



Amanecer

CAFETERÍA & RESTAURANTE

MENU

Español

EST. 2022



CAFÉS CALIENTES

CAFÉ DE ESPECIALIDAD



Adicional de leche vegetal: Almendras y avena **₡ 700**

Espresso.....	₡ 1.700
Doble Espresso.....	₡ 2.300
Americano pequeño.....	₡ 1.700
Americano grande.....	₡ 2.300
Capuccino pequeño.....	₡ 2.200
Capuccino grande.....	₡ 2.800
Café latte (12 oz).....	₡ 2.400
Café latte con sabor.....	₡ 3.000
Preguntar por sabores disponibles	
Macchiato.....	₡ 2.600
Mocaccino (12 oz).....	₡ 2.900
Capuccino miel (14 oz).....	₡ 2.900
Capuccino vainilla (14 oz).....	₡ 2.900
Capuccino Baileys (14 oz).....	₡ 3.400
Affogato.....	₡ 3.200

BEBIDAS FRÍAS

BASE EXPRESSO

Adicional leche vegetal: Almendras y avena **₡ 700** (Taza 16 oz)

Iced Latte.....	₡2.800
Iced Latte con sabor.....	₡3.200
Preguntar por sabores disponible	
Frozen moka.....	₡3.300
Frapuchino.....	₡3.300
Frozen baileys.....	₡3.700
Frozen nutella.....	₡3.700
Frozen irlandés.....	₡3.500
Frozen cookie cream.....	₡3.500
Frappé de caramelo.....	₡3.500
Frappé de chocomenta.....	₡3.500

CAFÉS FILTRADOS

Café Chorreado..... **₡2.000**

1 Taza ₡3.000 2 Tazas ₡5.000

Pour-Over (Chemex)
Prensa Francesa
AeroPress
Cold Brew
V-60



TES Y CHOCOLATE

Té de hierbas.....	¢1.500
Frutos Rojos, Te verde, Te Menta, Te negro, Té Manzanilla	
Chai Latte Frío o Caliente.....	¢3.000
Té Chai Frozen.....	¢3.500
Chocolate Caliente (14 oz).....	¢2.600
Chocolate Frío (16 oz).....	¢3.000
Iced Matcha Latte o Caliente.....	¢3.200

BEBIDAS NATURALES (16 oz)

Jugo de Naranja.....	¢1.800
Frozen de Guanábana y Menta.....	¢2.500
Frozen de Té Verde y Maracuyá.....	¢2.500
Frozen de Piña y Albahaca.....	¢2.500
Limonada con Hierbabuena.....	¢2.500
Soda de Jamaica.....	¢2.500
Mix Frozen de Frutas.....	¢2.800
Mojito Frozen de Fresas.....	¢2.800
Mojito Frozen de Piña.....	¢2.800
Milkshake Fresa.....	¢3.500
Milkshake Banano.....	¢3.500

Naturales en Agua **¢2.400**

Maracuyá • Sandía • Mango • Piña • Papaya
Limonada • Guanábana • Banano

** Adicional en leche **¢2.600**

DESAYUNOS

Gallo Pinto El Amanecer ₡4850

Nuestro clásico gallo pinto, acompañado de plátanos maduros, tostadas, natilla, guacamole y huevos al gusto. A elegir entre salchichón criollo o queso fresco.

Desayuno Tico Premium

Versión superior de gallo pinto, guacamole, maduros, natilla, tostadas crujientes y huevos al gusto, acompañado de proteína a elegir:

Carne mechada ₡5850 - Pollo a la plancha ₡6500

Pescado fresco ₡6500 - Churrasco ₡7800

Tortilla Alineada ₡4200

Tortilla palmeada hecha en casa, rellena de queso fundido, servida caliente con natilla.

Desayuno Campesino Completo ₡6000

Tortilla palmeada artesanal acompañada de gallo pinto, huevos al gusto, carne mechada, guacamole fresco y natilla.

Omelette Frances ₡5500 salsa a elegir 🌶️ o 🍅

Omelette estilo francés, relleno de cebolla salteada, chile dulce, hongos frescos, jamón, queso fundido y espinaca, terminado con salsa ranchera casera. A elegir: tostadas o ensalada fresca.

Omelette Bajura ₡6200 salsa a elegir 🌶️ o 🍅

Exquisita combinación de carne mechada, frijoles molidos, queso fundido y plátano maduro, envuelto en omelette y bañado en salsa ranchera. A elegir: tostadas o ensalada fresca.

Huevos Vaqueros ₡5900 🌶️

Huevos al estilo Vaquero con salsa ligeramente picante, acompañados de tostadas, papas spicy, guacamole y queso.

Burrito Tico Supremo ₡5900

Tortilla rellena de pinto, huevo revuelto, tocino, queso y maduros, con salsa de aguacate. Servido con salsa chipotle y pico de gallo.

Bagel Desayuno ₡6200

Bagel artesanal tostado, relleno de jamón, salmón ahumado, queso crema especiado, queso americano, y ensalada fresca.

FrutaMix Vital ₡5900

Smoothie natural preparado con yogurt griego y fruta a elegir: mango, fresa, papaya o banano.

Acompañado de mix de frutas frescas, semillas, chocolate amargo y toque de miel de maple.



BRUNCH

(Recomendados con huevo pochado)

Tostada Mediterránea €5900

Pan rústico de hogaza con hummus cremoso, confit de tomate artesanal, alioli de ajo rostizado, reducción balsámica y suave salsa holandesa, acompañado de huevo al gusto.

Tostada Burrata & Prosciutto €5900

Tostada de masa madre crujiente, cubierta con queso burrata, melocotones flameados, prosciutto y arúgula fresca.

Tostada Aguacate Campestre €6200

Pan de hogaza artesanal con puré de aguacate fresco, hongos salteados, tocineta crujiente y huevo al gusto.

Tostada Nórdica de Salmón €6500

Pan de hogaza artesanal tostado, coronado con queso crema especiado, salmón ahumado, eneldo fresco y tomates Cherry, terminado con salsa holandesa y huevo al gusto.

Chicken & Waffles Benedict €6000

Crujiente milanesa de pollo sobre waffle, cama fresca de arúgula, huevo al gusto y salsa benedictina cremosa, terminado con un toque de miel de maple.

Huevos Turcos €5400

Cremosa base de yogurt especiado, huevos al gusto y salsa de mantequilla especiada, servido con pan pita caliente.



PLATOS DULCES

Crepa Dubái €6500

Exótica crepa rellena de crema de pistacho premium, crujiente kataifi y fresas, terminada con pistacho molido, salsa inglesa y toque de Nutella.

Crepa Cheesecake Frutos Rojos €5500

Delicada crepa rellena de crema estilo cheesecake, cubierta con compota artesanal de frutos rojos, topping de chocolate y semillas mixtas.

Crepa de Nutella € 5900

Deliciosa crepa, rellena de nutella, bananos, frutas de temporada, y helado de vainilla.



Impuestos Iva 13% incluido
No incluye 10% servicio a la mesa

Crepa Almond Caramel ¢5900

Crepa rellena de crema de almendras y pecanas, acompañada de chantilly, helado de vainilla y sirope de caramelo.

Waffle Vainilla Royal ¢5500

Waffle dulce artesanal bañado en salsa inglesa, acompañado de chantilly, caramelo, mix de frutas frescas y helado de vainilla.

Pancakes Mapple Garden ¢5500

Esponjosos pancakes artesanales servidos con mix de frutas frescas y miel de maple.

Tostadas Francesas Deluxe ¢5900

Tostadas francesas, infusionadas en crema inglesa, coronadas con chantilly, azúcar glas y frutas de temporada.



ENTRADAS

Hummus Mediterráneo Artesanal ¢4500

Hummus tradicional servido con tomate fresco rallado, aceite de sésamo, toque de pimienta, sal marina y paprika. Acompañado de pan pita caliente.

Crema Rostizada de Tomate ¢5500

Delicada crema elaborada con tomates rostizados y vegetales al horno, suavizada con crema de leche, acompañada de sándwich de queso fundido para dipear.

Crema Rostizada de Calabaza ¢5500

Suave crema de calabaza rostizada con vegetales al horno y toque de crema fresca, servida con sándwich de queso fundido para dipear.

Dedos de Pollo o Pescado ¢5900

Crujientes dedos de pollo o pescado dorados, acompañados de papas fritas.

Patacones Ticos ¢6500

Crujientes patacones dorados (6 unidades) coronados con carne mechada artesanal, frijoles molidos, guacamole fresco y pico de gallo.

Camarones al Coco ¢7100 🌶️

Camarones salteados en salsa cremosa de coco y tomate, infusionados con olores tradicionales costarricenses. Acompañados de patacones o tostadas.



Impuestos Iva 13% incluido
No incluye 10% servicio a la mesa



Carpaccio de Salmón ₡7800 (Consultar disponibilidad)
Finas láminas de salmón fresco marinadas con limón, pimienta y sal marina, terminadas con alioli de ajo rostizado, reducción balsámica y arúgula fresca infundada en aceite de ajo. Servido con pan pita caliente.

Tabla Marina ₡9500

Selección del mar: aros de calamar, tentáculos de pulpo, camarones, dedos de pescado, papas doradas, patacones y yuca crujiente, acompañados de salsa de mantequilla y alioli de ajo rostizado. Perfecta para compartir.



ENSALADAS

César Clásica Premium ₡5950

Lechuga romana fresca mezclada con aderezo César artesanal, crotones y tocino crujiente, coronada con pechuga de pollo a la plancha.

Ensalada Verano Tropical ₡6100

Refrescante combinación de lechuga americana, tomates cherry y cebolla encurtida, acompañada de fresas, nueces de nogal y pechuga de pollo, terminada con aderezo especial de maracuyá.

Ensalada Sunrise Garden ₡6500

Mezcla selecta de hojas verdes y lechugas frescas con arándanos deshidratados, semillas de girasol, pepino y rábano, complementada con piña asada y pechuga de pollo a la plancha, con aderezo de perejil.

BOWLS

Asian Fusion Bowl ₡7100

Base de arroz acompañado de vegetales salteados y chips crujientes, servido con proteína a elegir y finalizado con tu salsa favorita.

Proteína a elegir: Pollo, Res, Pescado o Cerdo.

Salsa favorita: Teriyaki, Naranja, Ostión o Agridulce.

Mediterranean Garden Bowl ₡7500

Hummus de garbanzos artesanales acompañado de vegetales frescos, pan pita caliente y proteína a elegir.

Proteína a elegir: Pollo, Res, Pescado o Cerdo.

CASADO

Casado Premium Tradición Tica ₡7100

Servida con arroz blanco, frijoles, ensalada fresca del día, picadillo casero, chips de maíz crujientes y plátanos maduros naturales o en almíbar.

Acompañado de 1 proteína a elegir:

Chicharrón - Churrasco a la Parrilla
Pollo Parmesano - Filet de Pescado a la Meunière



SÁNDWICHES

Quajiniquil Fish Sandwich ₡5.900

Filete de pescado empanizado, acompañado de salsa tártara especial, vegetales frescos y pan artesanal. Servido con papas fritas o ensalada.

Cubano Clásico ₡6.200

Cerdo mechado jugoso relleno con jamón, pepinillos y aderezo de mostaneza especial, servido en pan baguette con mantequilla. Acompañado de papas fritas o ensalada fresca.

Napolitano ₡6.200

Milanesa de pollo dorada servida en pan gratinado con mozzarella, pesto y tomate confitado, finalizado con alioli de la casa.

Philadelphia Cheesesteak ₡7.200

Churrasco salteado con cebolla, hongos frescos y chile dulce, perfumado con vino tinto, gratinado con quesos provolone y mozzarella fundidos, servido en pan ciabatta artesanal. Servido con papas fritas o ensalada.

HAMBURGESAS

Cheese Burger Classic ₡5.900

(consultar término de la torta)

Pan brioche hecho en casa con torta Angus, queso americano, pepinillos y aderezo cheese especial. Servido con papas fritas.

Jungle Veggie Burger ₡6.200

Pan brioche artesanal con Alioli de aguafaba rostizado, lechuga romana fresca, tomate y torta de lentejas. Servido con papas fritas.



Impuestos Iva 13% incluido
No incluye 10% servicio a la mesa



Spaicy chicken ₡7000 🌶️

pan brioche, salsa spaicy, pollo con el queso suizo gratinado, pepinillos, servimos con papas o ensalada.

Pulled Pork BBQ Burger ₡7.800

Cerdo mechado mezclado en salsa BBQ ahumada, coleslaw, mostaneza y queso suizo en pan brioche. Servido con papas fritas.

Texas Smash Burger ₡7.800

Doble torta Angus smash con jalapeños empanizados, cebolla, aros de cebolla, salsa BBQ, salsa de aguacate y queso Pepper Jack. Servido con papas fritas.

Sunrise Smash Burger ₡8.200

Triple torta Angus smash con cebolla caramelizada alioli de tartufa, aderezo de la casa, tomate confitado y mezcla de quesos provolone y cheddar.

Hamburguesa Angus Especial ₡7.900 (consultar término de la torta)

Torta Angus de 228 g, acompañada de queso Cheddar, tocino, pepinillos y cebolla encurtida, bañada con nuestra salsa de la casa, en pan brioche.



RISOTTOS

Preparados con arroz arborio cremoso y acompañados de ensalada fresca.

Risotto Isla del Coco 🌶️ ₡7,800

Cremoso risotto infusionado con delicado gravy caribeño de coco, ligero picante y tomillo fresco.

Risotto Tartufo & Funghi ₡7,800

Combinación de arroz arborio cremoso con hongos, cebolla y pasta de tartufa aromática.

Y si desea acompañarlo con tu Proteína de elección:

Camarones ₡12,300

Salmón ₡11,900

Lomito ₡11,900

Pollo ₡10,500

Risotto Papagayo ₡12,300

Cremoso risotto marino preparado con camarón talla 41/50 y camarón entero, bañado en delicada salsa rosada cremosa.



Impuestos Iva 13% incluido
No incluye 10% servicio a la mesa



PASTAS

Pastas a elegir. Plumas · Linguini · Rigatoni

CLÁSICAS ITALIANAS

Pomodoro Tradicional

Pasta salteada en salsa Pomodoro con tomates cherry, ajo fresco, albahaca y un toque de vino tinto, y queso parmesano. Servida con tostada o ensalada fresca.

Pesto Genovese

Pasta en salsa de pesto, con tomates cherry frescos, ajo y queso parmesano rallado.

Blanca Cremosa

Pasta salteada en salsa blanca tradicional con cebolla y hongos frescos.

Aurora Rosa

Pasta en salsa aurora con tomates cherry, espinaca fresca y queso parmesano.

Con proteína a elegir :

Pollo a la Plancha	₡7950.
Camarones Salteados	₡8200
Lomito Premium	₡9100
Salmón a la Parrilla	₡11500

PASTAS ESPECIALES

Pastas a elegir. Plumas · Linguini · Rigatoni

Pasta Al Limón Cremosa — ₡9500

Pasta con ralladura y zumo de limón con base cremosa, ajo y queso parmesano
Proteína: Pollo

Amatriciana Tradicional — ₡10900

ligeramente picante 🌶️

Clásica salsa italiana con cebolla, tocino, ajo, escamas de chile, albahaca fresca y queso parmesano. Proteína: Salmón

Pasta Trufada — ₡11500

Pasta en salsa de ajo, hongos frescos y crema láctea, con pasta de tartufa
Proteína: Lomito



Impuestos Iva 13% incluido
No incluye 10% servicio a la mesa



CORTES & GRILL

Picaña Prime Butter Grilled — €14950

Corte de 300 g, sellado en mantequilla aromática.

Entraña Signature Grill — €14950

Corte de 300 g, sellado en mantequilla a las hierbas.

Ribeye Reserva Especial — €14950

Clásico corte premium de 300 g, cocinado en mantequilla aromática.

Salmón Butter Poêlé — €13950

Salmón fresco de 200 g, sellado en mantequilla a las hierbas.

Acompañamientos (Elegir 2 opciones)

Papas fritas

Papas trufadas

Papa rellena

Pasta caccio di Pepe

Tomate emparrillado

Tomate caprese

Arroz jardinero

Vegetales al vino blanco

PIZZAS CLÁSICAS

Margarita Tradicional — €5500

Clásica pizza con salsa de tomate artesanal, queso fundido, tomate fresco y pesto.

Jamón y queso — €5850

Pizza artesanal con salsa italiana, abundante queso fundido y jamón seleccionado.

Pepperoni Clásica — €5900

Pizza artesanal horneada con salsa de pomodoro, queso fundido y pepperoni.

Jamón y Hongos — €5900

Pizza artesanal con salsa de pomodoro, queso fundido, jamón seleccionado y hongos frescos salteados.

Suprema House — €6200

Pizza artesanal con salsa pomodoro, queso fundido, chile dulce, cebolla, aceitunas, jamón seleccionado y topping de salchicha italiana.



PIZZAS PREMIUM

(SOLO TAMAÑO GRANDE)

Burrata & Prosciutto — €12950

Pizza artesanal con salsa pomodoro, y queso fundido, con arúgula marinada en ajo tostado, prosciutto, queso burrata fresca, con una reducción balsámica.

Lomito Reserva Gourmet — €10900

Pizza artesanal con salsa pomodoro, queso fundido, cebolla, aceitunas y arúgula marinada en ajo, coronada con lomito, reducción de vino tinto y chimichurri argentino.

