

MENU DE CENA

CRUDO DE ATÚN \$13.50

Rebanadas de atún marinado en vinagre de manzana y jengibre, acompañado con salsa verde tatemada y puré de brócoli.

BURRATA FRESCA \$12

Con pesto de albahaca, tomates cherry, y hierbas, Servido con pan hecho en casa.

ENSALADA DE LA HUERTA \$10

Mescla de lechugas de la huerta, mango, fruta de temporada, tomates cherry, rábano, semillas de marañón tostadas, cacao y ajonjolí, con aderezo de maracuyá.

PLATO DE QUESOS MADRE TIERRA \$13

Selección de quesos elaborados en la finca madre tierra, Mozzarella, Ahumado, fresco y Bagaces servido con pesto de la huerta, jalea de tomate rostizado, vegetales a la parrilla y pan de la casa.

SOPA DE TOMATE Y AYOTE ROSTIZADOS \$10

Queso Bagaces, pesto de la huerta y pan de la casa

ENSALADA CAESAR \$10

CAMARONES \$17

POLLO \$14,50

Mescla de lechugas de la huerta, lonjas de queso Grana Padano, crotones hechos en casa, bites de tocineta.

23% de impuestos y
servicio incluidos

COSTILLA DE CERDO EN SALSA DE TAMARINDO \$23

Yuca frita, mayonesa de coco, ensalada criolla de repollo, tomate cherry y hierbas frescas de la huerta.

VEGETALES SALTEADOS EN SALSA DE COCO ESPECIADA \$16

Hongos, coles de Bruselas, zanahoria, romanesco, acelga, zuquini, Servido con quinoa.

LOMITO DE RES CURADO CON SAL \$28

salteado de papa criolla con chilotes, coles de Bruselas, chimichurri, y tomates cherry confitados.

CORVINA ACHIOTADA \$27

Curri de cardamomo, acelga con ajo, papa criolla, cebolla escabechada, y tomates cherry.

AGNOLOTTI DE PEJIBALLE \$16

Hongos Shiitake salteados, verdes de la huerta, queso ahumado de la finca y albahaca alcanforada.

PASTA FRESCA AL PESTO \$18

Con pesto de verdes de la huerta, tomates cherry y mezcla de hongos salvajes.

POSTRES \$9

Pot de Creme de Chocolate y café con galletitas de lavanda.

Flan de naranja y cardamomo con fresas y marañón

Tamalito de chocolate y pinolillo,

Brownie caliente con helados de caseros de su preferencia.



DINNER MENU

TUNA CRUDO \$13.50

Sustainably caught tuna slices marinated with apple vinegar and ginger, served with green sause and broccoli puree

FRESH BURRATA \$12

With basil pesto, cherry tomatoes and herbs, served with homemade toast

GARDEN SALAD \$10

Mixed lettuce from our organic garden, mango, seasonal fruits, cherry tomatoes, radish, toasted cashew nuts, cacao, sesame seeds, with passion fruit dressing

MADRE TIERRA CHEESE PLATTER \$13

Our selection of cheese from our farm; fresh cheese, mozzarella, smoked cheese, and bagaces cheese, served with our garden pesto, roasted tomatoe jelly, grilled vegetables and homemade bread

TOMATOES AND ROASTED SQUASH SOUP \$10

Topped with bagaces cheese and garden herb pesto

CAESAR SALAD \$10

SHRIMP \$17

CHICKEN \$14,50

Mixed lettuces from our garden, Grana Padano cheese, homemade crutons and bacon bites

23% tax and service
charge included

TAMARIND PORK RIB \$23

Fried Yuca, coco mayonnaise, criolla salad; cherry tomatoe, fresh garden herbs

VEGETALES CURRY\$16

Sauteed vegetables with spiced coconut sauce, served with a quinoa bowl

SALT CURED BEEF TENDERLOIN \$28

Salted criolla potatoes, with baby corns, brussel sprouts, chimichurri and confit cherry tomatoes

ACHIOTE GRILL SEA BASS \$27

Cardamom curry, chard with garlic, criolla potatoes, pickeled onions and cherry tomatoes.

PEJIBALLE AGNOLOTTI \$16

Salted Shiitake mushrooms, smoked cheese from our farm and dark opal basil

FRESH PASTA PESTO \$18

Pesto from our garden, cherry tomatoes and mixed wild mushrooms

DESSERT \$9

Chocolate and coffee Pot de Creme

Warm brownie with homemade icecream

Orange flan with strawberries and cashew nuts

Chocolate and pinolillo Tamale

