



Cena

A BASE DE PLANTAS

Tortuga Lodge



Los precios incluyen el 13% de IVA y 10% de impuesto de servicio.



Menú de

BEBIDAS

No Alcohólicas

BATIDOS DE FRUTAS FRESCAS _____	₡ 5.500
AGUA GASIFICADA 505ML _____	₡ 5.500
AGUA SIN GAS 750ML _____	₡ 3.300
GASEOSAS _____	₡ 2.750
CÓCTELES SIN ALCOHOL _____	₡ 4.400
MALTEADAS * _____	₡ 5.500

**Opción a base de plantas.*

Cervezas

CERVEZA NACIONAL _____	₡ 3.000
CERVEZA ARTESANAL _____	₡ 3.850

Almuerzo

A BASE DE PLANTAS

ENTRADAS

GAZPACHO VERDE _____ ₡ 8.000

Sopa fría hecha con leche de coco, aguacate, hojas de espinaca y albahaca.

POLENTA Y CHILES _____ ₡ 8.000

Polenta crujiente con salsa peperonata, vegetales y rúcula.

TOSTADA DE BERENJENA  _____ ₡ 8.000

Pan focaccia de la casa cubierto con salsa de tomate cherry, alcaparras, aceitunas, pasas y semillas de marañón.

GAZPACHO DE REMOLACHA _____ ₡ 7.000

Sopa fría hecha con remolacha confitada, vinagre de frambuesa y caldo vegetal.

CEVICHE DE BANANO _____ ₡ 6.000

Curado y marinado en jugo de limón con jengibre, chile, cebolla y cilantro. Servido con chips de plátano.

Almuerzo

A BASE DE PLANTAS

PLATOS FUERTES

ENSALADA VERDE _____ ₡ 10.000

Mezcla de diferentes variedades de lechuga acompañadas con kale, espinacas y rúcula. Incluye remolacha confitada, papas asadas, champiñones, espárragos, aguacate y tomates cherry. Servida con pan pita de la casa y aderezo de vinagre de banano o mostaza Dijon.

CASADO _____ ₡ 10.000

Arroz, frijoles, picadillo de banano verde, plátano maduro, tortillas de maíz de la casa y vegetales salteados.

RONDÓN _____ ₡ 10.500

Tradicional sopa caribeña a base de caldo vegetal, leche de coco, curry verde, champiñones, vegetales y kale con limón.

ARROZ GUACHO _____ ₡ 10.500

Tradicional plato costarricense de arroz estilo risotto, elaborado con caldo vegetal, azafrán, arroz Arborio y verduras locales.

TACOS VEGGIE _____ ₡ 10.000

Tortilla de maíz de la casa rellena de encurtido de repollo morado, relish de piña y portobello a la parrilla con chimichurri.

Postres

A BASE DE PLANTAS



POSTRES

MOUSSE DE AGUACATE Y CHOCOLATE _____ ₡ 5.000

Servido con frutas tropicales.

HELADOS

COCADA _____ ₡ 5.000

Coco natural lentamente cocido con tapa de dulce y jengibre. Una versión en helado de la tradicional cocada caribeña costarricense.

GUANÁBANA _____ ₡ 5.000

Preparado con guanábana fresca local.

VAINILLA _____ ₡ 5.000

Hecho con vainilla natural de la Península de Osa.

SORBETES DE SABORES DE TEMPORADA _____ ₡ 3.000

Consulta las opciones disponibles.

¡Las bases de los crujientes para helados y sorbetes pueden contener gluten y semillas!



GLUTEN



SEMILLAS



PICANTE



BÖENA
— Lodges —

ALLURING. AUTHENTIC. EXCLUSIVE