



EL JARDÍN

de

Frisola

MENÚ

SOPAS Y ENSALADAS

CALDO TLALPEÑO DE FRIDA

€5600

Disfrute del reconfortante caldo tradicional mexicano enriquecido con tierno maíz, succulento pollo desmenuzado y chiles chipotle ahumados. Servido con yogurt natural, aguacate, cilantro fresco y crujientes chips.

SOPA DE ZANAHORIA Y CÍTRICOS

€5900

Sopa cremosa de zanahoria y jengibre, complementada con las vibrantes notas de naranja y enriquecida con un chorrito de leche de coco, adornada con fragantes hojas de albahaca.

ENSALADA TAI DE QUINUA Y MANÍ

€6300

Ensalada de inspiración tailandesa con zanahorias, repollo morado, guisantes y quinoa, mezclados armoniosamente con una salsa de maní y terminada con maní tostado y rodajas de lima.

CHOP CHEF SALAD

€7800

Mezcla fresca de lechuga finamente picada, tomates, aguacate, huevos duros, queso tierno y pollo asado, cubierta con tocino crujiente y aderezo de la casa. Una experiencia completa y deliciosa en cada bocado.

PARA EMPEZAR

TRES GAUCHOS - EMPANADITAS

€4150

Tradicional masa de maíz rellena de 3 formas: picadillo de camote, cerdo bbq y carne molida con papa, servido con vegetales encurtidos y salsa secreta.

TRES PIBES - MINI CHORIPANES

€3950

Chorizo de cerdo local en una cama de tostadas caseras con infusión de hierbas y cubiertas con chimichurri.

TRES HERMANAS - HUMMUS

€4850

Aguacate cremoso, cúrcuma, maíz y zanahoria y hummus tradicional, servidos junto con pita fresca y una mezcla de verduras frescas.

TRES TICOS - CROQUETAS

€4125

Frijoles negros y verduras, yuca con queso ahumado y carne de cerdo tiquisque crujientes a la perfección y servidas con verduras seleccionadas.

TRES POLLITOS - ALITAS

€7350

Allitas a la parrilla o empanizadas.
Buffalo - Sabor tradicional al rojo vivo
Piña - Coulis de piña casero
BBQ - Salsa BBQ tropical secreta del chef

PARA SEGUIR

DE LA PARRILLA

Ribeye - 12 oz USDA Prime. €22500
Colita de Cuadril - 10oz, USDA Choice. €15900
Entraña - 10oz, costarricense. €13900

Estilo asada tradicional: servido con puré de papa campestre, verduras asadas y chimichurri.

COSTILLAS DE CERDO BBQ

€10600

Costillas de cerdo con infusión de jengibre, tapa de dulce y limón, cocidas a fuego lento, servidas con puré de papa campestre y costillas de maíz asadas.

1/4 POLLO EN SALSA DE ACHIOTE

€9850

Del libro de recetas de la abuela, 1/4 pollo cocido a fuego lento, marinado en salsa de tomate y achiote, servido con maíz cascado sazonado y verduras asadas.

POLLO AL LIMÓN

€8800

Jugosos filetes de pollo bañados en nuestra vibrante Salsa de Limón, Jengibre y zacate de limón. Una explosión de sabor en cada bocado. Servido con arroz jazmín y vegetales asados.

PARGO AL COCO

€15100

Pescado entero servido estilo filet con una crujiente capa de coco y una delicada salsa de carambola.

ATÚN TROPICAL

€11400

Filete de atún con costra de sésamo servido sobre arroz con coco, cilantro, espinaca y cubierto con un coulis de "maracuyá-colada".

FETTUCCINI EN PESTO CREMOSO

€7500

Fettuccine casero servido en una cremosa salsa pesto de la huerta, servido con o sin pollo.

HAMBURGUESA ANGUS

€8725

1/2 libra de hamburguesa Angus cocinada a tu manera servida con papas fritas, queso, tomate, lechuga, tocino, ragú de cebolla, tomates secos, tocina y quesos mixtos.

VEGETARIANO

CROQUETA DE FRIJOLE NEGROS

€4150

Frijoles negros y verduras, cubiertas de pankó crujiente a la perfección y servidas con verduras seleccionadas, aioli vegano y tomates cherrys.

BERENJENA ASADA

€7150

Mitad de berenjena, asada en el horno, rellena de verduras, luego cubiertas con un trío de quesos y con un acabado final tostado en el horno. servido con puré de papa.

HAMBURGUESA DE FALAFEL

€7250

Pan de pita crujiente, rellena de falafel, pepino, tomate, cebolla morada y salsa tzatziki, terminada. servido con papas fritas.

FETTUCCINI VEGANO CON PESTO

€5900

Saborea la esencia de la cocina italiana con nuestro Fettuccine al pesto vegano casero. Los sedosos fideos fettuccine incluyen un pesto sin lácteos elaborado con albahaca fresca, almendras, ajo y aceite de oliva. Una mezcla armoniosa de sabores.

POSTRE

ARROZ CON LECHE

€4650

Cremoso infundido con especias aromáticas adornado con sorpresas y coulis de mora.

CHEESECAKE

€4950

Sedoso, rico e irresistible. Relleno cremoso de queso crema sobre una base de galleta, solo o con deliciosos aderezos. Pura felicidad de postre.

CHURROS

€4300

Disfruta de una Delicia Única: Churros Crujientes de Ayote servidos con nuestro helado y salsas de la casa, exclusivas del Chef.

BEBIDAS

"VIVE LA VIDA" CON DIGESTIVOS

CARAJILLO

Explora la fusión perfecta de licor y café de especialidad. Disfrute de la mezcla equilibrada que realza los sabores del café y el licor, ofreciendo una experiencia deliciosa y satisfactoria con cada sorbo.

¢4250

"GODFATHER"

Un cóctel que combina a partes iguales whisky y amaretto. El amaretto aporta dulzura y sabor a almendra, mientras que el whisky aporta robustez. Es una bebida suave y equilibrada, llamada así en referencia a la película 'El Padrino'

¢5150

CHOCOLAT CAKE

Combina la suavidad del vodka de vainilla con la riqueza del licor de avellana, creando un sabor que recuerda a la delicia del pastel de chocolate. Es una experiencia de postre líquido que captura el placer sin tener que morderlo.

¢4450

BACK TO BASICS

MARTINI	¢4275
OLD FASHIONED	¢4350 +¢1500 Knob Creek
CAIPIRINHA	¢4250
MANHATTAN	¢4325 +¢1500 Knob Creek
FLOR FASHIONED	¢4275
MOSCÚ MULE	¢4500
MARTINI EXPRESSO	¢4850
MOJITO	¢3975
DAIKIRY	¢3925
NEGRONI	¢4500 +¢1500 Hendricks

CÓCTELES

BRAMBLE	¢4675 +¢1500 Hendricks
Deliciosa versión de este clásico, con salsa de la casa de moras, lima fresca y ginebra seca Bombay London.	
Perfil gustativo: afrutado, cítrico y refrescante.	
URRACA	¢4860
Ron especiado, ron blanco, Campari, almibar, jugo de piña y lima fresca.	
Perfil de sabor: Tropical y agridulce.	
GIN BASIL SMASH	¢4555 +¢1500 Hendricks
Bombay Gin con aceites esenciales de albahaca, lima fresca, un toque de almibar y agua con gas.	
Perfil de sabor: Herbal y refrescante.	
ROSMERY MORGAN	¢4870 +¢1500 Flor de Caña 12
Notas dulces de vainilla y especias de Captain Morgan, armonizadas con romero, piña y lima fresca.	
Perfil de sabor: herbáceo y agridulce.	
PINEAPPLE ESPRESSO	¢4860
Titos Vodka, café espresso de especialidad, amargo de piña, coco y cacao.	
Perfil de sabor: Tropical, agridulce y con cafeína.	
MARTINI TROPICAL	¢4860
Titos Vodka, jugo de maracuyá, lima fresca y sirope de vainilla.	
Perfil sabor: frutal, agridulce.	
GINGER FRESH	¢4860 +¢2000 Don Julio
Tequila Jarana, con refrescante albahaca, jugo de limón, almibar de jengibre y agua con gas.	
Perfil de sabor: cítrico, picante, refrescante.	

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

CERVEZAS LOCALES	¢2250
IMPERIAL/ LIGHT/ SILVER/ PILSEN	
CERVEZAS EXTRANJERAS	¢3250
HEINEKEN/ BAVARIA LIGHT/ BAVARIA GOLD/ CORONA	

NATURAL

LIMONADAS	¢1850
Maracuyá, Fresa y yerbabuena. Jengibre y albahaca.	
BATIDOS	¢2150
Fresa Piña Mango Guandana	