



CASA TURIRE

HOTEL, TURRIALBA - LUXURY STYLE

LA EXPERIENCIA DEL GRILL CALIDAD CHOICE

En nuestro grill celebramos la pasión por la buena carne. Trabajamos con cortes USDA Choice, seleccionados por su suavidad, jugosidad y excelente sabor. Los cocinamos a la parrilla tradicional para resaltar su aroma y lograr una textura perfecta. Le invitamos a disfrutar una experiencia llena de calidad y autenticidad.

THE GRILL EXPERIENCE CHOICE QUALITY

At our grill, we celebrate the art of fine meat. We serve premium USDA Choice cuts, selected for their tenderness, juiciness, and rich flavor. Grilled to perfection over an open flame, each cut delivers an authentic and unforgettable dining experience.



COSTILLA SAN LUIS / SAN LOUIS RIBS

Corte de 300g de costilla de cerdo marinado en una deliciosa salsa barbacoa hecha en casa. Acompañado de papa asada y vegetales al jengibre.

300g of pork ribs marinated in a delicious homemade BBQ sauce. Served with roasted potato & ginger-flavored vegetables.

\$24

NEW YORK STEAK

Corte de 300g de res con salsa a escoger entre chimichurri y salsa pimienta verde. Acompañado de papas baby, ensalada de nuestra huerta y espárragos grillados.

12 oz cut with a choice of chimichurri or green peppercorn sauce. Served with baby potatoes, our garden salad & grilled asparagus.

\$35

ENTRAÑA / SKIRT STEAK

Corte de 300g con salsa a escoger entre chimichurri y salsa pimienta verde. Acompañado de puré de papa y vegetales asados (zucchini, berenjena, tomate y cebolla).

12 oz cut with a choice of chimichurri or green peppercorn sauce. Served with mashed potatoes & roasted vegetables (zucchini, eggplant, tomato, and onion).

\$44

RIB EYE

Corte de 400g con salsa a escoger entre chimichurri y salsa pimienta verde. Acompañado de papa gratinada y ensalada de nuestra huerta.

16 oz cut with a choice of chimichurri or green peppercorn sauce. Served with scalloped potatoes & our garden salad.

\$60