote.



Hamburguesa Cacique Coo ____ ₡12.860

Preparadas con nuestro pan artesanal 100% hecho en casa, queso mozzarella, cebolla caramelizada, champiñones salteados, arúgula fresca y el original alioli GrandPas. Acompañada de ensalada mixta ó chips de papa, plátano o camote.

Proteínas a elegir

- Medallón de lomo importado _____ **₡9.995**
- Suprema de pollo a la milanesa _____ **₡9.185**

Adicionales recomendados

- Aguacate _____ **₡950**
- Compota de tomate cherry _____ **₡950**
- Mix de lechugas frescas _____ **₡650**
- Camarones _____ **₡1.750**
- Huevo frito _____ **₡595**
- Queso mozzarella _____ **₡1.280**

Postres

Precio no incluye 10% de servicio



Postres »





Fagotto dulce de leche

- Creme Brulé_____ **₡3.445**
- Panna Cotta_____ **₡3.195**
- Copa de helado _____ **₡2.895**
- Focaccia nutella_____ **₡4.995**
- Focaccia dulce de leche____ **₡4.895**
- Fagotto de nutella_____ **₡4.495**
- Fagotto dulce de leche____ **₡4.295**
- Torta Pavlova frutos rojos____ **₡3.695**
- Crocante alemán _____ **₡4.095**
- Tiramisú _____ **₡3.980**

Niños

Precio no incluye 10% de servicio



Niños





Strips de pollo

Strips de pollo

¢6.995

Acompañado de chips de papas

Pizza jamon y queso

¢5.995

*Salsa de la casa, jamón
y queso mozzarella.*

Pizza pepperoni

¢5.995

*Salsa de la casa, pepperoni
y queso mozzarella.*

Pasta a la mantequilla

¢4.995

*Pasta larga con mantequilla
y parmesano.*

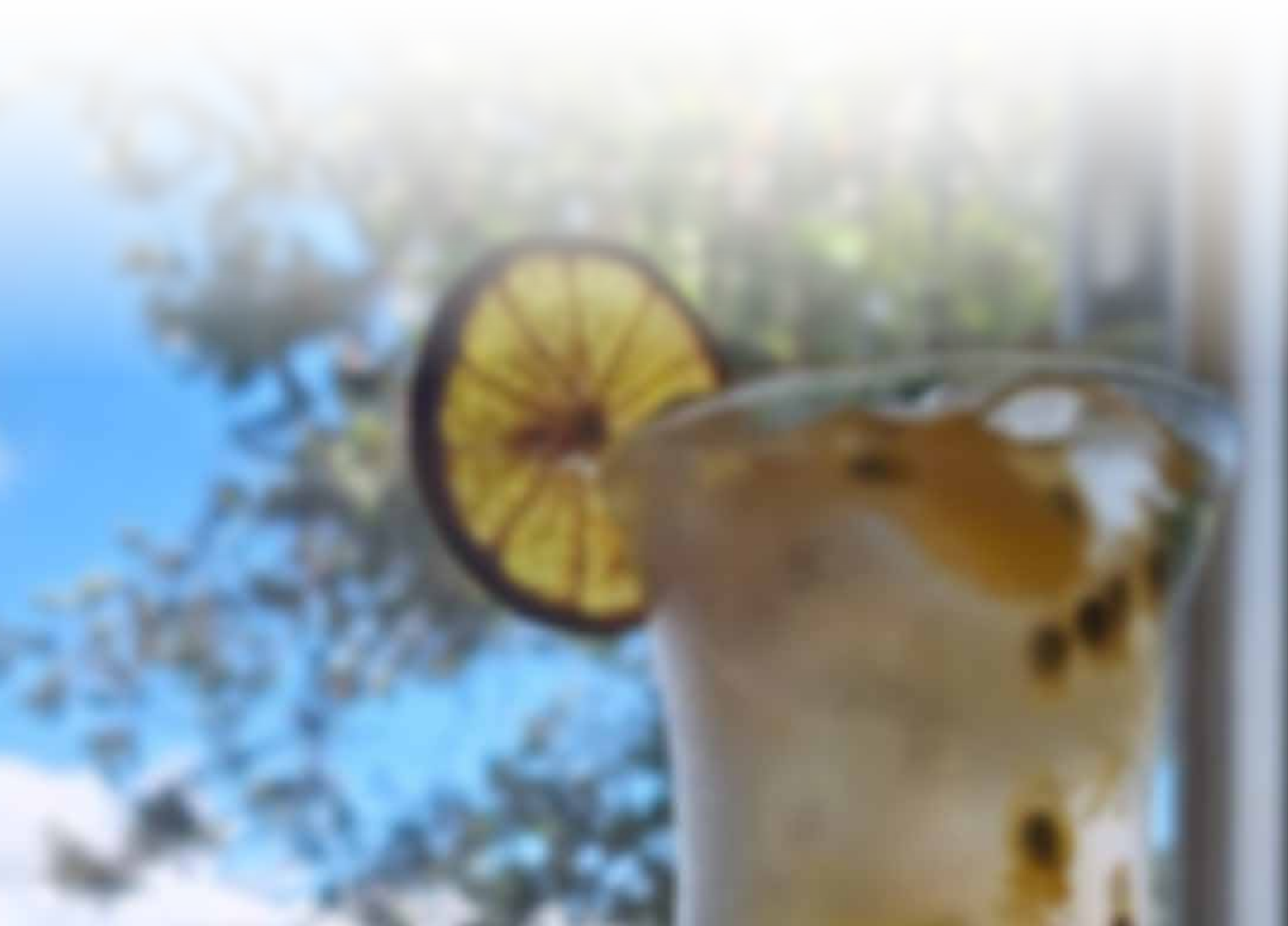
Bebidas Frías

Precio no incluye 10% de servicio



Bebidas

Frías



Naturales

₡1.845

- *Papaya - Fresa*
- *Mora - Banano*
- *Fresa - Limón - Albahaca*
- *Sandia - Hierba Buena*
- *Piña - Albahaca*
- *Limonada con Hierba Buena*
- *Té frío de la casa*

Podés armar la tuya a tu gusto

Gaseosas

₡1.495

- *Ginger Ale regular*
- *Coca Cola regular*
- *Coca Cola zero*
- *Fanta*
- *Soda*

Sodas Italianas_____ ₡1.995

- Soda de Maracuyá
- Frutos verdes
- Frutos rojos

Frozen

- Banana Frozen _____ ₡2.595
- Capuccino Frozen _____ ₡2.695
- Oreo Frozen _____ ₡2.895
- Strawberry - Chocolate Frozen____ ₡2.845



Soda Italiana



Frozen de Oreo

Bebidas Calientes

Precio no incluye 10% de servicio



Bebidas

Calientes





Cappuccino

MIQUETAS

- Espresso_____ **₡1.095**
- Doppio_____ **₡1.395**
- Macciato_____ **₡1.395**
- Cortado_____ **₡1.395**
- Siropes_____ **₡500**

MÉTODOS

- | | 8onz | 12onz |
|------------------------|---------------|---------------|
| ● Chemex _____ | ₡1.795 | ₡2.495 |
| ● Prensa Francesa ____ | ₡1.695 | ₡2.395 |

LECHE DE SU ELECCIÓN

- Descremada
- Deslactosada
- Semidescremada
- Leche de almendras

Precio no incluye 10% de servicio

Café

	8onz	12onz
• <i>Americano</i> _____	¢1.195	¢1.495
• <i>Cappuccino</i> _____	¢1.795	¢2.195
• <i>Con leche</i> _____	¢1.495	¢1.895
• <i>Latte</i> _____	-	¢1.795
• <i>Mocaccino</i> _____	¢1.695	¢2.295
• <i>Chocolate</i> _____	¢1.695	¢2.195
• <i>Té</i> _____	¢1.395	¢1.585
• <i>Té Chai</i> _____	¢1.695	¢2.000
• <i>Agua dulce</i> _____	¢1.595	¢2.000



Moccaccino

EXTRA DE SABOR

Agregue por **¢500** un sabor adicional a su bebida.

- *Vainilla*
- *Caramelo*
- *Amaretto*
- *Avellanas*
- *Menta*

Precio no incluye 10% de servicio

Entre Panes



Entre Panes





Entre Panes

Panini y Mini panini

- | | Precio | / | Mini Panini |
|---|---------------|---|---------------|
| • Panini de pollo a la parrilla | ₡5.695 | | ₡4.035 |
| <i>Pan ciabatta ligeramente tostado, con un jugoso pollo a la parrilla, hongos salteados, cebolla caramelizada, queso mozzarella, y alioli de la casa. Acompañado de ensalada ó chips de papa, camote o plátano.</i> | | | |
| • Panini de lomito a la parrilla | ₡6.995 | | ₡4.955 |
| <i>Pan ciabatta ligeramente tostado, con un delicioso corte de lomito importado, hongos salteados, cebolla caramelizada, queso mozzarella, y alioli de la casa. Acompañado de ensalada ó chips de papa, camote o plátano.</i> | | | |
| • Panini italiano | ₡5.995 | | ₡4.315 |
| <i>Pan ciapatta con variedad de fiambres, compota de tomate cherry y pesto de la casa. Acompañado de ensalada ó chips de papa, camote o plátano.</i> | | | |
| • Panini Capresse | ₡5.945 | | ₡4.445 |
| <i>Pan ciapatta con rodajas de tomate, mozzarella fresco, albahaca y pesto. Acompañado de ensalada ó chips de papa, camote o plátano.</i> | | | |



Panini

Wraps





Wraps

Camarón tempura **₡5.050**

Lechuga, tomate, queso mozzarella y salsa brava. Acompañado de ensalada ó chips de papa, camote o plátano.

Lomito **₡5.510**

Lechuga, tomate, queso mozzarella y salsa de culantro. Acompañado de ensalada ó chips de papa, camote o plátano.

Pollo a la parrilla **₡5.015**

Lechuga, tomate, queso mozzarella y salsa de culantro. Acompañado de ensalada ó chips de papa, camote o plátano.

Antipasto **₡5.415**

Peperonni, salame, compota tomate, queso mozzarella y salsa pizza. Acompañado de ensalada ó chips de papa, camote o plátano.

Hawaiano **₡5.050**

Lechuga, tomate cherry, piña, queso mozzarella y salsa culantro. Acompañado de ensalada ó chips de papa, camote o plátano.

Bagels

*Delicioso pan de harina de trigo acompañado
de tu proteína preferida*

- *Bagel de salmón* _____ **₡4.955**
- *Bagel de proscuitto* _____ **₡4.590**

Toast tríó

Tres rebanadas de nuestro pan
de masa madre ligeramente
tostadas con:

€4.455

- *Hongos salteados*
- *Antipasto*
- *Compota de tomate Cherry*

**Si desea modificar algún toast tiene costo adicional.*

Panzerotti

Pan artesanal horneado al momento relleno de queso mozzarella, salsa pomodoro y hierbas italianas, acompañado de compota de tomate.

C\$4.495

Croissants

Mediterráneo: jamón serrano, pepperoni, aceitunas negras, compota tomate cherry y albahaca.

€2.995

Jamón & queso: jamón cocido y queso mozzarella

€2.595

Croissant de Nutella.

€3.120

Licores



Licores



Aperitivos

Jagermeister	₡2.385
Campari	₡2.475
Santero	₡2.750
Vermouth Rosso	₡3.210

Whisky

Old Parr 12 años	₡2.660
Old Parr 18 años	₡3.395
Chivas Regal 12 años	₡2.570
Buchanan's 18 años	₡2.560
Johnnie Walker Black Label	₡2.660

Ron

Flor de Caña 18 años	₡3.210
Flor de Caña 12 años	₡2.750
Appleton Estate Signature	₡2.750
Diplomático Reserva	₡3.670

Tequila

1800 Cristalino	₡2.935
Don Julio Reposado	₡3.210
Corralejo Triple Destilado	₡3.395

Digestivos

Lazzaroni Amaretto	₡2.660
Frangelico	₡2.475
Baileys Irish Cream	₡2.660

Precio no incluye 10% de servicio



Cervezas



Cerveza Internacional _____ **₡2.290**

- Corona
- Heineken
- Heineken 0
- Stella Artois
- Carlsberg

Cerveza Nacional _____ **₡1.830**

- Bavaria Gold
- Bavaria Light
- Bavaria Master
- Imperial Regular
- Imperial Light

Sangrías

Precio _____ **₡3.995**

- Tinta
- Clérico
- Light Blue





Mixología de Autor

Precio _____ **₺5.495**

- **Banana Tonic:**

Licor artesanal de banano, cordial de café y canela, rellenamos con agua tónica. Garnish: granita de banano.

- **Cuba Rice:**

Ron de coco, cordial de arroz con leche, rellenamos con soda. Garnish: Crocante de chocolate o canela.

- **Pig Scottish (Umami):**

Vermouth con tocino, whisky americano, dash citrico. Garnish: crocante de tocino.

- **Tiger Margarita (Umami):**

Tequila, cordial de leche de tigre, crusta de sal cítrico, triple sec. Garnish: Apio deshidratado con Falso Caviar Cítrico.

- **Negroni Red Fruits:**

Campari, vermouth rosso y ginebra en una infusión con frutos rojos. Garnish: crocante de chocolate.

Aperitif



Precio no incluye 10% de servicio



Mixología de Autor

Precio _____ **₡5.495**

- **Flor Tonic:**

Ron Flor de Caña Cristalino, frutos rojos, rellenado con agua tónica. Garnish: falso caviar de granadina

- **Coffee Tonic:**

Ginebra, cordial de café y canela, rellenamos con agua tónica. Garnish: tierra de galleta.

- **Watermelon Mule:**

Vodka, cordial de sandia hierbabuena y cerveza de Jengibre. Garnish: Carambola con tierra de galleta.

- **Amaretto Sour:**

Whisky americano, amaretto, clara de huevo. Garnish: Granita de banano.

- **Aperol 219:**

Aperol en una infusión con cerezas, vino espumante y soda. Garnish: Falso Caviar de Granadina.





Mixología



**Flor
Tonic**

**Negroni
Red
Fruits**





Cócteles

Clásicos ₡4.795

- Mojito
- Gin & Tonic
- Moscow Mule
- Margaritas
- Aperol Spritz
- Piña Colada
- Negroni

Mocktails (Sin Licor)

Precio ₡4.395

- **Abuelos:**
Cordial de café & canela y soda. Garnish: Tierra de Galleta
- **Mountain:**
Sirope de menta, hierba buena y Ginger Ale. Garnish: Falso caviar cítrico
- **Volcán:**
Granadina, jugo naranja y fresas. Garnish: Falso Caviar de Granadina.





Cócteles



**Gin &
Tonic**

**Moscow
Mule**





Vinos

Espumante:

*Pinord + & + Cava Rosado
Reserva Brut, Garnacha,
Vilafranca del Penédes -
España*



₺3.450



₺12.065

Blancos:

*Vigneti del Sole Pinot
Grigio DOC, Veneto - Italia*



₺3.625



₺12.970

*Terras Gauda Abadía de San Campio,
Albariño, DO Rías Baixas - España*



₺25.125

*Montes Selección Limitada,
Sauvignon Blanco,
Valle de Leyda - Chile*



₺20.080

Enate 234 Chardonnay,



₺5.130



₺12.970

Rosados:

*Muga Rosado, Garnacha - Viuva
& Tempranillo - DOC, Rioja - España*



₺20.100

*La Vieille Ferme Rose, Cinsault -
Grenache - Syrah, AOC, Luberon
Valle del Ródano - Francia*



₺3.890



₺15.130



Vinos


Tintos:


Cono Sur "Orgánico" Pinot Noir, Chile  **₡5.200** |  **₡20.225**


Heraclio Alfaro Crianza Tempranillo, DOC a Rioja - España  **₡4.680** |  **₡20.690**


Enate Cabernet Sauvignon Merlot, DO Somontano - España  **₡4.910** |  **₡18.700**

Altos Las Hormigas Clásico, Malbec, Mendoza - Argentina  **₡28.920**

Melini Chianti DOCG, Sangiovese, Toscana - Italia  **₡27.670**

Tribute Cabernet Sauvignon, California - USA  **₡39.580**

Montes Alpha, Merlot, Valle de Colchagua - Chile  **₡35.670**

Protos Crianza, Tempranillo, DO Ribera del Duero - España  **₡40.630**

Nuestros Sitio

Precio no incluye 10% de servicio



Nuestro Hogar de Sabores





Contacto:

☎ 2536-6666 | ☎ 8947-3333

✉ reservas@grandpashotel.com

📍 Cot de Oreamuno,
Cartago