



CASA TURIRE

HOTEL, TURRIALBA - LUXURY STYLE



Entradas Frias / Cold Entrées

Coctel de Camarón / Shrimp Cocktail

Camarones con una salsa especial de tomate natural, con un ligero sabor picante a naranja y una espuma de maracuyá, acompañado de chips de tubérculos.

Shrimp served with a lightly spicy natural tomato sauce with orange zest & passion fruit foam. Accompanied by tuber chips.

\$16,00

Gazpacho de Tomate / Tomato Gazpacho

Sopa fría de tomate con hortalizas frescas de la huerta y aromatizado con hojas de menta, acompañada de crotones (pequeñas porciones de pan tostado).

Cold tomato soup with fresh garden vegetables, flavored with mint leaves and accompanied by croutons.

\$10,00

Palmito Fresco y Aguacate / Heart of Palm & Avocado Cocktail

Palmito fresco y aguacate con una vinagreta de fruta exótica.

Fresh heart of palm and avocado served with an exotic fruit vinaigrette.

\$13,00

Ceviche de Pescado / Fish Ceviche

Corte de pescado de marlín blanco con especias de la huerta y jugo de limón. Acompañado de chips de plátano verde.

White marlin with herbs from the garden & lemon juice. Accompanied by green plantain chips.

\$15,00

Entradas Calientes / Hot Entrees

Sopa Azteca / Aztec Soup

Elaborada de forma artesanal, acompañada de queso de la zona (Turrialba), aguacate y cubierta por crujientes tortillas.

Traditionally made soup, accompanied by local cheese (Turrialba), avocado & crispy tortilla chips.

\$15,00

(Opción de pollo / option with chicken)

\$17,00

Croquetas de Yuca / Stuffed Cassava

Rellena de tilapia arreglada, frita y ensamblada sobre una ensalada verde de la casa.

Cassava stuffed with tilapia, fried & served on a homemade garden salad.

\$12,00

Sopa de Mariscos / Seafood Soup

Mezcla de mariscos en un fondo de pescado acompañado de pan de ajo.

Mixture of seafood in a fish broth, accompanied by garlic bread.

\$15,00

Crema de Pejibaye / Cream of Peach Palm Soup

Crema de Pejibaye con crotones de ajo y almendras.

Peach palm soup served with garlic & almond croutons.

\$14,00

Sopa Negra / Black Bean Soup

Sopa a base de frijoles y especias frescos de la huerta. Acompañado de tocineta, arroz blanco y huevo duro fresco de nuestra granja.

Soup made with black beans & fresh herbs from the garden. Accompanied by bacon, white rice & fresh hard-boiled egg from our farm.

\$11,00

Ensaladas / Salads

Ensalada Caprese / Caprese Salad

Combinación clásica entre queso Turrialba (de la zona), tomate, hojas de albahaca y pesto para aderezar.

Classic combination of Turrialba cheese (from the area), tomato, basil leaves & pesto dressing.

\$14,00

Ensalada de la Huerta / Garden Salad

Conjunto de lechugas mixtas, zanahoria, pepino, chile dulce, cebolla morada, maíz dulce, aguacate, tomates cherry y aderezo francés.

Mixed lettuces, carrot, cucumber, bell pepper, red onion, sweet corn, avocado, cherry tomatoes served with French dressing.

\$13,00

Ensalada Cesar / Cesar Salad

Mezcla de lechugas, tocineta crispy y crutones con un aderezo cesar.

Assorted lettuces combined with bacon, croutons, & Parmesan cheese topped with its classic cesar dressing.

\$15,00

*Opción de pollo (140g) / option with chicken (140g)

\$17,00

Platos Fuertes / Main Dishes

Pechuga de Pollo Relleno al Horno / Oven Baked Stuffed Chicken Breast

Pechuga de pollo con relleno de jamón, queso, espinaca y maní. En salsa bechamel con hongos y vino blanco, acompañada de puré de papas y ensalada de la casa.

Baked chicken breast stuffed with ham, cheese, spinach & peanuts, in bechamel sauce with mushrooms & white wine. Accompanied by mashed potatoes & our garden salad.

\$27,00

Pechuga de Pollo Salteado / Sautéed Chicken Breast

Pechuga de pollo en salsa marinara lo cual consiste de salsa pomodoro, aceitunas, hongos, alcaparras y vino blanco. Acompañado de puré de papa y vegetales.

Chicken breast in marinara sauce which consists of pomodoro sauce, olives, mushrooms, capers & white wine. Accompanied by mashed potatoes & vegetables.

\$22,00

Pollo a la Parrilla en Salsa Francesa / Grilled Chicken in a French Sauce

Pechuga de pollo a la parrilla en una salsa de cremosa, vinagre balsámico, mostaza dijon y vino blanco. Acompañada de papas baby aromatizada con romero y miel, ensalada de la casa.

Grilled chicken breast in a creamy sauce with balsamic vinegar, Dijon mustard & white wine. Accompanied by baby potatoes flavored with rosemary with honey & our house salad.

\$26,00

Atún a la Parilla con Chutney de Mango / BBQ Grilled Tuna with Mango Chutney

Atún a la parrilla con especias cajún y aceite de sésamo. Acompañado de puré de papas y vegetales mixtos.

Grilled tuna seasoned with cajun spices & sesame oil. Accompanied by mashed potatoes & mixed vegetables.

\$29,00

Salmón a la Parrilla / Grilled Salmon

Salmón a la parrilla en salsa de alcaparras y perejil. Acompañado de puré de papas y vegetales mixtos.

Grilled salmon in a caper & parsley sauce. Accompanied by mashed potatoes & mixed vegetables.

\$32,00

Platos Fuertes / Main Dishes

Lomo de Cerdo / Pork Tenderloin

Lomito de cerdo a la plancha, bañado con una salsa de higos. Acompañado de croqueta de yuca y ensalada mixta del jardín con aderezo de la casa.

Sautéed pork tenderloin bathed in a fig sauce. Accompanied by crunchy cassava & mixed garden salad with our house dressing.

\$30,00

Lomo de Cerdo a la Hawaiana / Pork Tenderloin

Lomito de cerdo a la plancha, bañado con una salsa hawaiana. Acompañado de arroz blanco al perejil y ensalada mixta del jardín con aderezo de la casa.

Sautéed pork tenderloin, bathed with a Hawaiian sauce. Accompanied by white rice with parsley & mixed garden salad with house dressing.

\$29,00

Filet Mignon / Filet Mignon

Medallón de lomito de 200g envuelto en tocineta con una salsa cremosa de vino tinto. Acompañado de puré de papa y ensalada de la casa.

Select 200g cut of beef tenderloin wrapped in bacon served with a creamy red wine sauce. Accompanied by mashed potatoes & our house salad.

\$40,00

Mar y Tierra / Surf & Turf

Lomito de res de 200g y camarones bañados por una salsa a base de fumet de pescado y vino. Acompañado de papas baby y vegetales al ajillo.

Beef tenderloin cut of 200g & shrimp bathed in fish fumet & white wine sauce. Accompanied by mashed potatoes & garlic vegetables.

\$42,00

Medallón de Res al Grill / Grilled Beef Tenderloin

Medallón de res de 280g en una salsa demi glace con hongos frescos. Acompañado de puré de papa y ensalada mixta del jardín con aderezo de la casa.

Beef tenderloin cut of 280g in a demi glaze sauce with fresh mushrooms. Accompanied by mashed potatoes and a mixed garden salad with our house dressing.

\$33,00

Tabla Surtida / Mixed Plate

Trozos de pollo y res en salsa barbacoa. Acompañado de vegetales, pico de gallo, guacamole, frijoles molidos, y bastones de yuca.

Strips of chicken & beef in barbecue sauce. Accompanied by vegetables, pico de gallo, guacamole, refried beans & fried cassava.

\$32,00

Pulpo al Grill a la Meunière / Grilled Octopus

Pulpo a la parrilla en salsa meunière con aceitunas y tomate fresco. Acompañado de papas gajo y vegetales mixtos al jengibre.

Barbeque grilled octopus in a meunière sauce with olives & fresh tomatoes. Accompanied by potato wedges & ginger sautéed mixed vegetables.

\$34,00

Camarones en Salsa Thai / Thai Shrimp

Camarones salteados en una salsa cremosa de leche de coco y chile ají. Acompañado de puré de papa y ensalada mixta con aderezo de la casa.

Sautéed shrimp in a creamy coconut milk & aji sauce. Accompanied by mashed potatoes & a mixed salad with house dressing.

\$29,00



Pasta Alioli / Aioli Pasta

Pasta alioli con vegetales y hierbas de la huerta.

*Opcional con pasta libre de gluten.

Pasta in Aioli sauce with vegetables & herbs from the garden.

*Optional with gluten free pasta.

\$20,00

*agregar camarones / add shrimp

\$26,00

Pasta en Salsa Pomodoro / Pasta Pomodoro

Pasta en salsa pomodoro con queso parmesano.

*Opcional con pasta libre de gluten.

Pasta in pomodoro sauce with Parmesan cheese.

*Optional with gluten free pasta.

\$20,00

Pasta Boloñesa / Bolognese Pasta

Pasta boloñesa con carne de res molida, queso parmesano.

Bolognese pasta with ground beef & Parmesan cheese.

\$25,00

Pasta Carbonara / Carbonara Pasta

Pasta con una salsa cremosa de huevo, tocino y queso.

Pasta with a creamy egg, bacon & cheese sauce.

\$25,00

Pasta a la Mantequilla / Butter Pasta

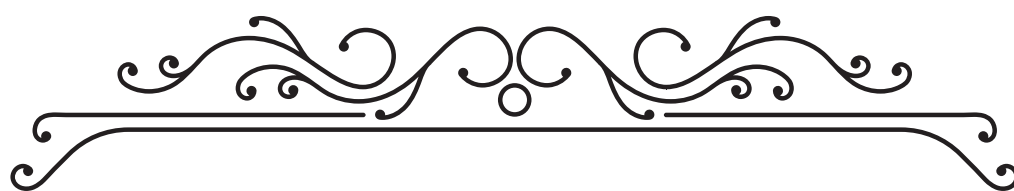
Pasta a la mantequilla con queso parmesano.

*Opcional con pasta libre de gluten.

Butter Pasta with Parmesan Cheese.

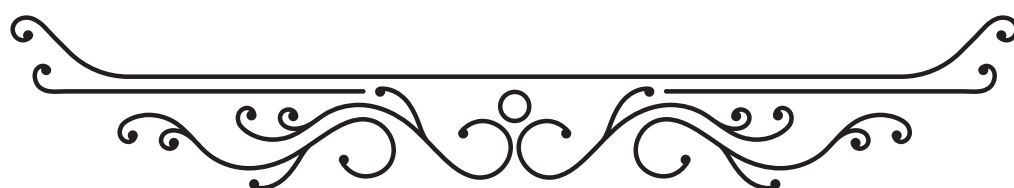
*Optional with gluten free pasta.

\$15,00



*Por favor avisar al mesero si requieres
que sea pasta libre de gluten.

*Please advise your waiter if you require
the pasta to be gluten free.



Menú de Niños / Kids Menu

Pasta a la Mantequilla / Butter Pasta

Pasta a la mantequilla con queso parmesano y pan de ajo.
Pasta in butter with Parmesan cheese & garlic bread. \$20,00

Pasta Pomodoro / Pomodoro Pasta

Pasta pomodoro con queso parmesano y pan de ajo.
Pomodoro pasta with parmesan cheese & garlic bread. \$20,00

Pasta Boloñesa / Bolognese Pasta

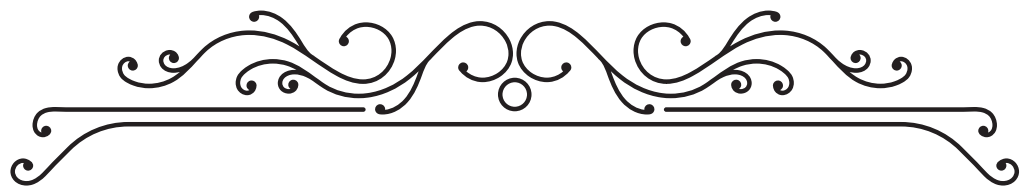
Pasta boloñesa con carne molida y pan de ajo.
Bolognese pasta with ground beef & garlic bread. \$20,00

Nuggets de Pollo / Chicken Nuggets

Nuggets de pollo con papas fritas, acompañado de salsas.
Chicken nuggets with French fries, accompanied with sauces. \$20,00

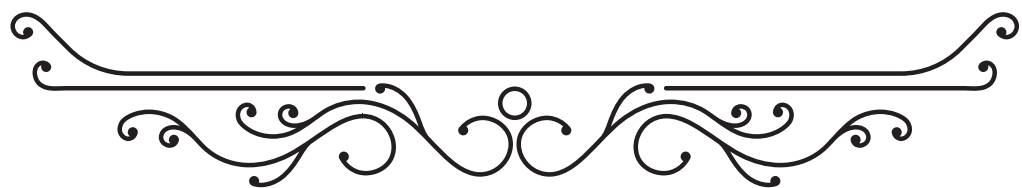
Dedos de Pescado / Fish Fingers

Dedos de pescado con papas fritas, acompañado de salsas.
Fish fingers with French fries, accompanied with sauces. \$20,00



*Incluye refresco natural y helado de la casa,
**Disponible para niños hasta los 12años

*Includes a natural drink and house ice cream,
**Available for children up to 12 years of age



Postres / Desserts

Helado de Caña / Sugar Cane Ice Cream \$9,00
Helado de Vainilla / Vanilla Ice Cream \$9,00
Helado de Ron con Pasas / Rum & Raisin Ice Cream \$9,00
Helado de Temporada / Seasonal Ice Cream \$9,00
Pie de Temporada con Helado de Vainilla \$10,00
Homemade Seasonal Pie with Vanilla ice cream
Postre Especial / Dessert Special \$9,00