



# Orosi al natural

## Restaurante | Spa

*¡Queremos ser su destino!*

### INFORMACION DE CONTACTO

 @orosialnatural\_restaurante

 Orosi al Natural Restaurante

 8602-6635  2533-1414

# ENTRADAS

<b>Ceviche mixto</b> Acompañado con patacones y salsas artesanales	¢4.500
<b>Ceviche de pescado</b> Acompañado con patacones y salsas artesanales	¢3.500
<b>Patacones</b> Con frijoles criollos y pico de gallo	¢3.500
<b>Aros de calamar</b> Acompañados con mayonesa artesanal	¢3.500
<b>Aros de cebolla</b> Acompañados con mayonesa artesanal	¢3.500
<b>Aros mixtos</b> De calamares y cebolla, acompañados de mayonesa artesanal.	¢3.500

# ENSALADAS

<b>Bowl de ensalada</b> Ensalada mixta de: salmón, pollo, camarones o vegetariana.	¢7.500
---	--------

# PESCADOS & MARISCOS

<b>Filete de Salmón</b> Filete de Salmón con una reducción frutal	¢9.000
<b>Filete de Corvina</b> Filete de corvina empanizado , a la plancha o al ajillo	¢9.000
<b>Filete de Trucha</b> Filete de trucha a la plancha o al ajillo	¢9.000
<b>Trucha Orosi</b> Trucha entera	¢8.500



\*Precios no incluyen el 10%

# ESPECIALIDADES A LA PARRILLA

**Filete Mignon Purisil** **¢12.500**

Corte con salsa de vino tinto, hongos naturales y tocineta

**Mar y tierra** **¢12.500**

Corte bañado en una salsa de tomate con mariscos

**Delmonico Don Manuel** **¢11.000**

Corte con un marmoleo medio

**Churrasco Ujarras** **¢10.500**

Corte con un marmoleo medio

**Lomito Don José** **¢10.000**

Medallón de res con marmoleo suave

**Punta de solomo** **¢9.500**

Corte con un marmoleo medio

**Pechuga de pollo Palomo** **¢8.500**

Filete de pollo a las hierbas

## PLATOS TRADICIONALES

**Arroz a la mariscada** **¢7.000**

Acompañado de papas fritas y ensalada

**Arroz Orosi** **¢6.500**

Arroz con tocineta, verduras y trozos de pollo

**Arroz con camarones** **¢6.500**

Acompañado de papas fritas y ensalada

**Arroz con pollo** **¢6.000**

Acompañado de papas fritas y ensalada

**Tabla de chicharrones** **¢14.000**

Acompañado de tortilla casera, pico de gallo, patacones, tortillas tostadas y frijoles criollos.

**Tabla surtida** **¢14.000**

Res de pollo, salchichón, choricete y chicharrón. Acompañado de tortilla casera, pico de gallo, patacones, tortillas tostadas y frijoles criollos.



# menú de niños y niñas

## Hamburguesa Artesanal

Hecha a base de pan de masa madre, torta de res y papas en gajo.

¢4.500

## Dedos de pollo

Acompañados con papas fritas y aderezo de la casa.

¢4.000

## Dedos de pescado

Acompañados con papas fritas y aderezo de la casa. .

¢4.000

## Papas Fritas

Con salsas de la casa.

¢2.500



## BEBIDAS

Refrescos naturales

¢1.300

Cervezas nacionales

¢1.600

Cervezas internacionales

¢2.200

Cervezas artesanales

¢3.200

**\*Preguntar por los postres de la casa**



\*Precios no incluyen el 10%

# *CAFETERÍA DE ESPECIALIDAD*

Café americano	¢1.000
Café espresso	¢1.400
Café cortado	¢1.500
Macchiato	¢1.500
Mochaccino	¢2000
Cappuccino	¢1800
Cappuccino saborizado	¢2.000
Latte	¢1.100
Frapuccino	¢2.200
Chocolate	¢1.000
Agua dulce	¢1.000
Agua dulce con leche	¢1.100
Té	¢1.000
Infusiones	¢1.100



# DESAYUNOS

(horas de 8 am a 11 am)

## Típico

Gallo pinto, tortillas caseras, huevos al gusto y natilla

¢ 4.000

## Americano

Huevos al gusto, tocineta y tostadas

¢ 3.500

## Omelette

Hecho con jamón, queso, cebolla, culantro y chile

¢ 3.500

## Huevos rancheros

Hechos con salsa de tomate

¢ 3.500

# TARDES DE CAFÉ

(horas de 2 pm a 5 pm)

Tortilla con queso y natilla

¢ 2.500

Chorreadas con natilla

¢ 2.500

Empanadas de frijol, queso,  
carne y pollo

¢ 2.000

Plátano Maduro

¢ 3.000



\*Precios no incluyen el 10%

# CÓCTELES

(preguntar por los cócteles de autor)

## Michelada mexicana

Corona, tajín, jugo de tomate, picante, salsa inglesa y pimienta negra

₡4.500

## Margarona

corona, jugo de limón, tequila, simple syrup.

₡4.500

## Gin tonic

(Frutos rojos, Maracuyá-naranja, Blue-Tonic)

₡4.000

## Margarita

Tequila, jugo de limón, triple sec y simple syrup.

₡3500

## Mojito

Ron, hierba buena, soda, symple syrup, jugo de limón

₡3500

## Piña colada

Piña, crema de coco, ron , leche evaporada

₡4.000

## Aperol punch

Aperol, agua tónica, gotas aromáticas.

₡4.000

## Sangría Don José

Elaborada con vino tinto y almibares frutales

₡4.000

## Espresso martini

Licor de café, vodka, simple syrup y café espresso.

₡4.000

## Negroni

Campari, vermouth rosso, ginebra. .

₡4.000

## Daikiri frozen

Frutos rojos, maracuyá y blue Daikiri.

Ron, jugo de limón, simple syrup

₡4.000



86 02 66 35/ 2533 14 14



orosialnatural\_restaurante



orosi al natural restaurante

\*Precios no incluyen el 10%

# VINOS DE LA CASA

Copa Vino Tinto	€4.500
Copa Vino Blanco	€4.500

## VINOS SELECTOS POR BOTTLELLA

<b>Cara' ebarro; Cabernet Sauvignon</b> Argentina, Mendoza.	€15.000
<b>Viñas del Tango; Cabernet Sauvignon</b> Argentina	€15.000
<b>Pal Pinto; Merlot</b> Argentina, Mendoza.	€15.000
<b>Lágrimas de María; Tempranillo Crianza</b> España, Rioja.	€15.000
<b>Tunante de azabache; Tempranillo</b> España	€15.000
<b>El Mae; Malbec</b> Argentina, Mendoza.	€15.000
<b>Fantini; Pinot Grigio.</b> Italia	€15.000

## MARIDAJE

Tabla de quesos y fiambres	€5.500
----------------------------	--------

