



MENÚ II PLANT-BASED Y VEGETARIANO



Lapa Rios Lodge



PLANT-BASED Y ALMUERZO VEGETARIANO

ENTRADAS



CEVICHE DE BANANO Y AGUACATE

Tradicional platillo costarricense aderezado con limón naranja y tomate, con aguacate, alioli caribeño vegano y costra de plátano.

**Opción sin picante disponible.*



ENSALADA DE AYOTE Y FARRO

Mixto de arugula y kale, ayote rostizado, farro, naranja y rábano fermentado.



ENSALADA DE REMOLACHA

A base de caldo vegetal, remolacha rostizada, vinagre de raspberry, pepino, limón y aguacate

Servido con una ensalada tradicional vegana y marañón.

**Opción sin semillas disponible.*



GLUTEN



PICANTE



SEMILLAS



PLANT-BASED

Y ALMUERZO VEGETARIANO

PLATOS FUERTES

HAMBURGUESA LAPAS

 Dúo de hamburguesas con pan artesanal hecho en casa con torta de carne (*Beyond Meat*) una con chutney de mango y otra con hongos y cebolla caramelizada. Servida con camote asado y alioli vegano de chipotle.

**Opción libre de gluten y sin semillas disponible.*

VIGORÓN

PLATILLO DEL PACÍFICO COSTARRICENSE

Tradicional platillo de la calle de nuestro país servido con repollo fermentado, yuca al limón, carne (*Beyond Meat*), pico de gallo y crujiente de arroz.

GALLOS TÍPICOS

Trilogía de picadillos: arracache, papaya verde y palmito con coco y curry. Servidos con tortilla de maíz y salsas picantes de la casa.

**Opción sin picante disponible.*

CHORILAPAS

 Pan hecho a mano servido con salchicha (*Beyond Meat*) a la parrilla chilichurri, chile morrón y queso vegano. Servido con chips de Malanga y tiquisque con alioli vegano de hierbas.

**Opción libre de gluten y sin picante disponible.*





POSTRES



MOUSSE DE MANGO

Mousse cremoso de mango servido con mango fresco, crumble de coco y salsa de maracuyá.



PLATO DE FRUTAS TROPICALES

Frutas frescas de temporada en diferentes texturas.



GRANITAS

A base de frutas tropicales de temporada.



VEGANO



LÁCTEOS



PLANT-BASED Y CENA VEGETARIANA

ENTRADAS



SOPA DE TOMATE Y CHILES

Tomate tatemado, caldo vegetal, chile ancho, tomate confit y crotones de masa madre.

**Opción libre de gluten disponible.*



PORTOBELLO RELLENO

Marinado con aceite de oliva y rostizado a la parrilla, relleno de cous cous, ragout de hongos y espinaca. Servido sobre una mermelada de cebolla roja.



ARANCINIS

Croquetas en base de arroz risotto de aguacate y plátano maduro. Servido con chutney de mango y pickles de uchuva.

**Opción libre de gluten disponible.*



GLUTEN



PLANT-BASED Y CENA VEGETARIANA

PLATOS FUERTES

BUTTER BEANS AGNOLOTTIS

 Rellenos de puré de frijoles. Servido con salsa de tomate tatemado, queso vegano y perejil fresco.
 *Opción libre de gluten y sin semillas disponible.

RISOTTO DE FARRO

Preparado con ragout de hongos, queso vegano y fondo vegetal, servido con kale y farro crujiente.

POLENTA DE COCO

 Preparada a base de leche de coco, especias naturales. Servida con berenjena con miso vegetales glaceados y pecanas.
**Opción sin semillas disponible.*

ESTOFADO DE FRIJOL DE PALO

Preparado con caldo vegetal, frijol de palo, salchicha (*Beyond Meat*), mostaza de hoja, croquetas de yuca y un toque de picante.
**Opción sin picante disponible.*



GLUTEN



PICANTE



LÁCTEOS



SEMILLAS



POSTRES

 **MOUSSE DE CHOCOLATE Y AGUACATE** _____

A base de chocolate orgánico de osa aguacate, acompañado de frutas tropicales.

 **ARROZ CON LECHE** _____

A base de leche de coco, almíbar de frutas y coco crumble.



HELADOS VEGANOS

COCO _____

A base de leche de coco natural.

VAINILLA DE OSA _____

En infusión con vainilla natural de la localidad.

CHOCOLATE ORGÁNICO _____

Chocolate orgánico de la península.

REMOLACHA _____

Confitada a fuego muy lento con un toque de raspberrie.

FRUTAS DE TEMPORADA _____

**Pregunta por los sabores de la fruta.*

**Algunos complementos de helado pueden contener semillas y gluten.
Por favor, consulte con nuestro personal si tiene restricciones alimentarias.*



GLUTEN



LÁCTEOS



SEMILLAS



BOËNA
Lodges

www.boena.com