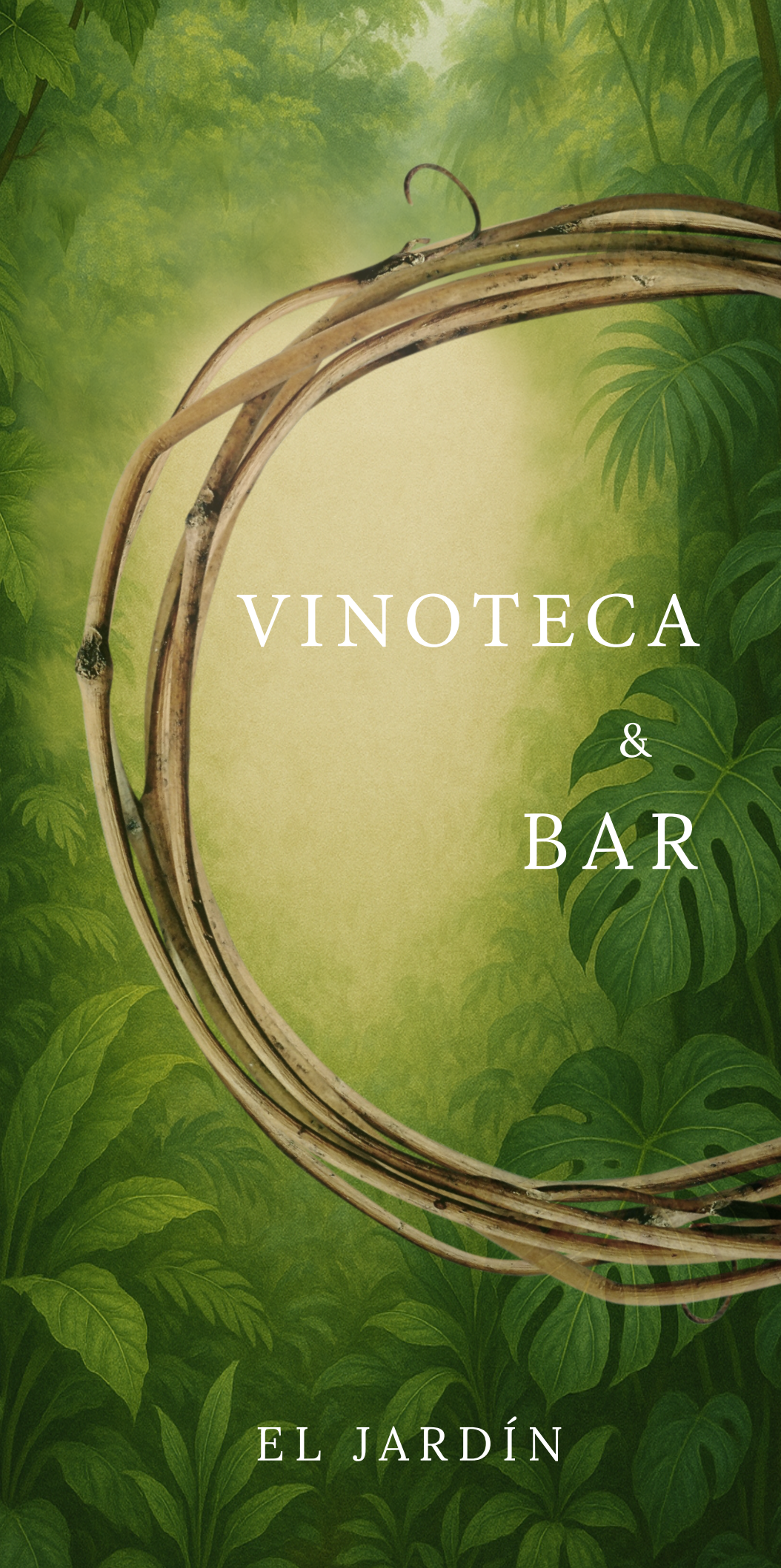

VINOTECA
&
BAR
EL JARDÍN

COCTELERÍA

MOJITO - ₡3800

MARGARITA - ₡4500
-CLÁSICA

TEQUILA SUNRISE- ₡4500

GIN TONIC - ₡4500
-CÍTRICO - FRUTOS ROJOS - PÉTALOS DE ROSA - MELOCOTÓN

BLOODY MARY - ₡3000

LONG ISLAND ICE TEA - ₡4500

DAIQUIRÍ - ₡4500
FRESA

PIÑA COLADA - ₡4500

SANGRÍA - ₡4500
RECETA ESPECIAL DE EL JARDÍN

MIMOSA - ₡3500

APEROL SPRITZ CLÁSICO - ₡4500

VINO CALIENTE - ₡4000
ESTILO ALEMÁN

TRAGOS

RON FLOR DE CAÑA - ₡1500

WHISKY JHONNIE WALKER - ₡3000
ETIQUETA NEGRA

WHISKY JAMESON - ₡3300

WHISKEY JACK DANIEL´S - ₡2550

ABSOLUT VODKA - ₡1500

TEQUILA 1800 - ₡2550

BAILEYS - ₡1500

ESPUMANTES

	COPA	BOTELLA
GUDINO PROSSECO BRUT **100% GLERA, D.O.C PROSECCO, ITALIA** DELICADAMENTE EFERVESCENTE Y DE PERLAJE FINO. MANZANA VERDE, LIMONES Y POMELO.	₡3500	₡14000
CAVA ROSÉ 15/02 BRUT NATURE **100% GARNACHA, D.O CAVA, ESPAÑA** BURBUJAS FINAS CON TONOS A FRAMBUESA DORADA. CEREZA, FLORES Y UN FINAL A BRIOCHE.	-	₡20000

BLANCOS

	COPA	BOTELLA
PETIT CAYETA 2024 **SAUVIGNON BLANC, D.O FRIULI, ITALIA** INTENSO, PERSISTENTE Y ATORCIOPELADO. MARACUYÁ MADURA, PIÑA, PIMIENTO, SALVIA Y MENTA.	₡3750	₡15000
FINCA CAYETA VERDEJO 2023 **VERDEJO, D.O RUEDA, ESPAÑA** FRESCO, MINERAL Y SIN AMARGOR. CÍTRICOS, FLORES BLANCAS Y HIERBAS.	₡4200	₡16800
YAYA CHARDONNAY 2023 **CHARDONNAY, D.O PFALZ, ALEMANIA** CON REFLEJOS DORADOS Y DE CARÁCTER SUTIL. FRUTAS AMARILLAS, AVELLANAS Y MIEL.	₡4200	₡16800
PETIT CAYETA ALVARINHO 2024 **ALVARINHO, D.O VINHO VERDE, PORTUGAL** MINERAL, SALINO Y CON BURBUJA RESIDUAL. ARÁNDANOS Y LIMAS.	₡4200	₡16800
ÁGATA GRÜNER VELTLINER 2023 **GRÜNER VELTLINER, D.A.C THERMEN REGION, AUSTRIA** AROMÁTICO, ESTRUCTURADO Y COMPLEJO. VARIEDAD REINA AUSTRIACA, MANZANILLA Y MANZANAS.	-	₡20000

ROSADOS

	COPA	BOTELLA
XANETA ROSADO 2024 **BOBAL, D.O UTIEL-REQUENA, ESPAÑA** PRECIOSO COLOR ROSA CON REFLEJOS BRILLANTES. ENCANTADORA FRESCURA MINERAL. CÍTRICOS, FRUTOS ROJOS Y FLORES BLANCAS.	₡4200	₡16800
PREIGNES LE VIEUX RESERVE ROSE 2023 **COTEAUX DE BÉZIERS, FRANCIA** FRAMBUESA, FRUTA ROJA, MINERAL	-	₡18000

*Precios no incluyen 10% de servicio de atención en mesa

TINTOS

	COPA	BOTELLA
PIPA MERLOT 2021 **MERLOT, CASTILLA LA MANCHA, ESPAÑA** AFRUTADO Y DE TANINOS SUAVES. FRESA, FRAMBUESA, CIRUELA, PASAS Y ESPECIES.	₡3750	₡15000
XANETA CARIÑENA 2019 **CARIÑENA, D.O EMPORDÀ, ESPAÑA** GOLOSO, SEDOSO Y DE CUERPO ALTO. MOCA, CEREZA NEGRA, CIRUELA Y BALSÁMICO.	₡4500	₡18000
CAPITÁN QUESADA 2022 **MALBEC, MENDOZA, ARGENTINA** GOLOSO, SEDOSO Y DE CUERPO MEDIO ALTO. CIRUELA, CEREZO NEGRO Y FLORES.	₡4500	₡18000
AGUSTINOS RESERVA 2022 **PINOT NOIR, VALLE BIO BIO, CHILE** AROMA A ROSASY FRUTOS ROJOS, FRUCTUOSO.	₡4500	₡18000
PREIGNES LE VIEUX RESERVE 2023 **COTEAUX DE BÉZIERS, FRANCIA** ACEITUNA NEGRA, LAUREL, UNTUOSO.	₡4500	₡18000
CHATEAU DE PENNAUTIER 2022 **SYRAH, FRANCIA** REGALIZ, FRUTA ROJA, LAUREL.	₡4500	₡18000
ÑOK CRIANZA 2021 **TEMPRANILLO, D.O RIOJA ALAVESA, ESPAÑA** ESTRUCTURADO, TANINOS MADUROS Y DESTACA SU MINERALIDAD. FRUTOS ROJOS, VAINILLA Y MADERA.	₡4750	₡19000
ÁGATA PINOT NOIR 2023 **PINOT NOIR, D.A.C THERMENREGION, AUSTRIA** 16 MESES EN BARRICA, COMPLEJO Y ESTRUCTURADO. CEREZA, ROSAS, TIERRA MOJADA, MADERA Y VAINILLA.	-	₡15000
LA PUERTA CLÁSICO 2023 **MALBEC, RIOJA, ARGENTINA** FRUTA MADURA, CIRUELA, VIOLETAS.	-	₡18000

VEGANO

CERTIFICADO ORGÁNICO

*Precios no incluyen 10% de servicio de atención en mesa


EL
JARDÍN
DONDE COMER Y SER FELIZ...

MENÚ

RESTAURANTE
CAFETERÍA
ARTE

TRES RÍOS - CARTAGO

ELJARDINCR

TELÉFONO 2278-1004
WHATSAPP 8801-8688
SINPE MÓVIL 8895-0258

ENTRADAS Y TAPAS

Opción vegetariana

CREMA O SOPA DEL DIA
Consultá por la opción del día
6 onz: ₡2000
12 onz: ₡4000

EMPANADA ARGENTINA ₡2500
de pollo o vegana de champiñones acompañadas de chimichurri

CARPACCIO DE LOMITO ₡7500
Finas láminas de lomito de res servidas con arúgula fresca, parmessano, mostaza dijon, alcaparras y limón

CARPACCIO DE ZUQUINI ₡5500
Acompañado de alcaparras, queso parmesano, arúgula, cebolla morada y limón

BRUSCHETTA CAPRESSE ₡5000
Rebanadas de pan tostado con tomate fresco, hojas de albahaca y queso ricotta de búfala

BRUSCHETTA MEDITERRÁNEA ₡6500
Rebanadas de pan tostado con chutney de tomate, jamon serrano y aguacate

TORTILLA ESPAÑOLA ₡7000
Servido con aceitunas y pan tostado
Dos acompañamientos a escoger:
Trucha ahumada
Jamón serrano
Queso parmiggiano
Salami de la casa
Chiles morrones

*Precios no incluyen 10% de servicio de atención en mesa

Opción vegetariana

PLATO FUERTES

TRUCHA ALMENDRADA ₡8850

Filete de trucha de la región de los Santos con costra crujiente de panko y almendras al horno, salsa emulsionada de eneldo y miel, acompañado de ensalada de la casa.

- *Acompañamiento adicional:* *Pasta con ajo y perejil* + ₡1500

PASTEL DE PAPA Y CARNE ₡7850

Pastel tradicional de papa con carne mechada, queso mozarella gratinado, acompañado de ensalada verde.

.

POLLO HERBAL Y COUS COUS ₡7850

Medallones de pechuga de pollo con salsa agridulce de naranja servido sobre cama de cous cous.

- *Opción 1 cous cous frío:* *frutas, hierba buena, maní y pasas de uchuva*
- *Opción 2 cous cous caliente:* *vegetales estilo oriental con soya y ajonjolí*

PASTA EN SALSA RAGÚ BOLOÑESA ₡7850

PASTA CON POLLO EN SALSA GORGONZOLA ₡7850

PASTA CON POLLO EN SALSA ESTILO PUTTANESCA Y ACEITUNAS ₡7850

*** Opción vegetariana:*
podés sustituir el pollo por champiñones.

RAVIOLIS RELLENOS CON ESPINACA, RICOTTA, MOZARELLA Y PARMESANO ₡7850

Seleccioná la salsa de tu preferencia:

Blanca gorgonzola
Tomate estilo puttanesca
Ragú boloñesa

*Precios no incluyen 10% de servicio de atención en mesa

PIZZAS

Opción vegetariana

8 porciones / masa delgada

PIZZA EL JARDÍN ₡8500

Salsa bechamel de coco, pollo, chile dulce, cebolla morada, kale y queso mozarella.

PIZZA VEGETARIANA ₡8500

Salsa de pizza, hongos, tomate, queso gorgonzola, y espinacas.

PIZZA SUPREMA ₡8500

Salsa de pizza, jamón, salami de la casa, carne molida, chile dulce, cebolla, aceitunas, champiñones y queso mozarella.

PIZZA MARGARITA ₡7000

Salsa de pizza, tomate en rebanadas, albahaca fresca, queso mozarella.

PIZZA SALAMI ARTESANAL ₡7000

Salsa de pizza, salami de la casa, queso mozarella y queso cheddar.

PIZZA TRADICIONAL ₡7000

Salsa de pizza, jamón y queso mozarella.

ADICIONALES PIZZA: Champiñones, Chile dulce -cebolla, Aceitunas, Arúgula +₡750 C/U • *Queso parmiggiano* +₡1300

ENSALADAS

PERAS MEDITERRÁNEAS ₡7500

Frescas hojas de espinaca con peras reposadas en vino, nueces de nogal contrastado con toques de queso feta y trozos de trucha ahumada.

ENSALADA EL JARDÍN ₡6850

Mix de lechugas con arúgula, julianas de cebolla chiles dulces, pepino, zanahoria, fresas y aderezo de fresa al vino con medallones de pollo al horno.

*Precios no incluyen 10% de servicio de atención en mesa

SANDWICH DEL CHEF

Opción vegetariana

• Acompañado de ensalada verde o crema del día •

ANTIPASTO DE VEGETALES ₡6950

Pan brioche, aguacate, chiles morrones, berenjenas confitadas, tomate, queso feta de vaca y champiñones

PULLED PORK ESTILO ASIÁTICO ₡7500

Carne desmenuzada de cerdo ahumado cocido a fuego lento con salsa barbacoa, ensalada de col morada agridulce y picante en pan brioche con doble queso mozarella.

SALAMI ARTESANO ₡6000

Pan chapata, con salami de la casa, aderezo chipotle, queso mozarella, pepinillos del chef y aderezo mostaza.

BOCATA DE CARNE ₡6950

Sandwich en pan chapata con carne mechada de la casa, jamón de pavo, queso cheddar, pepinillos del chef y aderezo mostaza.

BOCATA DE POLLO ₡6950

Sandwich en pan chapata con pechuga de pollo a las hierbas, aderezo asiático con toques de picante, queso mozarella, lechuga y tomate.

BOCATA DE TRUCHA AHUMADA ₡6950
SANDWICH FRÍO

Pan chapata con filete de trucha ahumada, queso crema, micro greens y aderezo de eneldo

*Precios no incluyen 10% de servicio de atención en mesa

BOCADILLOS SALADOS

QUICHE CAPRESSE ₡3000

Pastelito con tomate, albahaca, huevo y queso mozarella, acompañado con una mini ensalada de la casa.

PASTELITO DE POLLO ₡3000

Acompañado con una mini ensalada de la casa

EMPANADA POLLO - CARNE ₡2500

Horneadas tipo argentinas

PATÍ ESTILO CARIBEÑO ₡2500

Pastel relleno con carne, aderezado con el tradicional chile panameño

CROISSANT GOURMET ₡4750

Relleno con queso pepperjack, jamón serrano, margarina con ajo, arúgula fresca y reducción de balsámico

CROISSANT RELLENO ₡3500

Recién horneado relleno de queso mozarella y jamón

CROISSANT SIMPLE ₡2500

Incluye 1 acompañamiento a escoger (mantequilla, mermelada, queso crema)

*Precios no incluyen 10% de servicio de atención en mesa

PASTELES DULCES

PIE DE MANZANA ₡4000

servido tibio o frío con helado

PIE DE PECANAS ₡4000

servido tibio o frío con helado

PIE DE COCO Y DULCE DE LECHE ₡4000

servido tibio o frío con helado

CHEESE CAKE EL JARDIN ₡4500

Pastel de queso horneado servido con compota de frutos rojos.

* Consultá por el sabor del mes

TORTA CHILENA ₡4000

CROCANTE ESTILO ALEMÁN ₡4000

Gluten friendly elaborado con harina de garbanzo y coco rallado

TORTAS Y QUEQUES

TORTA ZANAHORIA ARTESANA ₡4000

Queque de zanahoria con trozos de piña y almendra cobertura a base de queso crema y piña caramelizada

QUEQUE DE CHOCO-NARANJA ₡4000

QUEQUE DE HIGOS ₡4000

QUEQUE DE ZANAHORIA ₡4000

Tradicional pastel de zanahoria y cobertura a base de queso crema

PASTEL DE ELOTE ₡3000

QUEQUE DE LIMÓN Y AMAPOLA ₡2000

ADICIONALES

Extra bolita de helado	+ ₡500
Extra crema chantilly	+ ₡450
Extra chocolate o caramelo	+ ₡450

POSTRES

PIE DE LIMÓN ₡3000

Tartaleta rellena de crema de limón

BROWNIE ₡3500

Tradicional brownie de chocolate con nueces de nogal acompañado de helado de vainilla

TARTALETA DE FRUTAS ₡4000

Fresca tarta con frutas de temporada y crema francesa sobre una crujiente canasta de galleta

COPA DE HELADO ₡2000

Helado de vainilla acompañado de chantilly, fresas y maní.
Topping a elegir (fresa, chocolate o caramelo)

CREMA CATALANA ₡4000

Crema con capa de azúcar caramelizada.

FLAN DE NARANJA ₡3000

Gluten friendly

ALFAJOR ₡1750

BOLITAS DE COCO Y PASAS ₡1000

2 unidades

GALLETAS DE AVENA ₡2000

2 unidades

*Precios no incluyen 10% de servicio de atención en mesa

ESPRESSO

ESPRESSO REGULAR	₡1350
RISTRETTO	₡1350
DOPPIO	₡1700
LUNGO	₡1350
MACCHIATO	₡1350
CORTADO	₡1400

BEBIDAS FRÍAS

FROZEN ROMPOPE	₡4000
FROZEN CHOCOLATE	₡3000
FROZEN PIÑA COLADA	₡4000
FROZEN CHOCOLATE OREO	₡4000
FROZEN MENTA CHOCO CHIPS	₡4000
FROZEN TE CHAI	₡3500

BEBIDAS CALIENTES
A BASE DE ESPRESSO

CAFÉ AMERICANO	₡1350	G/ ₡1700
CAFÉ CAPUCCINO	₡1600	G/ ₡2000
MOCACCINO	₡1800	G/ ₡2200
FLAT WHITE	₡1900	
CAFÉ LATTE	₡2300	
BAILEYS LATTE	₡3000	
IRLANDÉS *con whiskey Jameson*	₡3500	
LATTE CON SABOR	₡2750	

Sirope de amaretto, vainilla, avellana, caramelo menta, crema irlandesa

BEBIDAS FRIAS
A BASE DE ESPRESSO

FRAPPÉ CAPUCCINO	₡3500
FRAPPÉ MOCACCINO	₡3500
FRAPPÉ COFFEE PEANUT	₡4000
ICE LATTE SABOR	₡3100

Sirope de amaretto, vainilla, avellana, caramelo menta, crema irlandesa

BEBIDAS CALIENTES

TÉ DEL JARDIN Hecho en casa, infusión de frutas deshidratadas, semillas y especias	₡2500
CHOCOLATE CALIENTE	₡2500
TÉ CHAI LATTE	₡2500
ROMPOPE LATTE sin alcohol	₡2500
ROMPOPE LATTE con alcohol	₡3300
VINO CALIENTE	₡4000
TÉ CALIENTE EN AGUA	₡1150
AGUA DULCE	₡1150
AGUA DULCE con leche	₡1450

ADICIONALES

Té del Jardín para 2 personas	+ ₡1500
Extra leche de almendra	+ ₡450
Extra de leche regular	+ ₡300
Extra crema chantilly	+ ₡450
Extra espresso	+ ₡1000

BEBIDAS NATURALES

LIMONADA SENCILLA / HIERBA BUENA / JENGIBRE	₡2500
BATIDO DE FRESAS AGUA / LECHE + ₡300	₡2500
BATIDO DE PIÑA SENCILLO / HIEBA BUENA	₡2500
TÉ FRÍO	₡2300
AGUA DE SAPO jengibre, jugo de limón y tapa de dulce	₡2500
RANA VERDE Batido detox: manzana, uva verde, pepino, piña, kale	₡3000
SENDERO TROPICAL Batido energizante: piña, zanahoria, naranja, jengibre	₡3000
FRUTOS DEL BOSQUE Batido antioxidante: fresas, banano, naranja, arándanos hierba buena	₡3000

GASEOSAS

KOMBUCHA - Jengibre / FRUTOS ROJOS	₡2500
COCA COLA - Regular / Zero	₡1500
7 UP	₡1500
COCA COLA CHERRY -	₡1800
CLUB SODA -	₡1250
BOTELLA AGUA -	₡1500

CERVEZAS

BAVARIA GOLD	₡2400	**IMPERIAL**	₡1800
BAVARIA LIGHT	₡2400	**IMPERIAL SILVER**	₡1800
BAVARIA MASTERS	₡2400	**PILSEN**	₡1800
		HEINEKEN	₡2500
		VASO MICHELADO	₡1000

*Precios no incluyen 10% de servicio de atención en mesa

*Precios no incluyen 10% de servicio de atención en mesa

Disponible Sábado - Domingo
de 9 am a 11:30 am

DESAYUNOS

BOWL DE FRUTAS - ₡4500

Frutas frescas de temporada servido con yogurt natural, granola y miel de abeja.

HUEVOS ARTESANALES - ₡7250 ** Incluye 1 bebida (café / té / agua dulce)*

Huevos fritos servidos en una cazuela con carne en salsa caribeña del chef, acompañados de pan tostado y aguacate (salsa extra picante)

PINTO DEL JARDIN - ₡7250 ** Incluye 1 bebida (café / té / agua dulce)*

Gallo pinto acompañado de 2 huevos revueltos o fritos, natilla, pan tostado casero y chutney de tomate.

SANDWICH MAÑANERO - ₡6250 ** Incluye 1 bebida (café / té / agua dulce)*

Sandwich de pan brioche con tocineta, aguacate, tomate, queso mozarella, frescas hojas de espinaca y torta de huevo.

CROISSANT DESAYUNO - ₡5500 ** Incluye 1 bebida (café / té / agua dulce)*

Croissant relleno con jamón de pavo, queso mozarella y dos huevos en torta

TOSTADAS DE RICOTTA Y HUEVO - ₡7250 ** Incluye 1 bebida (café / té / agua dulce)*

Dos huevos fritos montados sobre una cama de espinaca, queso ricotta, tomate, tostadas de pan de masa madre y un toque de salsa holandesa

WAFFLES EL JARDIN - ₡6250 ** Incluye 1 bebida (café / té / agua dulce)*

Cuatro waffles con fresa, arándanos, banano y jarabe de arce.

BOCADILLOS

QUICHE CAPRESSE -	₡3000
PASTELITO DE POLLO -	₡3000
EMPANADA HORNEADA - POLLO / CARNE	₡2500
PATÍ ESTILO CARIBEÑO -	₡2500
EMPANADA ARGENTINA - POLLO / CHAMPIÑONES	₡2500

ADICIONALES

2 huevos extra	+ ₡1000	Pan tostado	+ ₡650
Porción de aguacate	+ ₡900	Natilla	+ ₡900
Gallo pinto	+ ₡1500		