

# MENÚ BASALTO BAR



## ENTRADAS PARA PICAR

- **ALITAS DE POLLO \$12.50**

Deliciosas alitas de pollo, acompañadas de crudité de apio, pepino y zanahoria en salsa búfalo o BBQ.

- **CRISPI CALAMARI \$14**

Calamares fritos con salsa tártara y escabeche de vegetales acompañados de papas en gajo al cajún.

- **JALAPEÑOS RELLENOS \$14**

Deliciosos jalapeños rellenos de queso, acompañados de una salsa de yogurt, tártara, pico de gallo y chips de plátano.

- **CAMARONES AL COCO \$19.50**

Increíbles camarones empanizados en coco y panko sobre una causa de papa y ají amarillo, bañados en salsa tropical de coco, piña y culantro.

- **CEVICHE TROPICAL MIXTO \$13.50**

Refrescante ceviche mixto de camarón y corvina marinado en limón mandarina acompañado de piña, mango, chile dulce, cebolla morada y culantro. Acompañado de un trio de chips de tortilla de maíz, plátano y camote.

- **NACHO A LO MACHO ( POLLO \$15 / RES \$16.50)**

Nachos de res o pollo. Tortillas chips, frijoles molidos, queso mozzarella, salsa de queso, pico de gallo, guacamole, natilla, culantro y chile jalapeño.

## PARA COMPARTIR

- **TABLA SENSACIÓN \$40**

Mini ceviche mixto, camarones jumbo al ajillo, mini tostadas con aguacate, queso cottage, pepino y rábano. Wrap de caesar y pollo a la parrilla, satay mixto de res y pollo con salsa teriyaki de naranja con soya y dados de queso variados.

- **TABLA COSTARRICENSE \$40**

Alitas de pollo en salsa búfalo picante y mostaza miel, brochetas de lomito con chimichurri, tacos de pescado con limón, culantro y cebolla encurtida, quesadillas de cerdo con mostaza Dijon y limón, acompañado de trio de chips de camote, plátano y maíz con guacamole y pico de gallo.



## NUESTROS ESPECIALES DE LA TARDE

- **SÁNDWICH DE LOMITO \$15**

Delicioso sándwich de lomito con cebolla caramelizada, pepinillos, arúgula, queso cheddar y manzana. Acompañado de papas fritas sazonadas.

- **PANINI VEGETARIANO \$12.50**

Panini de vegetales (Zucchini, zanahoria, berenjena) a la parrilla con chile morrón y hongos salteados, queso mozzarella y aderezo de culantro.

- **PEPINO RELLENO \$9.50**

Pepino relleno de quinoa y vegetales salteados, cebolla morada, acompañado de una salsa de yogurt con culantro y pepino.

- **TOSTADA DE AGUACATE**

Proteína a elegir:

Simple: \$11 / Carne: \$16/ Pollo: \$12.50/Camarón: \$15

Tostada de pan campesino, parrillada con maíz rostizado, chile jalapeño en rodajas, culantro con salsa mexicana y aguacate majado.

- **TOSTADA PICANTE**

Proteína a elegir:

Atún (\$13.50) o Salmón (\$15.50)

Tostada de pan campesino a la parrilla con proteína a escoger, marinado en salsa Ponzu, acompañado de salsa chipotle, aguacate y cebollin fino con berros chinos.

- **WRAP DE POLLO \$14.50**

Delicioso wrap de pollo primavera, aguacate, tomate, lechuga, zucchini, zanahoria, cebolla, queso mozzarella y tocineta.

- **WRAP DE PICAHA \$15**

Wrap de Picaña asada (corte de carne) con zanahoria, aguacate, lechuga romana, tomate, zucchini, chile morrón, queso cheddar y aderezo de chipotle.

- **HAMBURGUESA DE SALMÓN \$20**

Deliciosa hamburguesa de salmón sobre pan artesanal, vegetales en juliana (zanahoria, zapallo, berenjena, cebolla morada y vainicas) marinados a la parrilla en salsa de soya, tomate y limón, con salsa tártara y ensalada de mini lechugas.

- **HAMBURGUESA BBQ \$15**

Hamburguesa BBQ sobre pan tipo pretzel con carne angus, aros de cebolla en tempura, acompañado con salsa BBQ con tocineta y queso cheddar.

- **QUESOBURGUESA CON TOCINETA \$14.50**

Clásica quesoburguesa con tocino, sobre pan artesanal hecho en casa. Con queso cheddar, lechuga, tomate, pepinillos, cebolla caramelizada y aderezo de chipotle.

- **PATACON DELUXE**

Proteína a elegir:

Picaña: \$12/ Pollo: \$10

Plátano frito en forma de patacón (tostones), acompañados de lechuga, tomate, queso Turrialba y aderezo rosado.

- **COSTILLITAS A LA BBQ \$19**

Deliciosas costillitas braseadas con salsa BBQ, acompañadas de papas fritas y salsa chipotle.

- **LOMITO SALTEADO \$19.50**

Lomito salteado con pimentón rojo y amarillo, cebolla morada con soya y limón, acompañado de arroz jazmín y papas en gajos al cajún tipo "country".

- **FILET DE SALMÓN MARINADO \$28.50**

Filete de salmón marinado con aceite de oliva a la parrilla, sobre una ensalada tropical con aderezo de fresas y frutos rojos.

## POSTRES

### HELADOS DE LA CASA \$8.50

- Chocolate, café, chocochips, coco, vainilla y fresa

13% de impuestos de venta y 10% de impuesto por servicio, serán agregados a su cuenta.

