



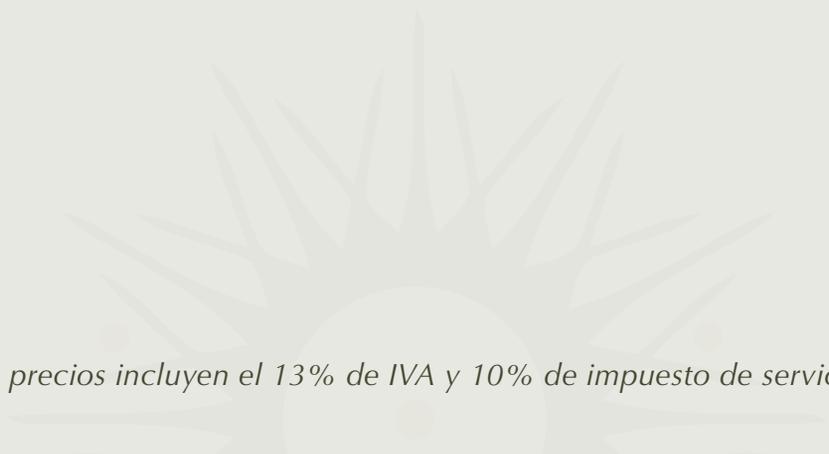
*Almuerzo*  
**A BASE DE PLANTAS**

---

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

# Cena

## A BASE DE PLANTAS

### ENTRADAS

**ENSALADA DE ALBAHACA**  \_\_\_\_\_ ₡ 8.000

Hojas frescas de albahaca con crotones de focaccia de masa madre, ensalada de tomates y aceite de albahaca.

**ENSALADA ORIENTAL**  \_\_\_\_\_ ₡ 8.000

Hojas frescas de rúcula con garbanzos al curry, brócoli, zucchini, chile morrón, tomates secados al sol y aderezo de aceite de sésamo y soya.

**ROLLOS DE AGUACATE**  \_\_\_\_\_ ₡ 9.000

Envueltos en hojas de papel de arroz, rellenos de tomates secados al sol y plátano maduro. Servidos con aderezo de soya, sésamo y mantequilla de maní.

**SOPA DE TOMATE Y COCO**  \_\_\_\_\_ ₡ 8.000

Hecha con leche de coco natural, chile panameño y tomillo. Servida con tartar de plátano verde y alioli vegano caribeño.

# Cena

## A BASE DE PLANTAS

### PLATOS FUERTES

**PASTA RAGÚ**  \_\_\_\_\_  8.000  
Penne con ragú de champiñones, tomates rostizados y semillas de marañón tostadas.

**POKE CARIBEÑO VEGANO**  \_\_\_\_\_  12.000  
Arroz de sushi, mini vainicas, semillas de sésamo, mango, banano verde con chile panameño, aguacate, queso vegano de garbanzo y aderezo Togarashi.

**BOWL SOFRITO**   \_\_\_\_\_  12.000  
Arroz integral servido con una variedad de vegetales, semillas de sésamo, tofu teriyaki y cebollino.

**COLIFLOR**  \_\_\_\_\_  12.000  
Filete a la parrilla servido con romesco de chiles, semillas de marañón y ensalada de frijoles con cítricos.

**CURRY**  \_\_\_\_\_  12.000  
Hecho con garbanzos y curry amarillo, servido con arroz jazmín y una variedad de vegetales.



# 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