



Menú
A BASE DE PLANTAS

Lapa Rios Lodge



Los precios incluyen el 13% de IVA y 10% de impuesto de servicio.

Menú de

BEBIDAS

No Alcohólicas

BATIDOS DE FRUTAS FRESCAS _____	₪ 4.400
AGUA GASIFICADA 750ML _____	₪ 5.500
AGUA SIN GAS 750ML _____	₪ 3.300
GASEOSAS _____	₪ 1.650
CÓCTELES SIN ALCOHOL _____	₪ 3.600
MALTEADAS _____	₪ 3.300

Cervezas

CERVEZA NACIONAL _____	₪ 2.750
CERVEZA ARTESANAL _____	₪ 4.950

Almuerzo

A BASE DE PLANTAS

Servido todos los días de 11:30am a 3:00pm

ENTRADAS

GAZPACHO DE MANGO _____ ₡ 8.000

Hecho de fruta natural y jengibre. Servido con mango rostizado, láminas de pepino, papaya verde y pecanas caramelizadas.

GAZPACHO VERDE _____ ₡ 8.000

Hecho con espinaca, kale y albahaca, leche de coco y aguacate. Servido con vegetales verdes crudos.

ENSALADA DE RÚCULA _____ ₡ 8.000

Con fresas, arándanos, pecanas caramelizadas, rábano y aderezo de fresas.

ENSALADA DE REMOLACHA _____ ₡ 8.000

Hojas frescas de espinaca, texturas de remolacha, palmito, aderezo de maracuyá y semillas de marañón.

BOWL DE GARBANZOS _____ ₡ 7.000

Servido con quinua, brócoli, rúcula fresca, tomates cherry y aderezo de cítricos.

CEVICHE DE CAMOTE _____ ₡ 6.000

Confitado en jugo de tomate, limón, chile ají y servido con chips de camote.

PLATOS FUERTES

ENSALADA SALVAJE _____ ₡ 10.500

Mezcla de diferentes variedades de lechuga acompañadas con kale, espinacas y rúcula. Incluye remolacha confitada, papas asadas, champiñones, espárragos, aguacate y tomates cherry. Servida con pan pita de la casa y aderezo de vinagre balsámico o mostaza Dijon.

HAMBURGUESA LAPA _____ ₡ 10.000

Pan brioche de la casa, Beyond Meat (carne vegana a base de plantas), chutney de mango, cebolla caramelizada y queso vegano. Servido con papas fritas y alioli de chipotle.

GALLOS TÍPICOS _____ ₡ 8.500

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

VEGGIEFRIJO _____ ₡ 12.000

Arroz con frijoles tiernos, berenjena y champiñones rostizados, pico de gallo, aguacate y chips de kale.

WRAP DE PITA _____ ₡ 10.500

Relleno de falafel de garbanzos, vegetales grillados y aderezo de tahini con limón. Servido con chips de la casa, pico de gallo y guacamole.

CASADO VEGETARIANO _____ ₡ 12.000

Arroz, frijoles, picadillo de ayote tierno, plátano maduro, tortillas de maíz de la casa y vegetales grillados.

Cena

A BASE DE PLANTAS

Servido todos los días de 6:00pm a 8:30pm

ENTRADAS

SOPA

DE FRIJOLES  _____ ₡ 8.000


Hecha con leche de coco. Servida con aguacate, chips de yuca y cilantro.

SOPA

DE ZANAHORIA _____ ₡ 8.000

Hecha con caldo vegetal y servida con texturas de zanahoria.

PORTOBELLO

RELLENO  _____ ₡ 8.500

A la parrilla, relleno de cuscús, ragú de champiñones y espinaca. Servido con mermelada de cebolla morada.

ENSALADA

DE AYOTE   _____ ₡ 7.000

Hojas frescas de rúcula y espinaca, ayote confitado, farro, semillas de marañón y aderezo de balsámico blanco.

PLATOS FUERTES

TACOS

DE FALAFEL _____ ₡ 10.000

Tortillas de maíz de la casa rellenas de guacamole, repollo caramelizado y maíz tostado.

ESTOFADO

DE FRIJOLES   _____ ₡ 12.000

Hecho con frijol de árbol y salchicha Beyond Meat (carne vegana a base de plantas). Servido con lechuga romana rostizada y croquetas crujientes de yuca.

FILETE


DE COLIFLOR   _____ ₡ 11.000

A la parrilla, servido con arroz salvaje con ayote y aderezo de tahini y limón.

CURRY VERDE  _____ ₡ 8.000


Salsa de curry y coco con pasta de hierbas. Servido con vegetales y arroz salvaje.

RISOTTO

DE FARRO  _____ ₡ 12.000

Servido con texturas de champiñones y chips de kale.

POLENTA

DE COCO  _____ ₡ 12.000

Hecha con leche de coco, berenjena con miso, vegetales a la parrilla y pecanas caramelizadas.

 GLUTEN

 SEMILLAS

 PICANTE

Postres

A BASE DE PLANTAS

POSTRES

ARROZ CON LECHE _____ ₡ 6.000

Húmedo, con leche de coco, servido con frutas tropicales.

MOUSSE DE AGUACATE Y CHOCOLATE _____ ₡ 6.000

Servido con crujiente de chocolate amargo y frutos rojos.

¡Las bases de los crujientes para helados y sorbetes pueden contener gluten y semillas!

 GLUTEN

 SEMILLAS

 PICANTE

Postres

A BASE DE PLANTAS



HELADOS Y SORBETES

VAINILLA DE OSA _____ ₡ 5.000

Hecho con vainilla natural de la Península de Osa.

CACAO DE OSA _____ ₡ 5.000

Hecho con chocolate de la Península de Osa.

COCO _____ ₡ 5.000

Hecho con leche de coco natural de la zona.

GUAYABA _____ ₡ 5.000

Preparado con pulpa natural de guayabas de la zona.

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