

A detailed illustration of a Bird of Paradise flower (Strelitzia reginae) in shades of orange, yellow, and blue, with green leaves and stems, set against a dark olive green background. The flower is positioned on the left side of the frame, with its long, pointed petals extending upwards and outwards.

zer

COMIDA
DEL ALMA



ENTRADAS

BERENJENA GRILLADA Y PERA GRATIN // €4850

Berenjena y pera tostada gratin en rodajas, semillas de girasol y ajonjolí negro, hierba buena y crutones de pan de masa madre - acompañado de aderezo de yogurt de coco con hierba buena.

PANCAKE DE GARBANZO // €3950

Con lentejas rojas y chutney de piña. Coliflor rostizado, cúrcuma, cebollas caramelizadas - escoger chutney con o sin picante (GF)

TOSTADA DULCE & SALADA // €5500

Con noodles de berenjena, spread de aguacate, cúrcuma, canela, maple y "feta" - pan de masa madre

CARPACCIO PORTOBELLO // €6200

Láminas de portobello, aderezo miso, semillas de girasol, arúgula - pan de masa madre

Favor informarnos en caso de alguna alergia o dieta especial requerida y estaremos felices de ayudarte en lo que podamos.

CEVICHES

TOMATES CHERRY Y EDAMAME EN CREMA AJÍ

Tomates cherry, edamame, aguacate, cebolla morada en vinagre, jugo de naranja y limón, platanitos crujientes - acompañado de crema de ají peruano y tomates cherry (GF)

PEJIBAYE Y PALMITO AL CURRY COCO

Pejibaye, palmito y aguacate en crema de coco, limón y curry - acompañado de platanitos crujientes (GF)

PLATO FUERTE // €7000

ENTRADA // €3500

MONTADITOS CON TORTILLA

ÓRDENES DE 2 TORTILLAS:

YUBA AL CURRY & ARROZ COCO // €7000

Yuba (tofu en láminas finas) y hongos en curry cremoso de tomate y chile dulce rostizado, arroz negro al coco, plátano maduro, aguacate, culantro y maní, sobre tortillas de almidón de yuca y harina de almendra (GF)

PALMITO Y HONGOS EN CREMA DE TOMATE // €6500

Palmito en tiras y hongos en salsa de tomate, frijoles arreglados, spread de aguacate, cebollas caramelizadas, manga con aderezo cilantro hierba buena limón, sobre tortillas de harina de almendra, chia y harina de coco - acompañado de jalapeños en trocitos. (GF)

CLÁSICOS

TOFRIJO // €7000

Tofu empanizado, frijoles, tomate, pesto albahaca/perejil, aguacate - arroz basmati (GF)

AYOTE & SALVIA MELT // €6800

Láminas de ayote asado, salvia, spread de garbanzo y aguacate, "mozzarella", en pan masa madre - papas o ensalada (a escoger)

MEDALLONES // €7650

Tortas de papa, zucchini, zanahoria y hongos empanizadas con panko y harina de avena, sobre crema de almendra, rodaja delgada de brócoli y tomates cherry rostizados - acompañado de arúgula y aguacate

POKE // €7750

Arroz de sushi negro, espinaca y acelgas, tofu salteado y salsa de soya (GF), edamame, rábano, zanahoria, algas, pepino, aguacate, manga, ajonjolí - salsa soya jengibre

TORRE CON CREMA DE AYOTE // €6250

Berenjena, aguacate, "mozzarella", tomates cherry, cebollas caramelizada, arúgula y crema de ayote (GF)

Favor informarnos en caso de alguna alergia o dieta especial requerida y estaremos felices de ayudarte en lo que podamos.

RECOMENDACIONES

ASADOS EN PURÉ // €10.500

Tomate asado con pesto de albahaca y perejil, portobello salteado, mix de nueces y chips de kale - sobre puré de garbanzo (GF)

PINTO INVERTIDO // €6800

Arroz negro con frijoles blancos, espárragos y tomates cherry rostizados - aceitunas verdes, alcaparras, almendras, "feta" (GF)

HONGOS STROGANOFF // €12.500

Hongos porcini y hongos blancos en crema. puré de papas (GF)

COUS COUS EN SALSA DE TOMATE // €7500

Noodles de zuchinni, alcaparras, tomates secos, almendras, aceitunas verdes y albahaca

CARBONARA // €11.500

Fetuccinni en crema de almendra y tofu, portobello en láminas, hongos blancos y edamame -arúgula, hojuelas de chile rojo y zanahoria crispy

PAD THAI // €6850

Soba Noodles, noodles de zanahoria y zucchini, cebollín, jengibre, chile dulce, frijol nacido, repollo morado y hongos blancos sobre pok choi o acelgas en salsa de tamarindo & soya - Acompañado de semillas de maní, ajonjolí blanco y negro, y salsa de mani especial de la casa.

ENSALADAS

THAI // €5500

Quinoa, acelgas, espinaca, repollo morado, zanahoria, chile dulce, manga, albahaca, hierba buena, semillas de marañón, girasol y ajonjolí, berros chinos - aderezo soya marañón (GF)

PORTO GRILL // €7950

Kale, mix verde, arroz de coliflor, noodles de zucchini, portobello, aguacate, albahaca, semillas de marañón, semillas de ajonjolí, hojuelas de chile rojo - aderezo miso tahini (GF)

ENSALADA FARRO, AYOTE Y PERA // €6500

Mezcla de farro con semillas de calabaza, aguacate - espinaca, mesclun, albahaca, cilantro, hierba buena, láminas de ayote rostizado, tomates cherry marinados y pera - aderezo limón culantro hierba buena

MENÚ DE NIÑOS

PALITOS VEGGIE // €5000

Palitos de vegetales empanizados con panko y harina de avena - acompañados de salsa infusión de yogurt coco con hierbabuena y "parmesano" o salsa de tomate natural de la casa

QUESADILLA MELT // €5250

Tortilla de papa & coliflor, frijoles arreglados, "mozzarella", salsa de tomate natural (gf)

PASTA EN CREMA // €5000

Fetuccinni en salsa cremosa de coliflor, chile dulce & tomate, "parmesano"

Pedí tu porción de adultos por €2000 adicionales



BEBIDAS

TÉ FRIO // €1700 Té negro o té de frutos rojos, limón

LIMONADA CON HIERBA BUENA // €1700
Limón, hierba buena

LIMONADA THAI // €1700 Infusión de flores de
Thailandia (butterfly pea), limón

BATIDO GOLDEN // €3000 Banano, manga,
piña, cúrcuma, leche de almendra

BATIDO TRÓPICO // €3000 Papaya, fresa,
leche de coco

DOS FRUTAS // €1500

TRES FRUTAS // €2000

KOMBUCHA // €1700

CAFÉ FRÍO Y CALIENTE

CAPUCCINO // €1500

CAFÉ CON LECHE DE ALMENDRA // €1500

AMERICANO // €1000

ESPRESSO // €1000

LATTE // €2000

MOCCA // €2000

POSTRES

Preguntá por nuestros
postres del día





APPETIZERS

GRILLED EGGPLANT AND PEAR GRATIN // €4850

Sliced eggplant & roasted pear gratin, sunflower seeds and black sesame seeds, mint & sourdough croutons - served with coconut yogurt mint dressing

CHICKPEA PANCAKE // €3950

With red lentils & pineapple chutney. Roasted turmeric cauliflower, caramelized onions - choose between spicy or non-spicy chutney (GF)

SWEET & SALTY EGGPLANT NOODLE TOAST // €5500

Avocado spread, turmeric, cinnamon, maple eggplant noodles & "feta" - sourdough bread

PORTOBELLO CARPACCIO // €6200

Sliced portobello, miso dressing, sunflower seeds, arugula - sourdough bread

CEVICHES

CHERRY TOMATOES & EDAMAME AJI TOMATO CREAM

Cherry tomatoes, edamame, avocado, purple onion in vinegar, orange and lemon juice, plantain chips - served with aji and cherry tomatoes cream (GF)

COCONUT CURRY PEJIBAYE & HEARTS OF PALM

Pejibaye, hearts of palm & avocado in a coconut cream, lemon and curry - With plantain chips - topped with crunchy plantains (GF)

MAIN DISH // €7000

APPETIZER // €3500

TORTILLA MONTADITOS

ORDER OF 2 TORTILLAS:

YUBA & MUSHROOM CURRY & COCONUT RICE // €7000

Yuba (tofu sheets) & mushrooms in a creamy roasted tomato and sweet pepper curry. Coconut black rice, sweet plantain, avocado, cilantro and peanuts - served on top of cassava starch and almond flour tortillas (GF)

HEARTS OF PALM & MUSHROOMS IN A FRESH TOMATO SAUCE // €6500

Strips of hearts of palm and mushrooms in a fresh tomato sauce, avocado spread, black beans, caramelized onions and mango with a mint cilantro lemon dressing, served on top of almond flour, ground chia and coconut flour - served with jalapeños (GF)

CLASSICS

TOFRIJO // €7000

Breaded tofu, red beans, tomato, basil/parsley pesto, avocado - basmati rice (GF)

SQUASH & SAGE MELT // €6800

Sliced toasted squash, sage, chickpea & avocado spread, "mozzarella", sourdough bread - served with potato fries or the house salad

MEDALLIONS // €7650

Panko and oat flour potato, zucchini, carrot & mushroom patties on top of almond cream and roasted broccoli slice and cherry tomatoes - served with arugula and avocado

POKE // €7750

Black sushi rice, spinach, & chard, sautéed marinated tofu, edamame, radish, carrot, seaweed, cucumber, avocado, manga, sesame seeds - ginger soy dressing

TOWER WITH SQUASH CREAM // €6250

Eggplant, avocado, "mozzarella", cherry tomatoes, caramelized onions, arugula & squash cream (GF)

RECOMMENDATIONS

ROASTED TOMATO & PORTOBELLO WITH CHICKPEA PUREE // €10.500

Basil/parsley pesto with roasted tomato, sautéed portobello, nut mix & kale chips - on a bed of chickpea puree (GF)

REVERSED PINTO // €6800

White beans with black rice, roasted asparagus & cherry tomatoes espárragos - green olives, capers, almonds, "feta" (GF)

MUSHROOM STROGANOFF // €12.500

Creamy porcini & white mushrooms. Mashed potatoe puree (GF)

TOMATO SAUCE ISRAELI COUS COUS // €7500

Zuchinni noodles, capers, sundried tomatoes, almonds, green olives & basil, red chili flakes

CARBONARA // €11.500

Almond & tofu creamy sauce fetuccinni, diced portobello & white mushrooms, edamame - arugula, red chili flakes & crispy carrot

PAD THAI // €6850

Soba noodles, carrot & zucchini noodles, purple cabbage, green onion, ginger, sweet pepper, bean sprouts & white mushrooms in a tamarind & soy sauce on top of pok chôi or swiss chard leaves - Topped with peanut, white & black sesame seeds and our special house peanut sauce

SALADS

THAI // €5500

Quinoa, chard, spinach, red cabbage, carrot, sweet pepper, manga, basil, mint, cashew nuts, sunflower & sesame seeds, chinese watercress - cashew soy dressing (GF)

PORTO GRILL // €7950

Kale, green lettuce mix, cauliflower rice, zuchinni noodles, portobello, avocado, basil, cashew nuts, sesame seeds, red chili flakes -miso tahini dressing (GF)

FARRO, SQUASH & PEAR SALAD // €6500

Farro with pumpkin seeds, avocado, mesclun, basil, cilantro, mint, sliced roasted squash, marinated cherry tomatoes and pear - lemon cilantro mint, dressing

KIDS' MENU

VEGGIE STICKS // €5000

Panko and oatmeal flour vegetable sticks - served with a coconut yogurt mint "parmesan" or fresh tomato sauce

QUESADILLA MELT // €5250

Potato, cauliflower & cassava flour, mashed black beans, "mozzarella", fresh tomato sauce (GF)

CREAMY PASTA // €5000

Sweet pepper, cauliflower & tomato creamy sauce fetuccinni - served with "parmesan"

Ask for adult portions for €2000



DRINKS

COLD TEA // €1700 Black tea or berry tea, lemon

MINT LEMONADE // €1700 Lemon, mint

THAI LEMONADE // €1700 Thailand flowers (butterfly pea) infusion, lemon

GOLDEN SMOOTHIE // €3000 Banana, manga, pineapple, turmeric, almond milk

TROPIC SMOOTHIE // €3000 Papaya, strawberries, coconut milk

TWO FRUITS // €1500

THREE FRUITS // €2000

KOMBUCHA // €1700

COLD & HOT COFFEE

CAPUCCINO // €1500

ALMOND MILK COFFEE // €1500

BLACK COFFEE // €1000

ESPRESSO // €1000

LATTE // €2000

MOCCA // €2000

DESSERTS

ASK FOR OUR DESSERTS
OF THE DAY



@ser.rest
Jacó, Costa Rica