



Las Bromelias
RESTAURANTE

Bienvenido
Welcome



savegre®

HOTEL | NATURAL RESERVE | SPA

★ ★ ★ ★



Las Bromelias

R E S T A U R A N T E



Platillo vegetariano
Vegetarian dish



Recomendación
especial del chef
Chef's special
recommendation



De nuestra finca
From our farm

Un verdadero placer

Hemos realizado un menú para su deleite, fusionando nuestra cocina costarricense con grandes sabores del mundo. Orgullosamente producimos muchos de los ingredientes que utilizamos, como la trucha salmonada, nuestras especialidades. Cada día nos esforzamos en crear los mejores platillos, bebidas y postres, para que usted los disfrute en un entorno naturalmente único.

A true delight

We have made a menu for your delight, blending our Costa Rican cuisine with great flavors of the world. We proudly produce many of the ingredients we use, such as salmon trout, our specialty. Every day we strive to create the best dishes, drinks and desserts, so that you can enjoy them in a naturally unique environment.

MENÚ LAS BROMELIAS



MENÚ LOS ROBLES



savegre®

HOTEL | NATURAL RESERVE | SPA
★ ★ ★ ★

Por favor comuníquenos si es alérgico a algún alimento o ingrediente.

Menú Las Bromelias

Entradas frías / Cold entrées

Ensalada Savegre / Savegre salad

Mix de lechuga, kale, berros, trucha ahumada, nueces caramelizadas y manzana. Servida con un aderezo de yogurt.

Mix of lettuce, kale, watercress, smoked trout, caramelized walnuts and apple. Served with a yogurt dressing.

\$9



Ensalada verde / Green salad

Mix de lechuga, kale, tomates cherry, uchuvas, aceitunas, queso parmesano, huevo cocido, acompañada con nuestro aderezo de la casa.

Mix of lettuce, kale, cherry tomatoes, cape gooseberries, olives, parmesan cheese, hard-boiled egg, accompanied by our house dressing.

\$9



Bruschettas de trucha ahumada / Smoked trout bruschettas

Lonjas de trucha ahumada en casa con madero de manzana, servidas sobre tostadas de pan, cubiertas con queso crema especiado y alcaparras.

Slices of smoked trout, served on toast, covered with our house cream cheese and capers.

\$9



Ensalada Caprese / Caprese salad

Tomates cherry y queso mozzarella bocconcini, acompañados de salsa de pesto y reducción de vinagre balsámico.

Cherry tomatoes and mozzarella cheese, accompanied by pesto sauce and a balsamic vinegar reduction.

\$9

Entradas calientes / Hot entrées

Sopa de cebolla / Onion soup

Fondo de res y combinación de cuatro tipos de cebolla, acompañada de una tostada de pan ciabatta y queso suizo.

Beef stock and combination of four types of onions, accompanied by a slice of toasted ciabatta bread and swiss cheese.

\$9



Crema de tomate / Tomato cream soup

Elaborada a base de tomates, servida con pesto y un toque de crema.

Made with tomatoes, served with pesto and a touch of cream.

\$8



Crema de ayote / Pumpkin cream soup

Crema de ayote y cúrcuma, acompañada de una tostada de pan.

Pumpkin and turmeric cream, accompanied by toasted bread.

\$8





Ensalada Savegre

Menú Las Bromelias

Pescado / Fish

Trucha con crema de camarones / Trout with shrimp cream **\$15**

Filete de trucha de la finca, servida con salsa cremosa de camarones.
Trout fillet from the farm, served with creamy shrimp sauce.

Trucha en salsa de mostaza Dijon / Trout in Dijon mustard sauce **\$14**

Filete de trucha de la finca, con nuestra salsa de mostaza Dijon.
Trout fillet from the farm, with our Dijon mustard sauce.

**Trucha en salsa de naranjilla y miel de tapa
Trout in naranjilla sauce and sugar cane honey** **\$13**

Filete de trucha de la finca con glaseado de miel de tapa de dulce y naranjillas de la zona.
Trout fillet from the farm with "tapa de dulce" glaze and naranjillas from the area.

(Consulte por nuestra guarnición del día). (Ask for our side dish of the day).

Mariscos / Seafood

Camarones Jumbo al ajillo / Garlic Jumbo Shrimp **\$31**

Salteados en mantequilla de ajo, un clásico, servido con ensalada y papas a la francesa
Sautéed in garlic butter, a classic, served with salad and French fries.

Camarones Jumbo empanizados / Breaded Jumbo Shrimp **\$31**

Empanizados con panko, servidos con ensalada y papas a la francesa
Panko Breaded, Served with Salad and French Fries

Cazuela de mariscos al ajillo / Garlic Shrimp casserole **\$20**

Mix de mariscos salteados con mantequilla de ajo, servidos en su cazuela de hierro,
acompañada de pan, ensalada y papas a la francesa.
Seafood mix sautéed with garlic butter, served in its iron casserole,
accompanied by bread, salad and French fries.

Cazuela de mariscos a la diablo / Spicy Sea food casserole **\$20**

Mix de mariscos salteados con salsa ranchera, servidos en su cazuela de hierro,
acompañada de pan, ensalada y papas a la francesa.
Sautéed seafood mix with ranch sauce, served in its iron casserole,
accompanied by bread, salad and French fries.





Trucha en salsa
de naranjilla

Menú Las Bromelias

Arroces / Rice dishes

Arroz con camarones / Rice with shrimp

Nuestra propia receta de arroz con camarones, preparado al momento.
Our own rice with shrimp recipe, made to order.

\$14

Arroz con pollo / Rice with chicken

Clásico arroz con pollo.
Our classic rice with chicken.

\$11

Arroz vegetariano / Vegetarian rice

Arroz salteado con vegetales de temporada.
Sautéed rice with seasonal vegetables.

\$11



Todos nuestros arroces vienen acompañados con papas a la francesa.
All our rice dishes are accompanied by french fries.

Pastas

Ravioles de pollo / Chicken ravioli

Ravioles rellenos de pollo, en salsa de champiñones frescos y crema de leche.
Ravioli stuffed with chicken, in a sauce of fresh mushrooms and milk cream.

\$16

Camarón al ajillo / Garlic shrimp

Pasta salteada con mantequilla, ajo y camarones.
Sautéed pasta with butter, garlic and shrimp.

\$15

Boloñesa / Bolognese

Nuestra salsa de tomates, elaborada con carne de res y cerdo.
Our pomodoro sauce, made with beef and pork.

\$13

Salsa de tomate secos y pesto Sun dried tomato sauce and pesto

Salsa de pesto de albahaca fresco, con tomates secos y queso parmesano
Fresh basil pesto sauce, with dried tomatoes and Parmesan cheese

\$12



Pomodoro

Salsa tradicional de tomate pomodoro.
Traditional tomato sauce.

\$10



(Espagueti, penne, fettuccini, fideos de arroz. Acompañado con pan de ajo).
(Spaguetti, penne, fettuccini, rice noodles. Accompanied with garlic bread).



Espagueti Pomodoro

Menú Las Bromelias

Pollo / Chicken

Pollo San Gerardo / San Gerardo chicken

Filete de pechuga a la plancha en salsa de miel de uchuvas de nuestra finca.
Grilled chicken breast fillet with a cape gooseberry honey sauce from our farm.

\$15



Pollo con crema picante / Chicken with hot cream

Filete de pechuga a la plancha, en salsa cremosa de chile chipotle.
Grilled breast fillet, in creamy chipotle sauce.

\$14



Pollo con crumbs de parmesano / Chicken with parmesan crumbs

Filete de pechuga rebosada en panko y queso parmesano.
Breast fillet breaded in panko and parmesan cheese.

\$14

(Consulte por la guarnición del día). (Ask for our side dish of the day).

Niños / Kids menu

Dedos de pollo / Chicken fingers

Dedos de pollo empanizados y servidos con papas a la francesa.
Breaded chicken fingers and served with french fries.

\$11



Dedos de trucha / Trout fingers

Dedos de trucha empanizados y servidos con papas a la francesa.
Breaded trout fingers, served with french fries.

\$11

Pasta a la mantequilla / Butter pasta

Salteada con mantequilla, servida con pan de ajo.
Sautéed with butter, served with garlic bread.

\$4



Pollo San Gerardo

Menú Las Bromelias

Carnes rojas / Red meat

Rib Eye Angus choice

Corte jugoso de 400 g, proveniente del costillar de la res.
Juicy cut of 400 g, from the rib of the animal.

\$50

Entraña de res Angus choice / Skirt steak Angus

Corte de res Angus 300 g, se ubica en el diafragma, muy cerca de la costilla.
Angus beef cut 300 g, is located in the diaphragm, very close to the rib.

\$45

Costilla de cerdo ahumada / Smoked pork rib

Corte baby rib de 300 g, asada a fuego lento, en salsa BBQ.
300 g baby rib, slowly roasted, in BBQ sauce..

\$26

(Consulte por la guarnición del día).
(Ask for our side dish of the day).

Hamburguesa Savegre / Savegre hamburger

Torta de ½ libra preparada con carne de res Angus; además tocineta, mermelada de cebolla, queso provolone fundido, tomate y lechuga. Servida con papas a la francesa.

½ pound patty made with Angus beef, bacon, onion jam, melted fresh cheese, tomato and lettuce.
Served with French fries

\$19



Queso Hamburguesa

Torta de res Angus de ½ libra, queso provolone fundido, lechuga y tomate, servida con papas a la francesa.

½ pound Angus beef patty, melted provolone cheese, lettuce and tomato, served with french fries.

\$15

Trucha Hamburguesa / Trout hamburger

Elaborada con doble torta de trucha hecha en casa, lechuga, tomate y nuestra salsa tártara. Servida con papas a la francesa.

Made with double house-made trout cake, lettuce, tomato and our tartar sauce. Served with French fries.

\$12



Mini Hamburguesa / Mini burger

Torta de res Angus de ¼ de libra, queso amarillo, lechuga y tomate, servida con papas a la francesa.

¼ pound Angus beef patty, yellow cheese, lettuce and tomato, served with french fries.

\$9



Entraña



Pie de manzana Raquel / Apple pie Raquel

El favorito, inspirado por Raquel, nuestra chef pastelera.

Elaborado a base de manzanas frescas de la finca, acompañado de helado de vainilla y salsa de caramelo salado hecho en casa.

The favorite one, inspired by Raquel, our pastry chef.

Made with our farm fresh apples, accompanied by ice cream and homemade salted caramel sauce.

\$10



Bomba de chocolate / Chocolate bomb

Bomba de chocolate rellena de cheesecake de la casa, sobre "crumble" de vainilla; finalizada con salsa caliente de frutos rojos de la zona.

Chocolate bomb filled with house cheesecake, over vanilla crumble; finished with hot sauce of red fruits from the area

\$9

Galleta Savegre / Savegre cookie

Galleta de chispas de chocolate, horneada al momento en su propio molde de hierro, servida con helado y salsa de chocolate. ¡Tenés que probarla!

Chocolate chip cookie, baked at the moment on its own iron mold and served with ice cream. Gotta try it

\$7

Crème Brûlée de café / Coffee Crème Brûlée

Clásico crème brûlée, con un toque de café especialidad de la zona, servido con tierra de cacao y café.

Classic crème brûlée, with a touch of local specialty coffee, served with ground cocoa and coffee.

\$7

Panna cotta de vainilla / Vanilla Panna cotta

Tradicional, suave y delicada. Acompañada de "coulis" de fresas.

Traditional, soft and delicate. Accompanied by strawberry coulis.

\$6

Flan Colibrí / Hummingbird flan

Suave y ligero flan horneado, elaborado a base de leche de almendras.

Soft and light baked flan, made with almond milk.

\$6

Churros / Churros

Crujientes churros recién hechos, cubiertos de azúcar y canela, servidos con "ganache" de chocolate, mermelada de tomate de árbol y helado de vainilla.

Crispy, freshly made churros, coated with sugar and cinnamon, served with chocolate ganache, tree tomato jam and vanilla ice cream.

\$6

*** Consulte por la disponibilidad de nuestra selección de helados artesanales**

Impuestos incluidos / Taxes included



Panna Cotta

Menú Las Bromelias

Bebidas naturales / Natural drinks

Batido de fruta (frutas de temporada) Smoothie made with seasonal fruits (mango, fresa, maracuyá, piña y frutas mixtas) (mango, strawberry, passion fruit, pineapple and mixed fruits)	\$4
Jugo de manzana Apple juice (jugo 100% natural hecho en casa, solamente en temporada) (100% natural homemade juice, only in season)	\$3
Jugo de naranja / Orange juice	\$3
Jugo tomate / Tomato juice	\$3
Té frío / Iced tea	\$3
Limonada / Lemonade	\$3
Limonada con hierba buena / Peppermint lemonade	\$4

Gaseosas / Soft drinks

Sodas de la casa (fresa, maracuyá, mango y michelada)	\$3
Coca cola Regular o Zero	\$3
Fresca, Ginger Ale	\$3
Agua Solan de cabras (con o sin gas)	\$6

Café y Té / Coffee and Tea

Cappuccino	\$4
Café americano / American coffee (negro o con leche - black or with milk)	\$3
Espresso	\$3
Hot chocolate / Hot cocoa	\$3
Té (variedad)	\$2



Gin & Tonic
Frutos Rojos

Menú Las Bromelias

Cervezas / Beers Nacionales - Local

Imperial, Imperial Silver, Pilsen \$5
Bavaria Gold, Bavaria Light \$5

Cervezas / Beers Imported - Importadas

Modelo (Dorada o Negra) \$5
Corona \$6
Stella Artois \$6

Cocteles / Cocktails

Bramble Negroni \$9
Aperol Spritz \$8
Gin and Tonic (Bramble o Saaphire) \$8
Golden Rush & Tonic \$8
Perfect Mojito \$7
Margarita \$7
Piña Colada \$7
Caipi Savegre \$6



Un cálido y tranquilo
ambiente le espera
en nuestro
Bar / cafetería Los Robles.

A warm and quiet atmosphere
awaits for you in our
Bar / cafeteria Los Robles.



PÁRAMO
PLANTAS

JARDIN DE CACTUS Y SUCULENTAS

CACTI & SUCCULENTS GARDEN

¡Más de
450 especies
en exhibición!

450+ species
on exhibition!

Visítanos dentro del Hotel, contiguo al parqueo de visitas por el día, en el Vivero Páramo Plantas.
Visit us next to the hotel's parking lot, in Páramo Plantas Nursery.



Las Bromelias
RESTAURANTE

Bienvenido
Welcome



savegre®

HOTEL | NATURAL RESERVE | SPA

★ ★ ★ ★