

Arrogarden
MENÜ

Entradas Calientes

Avofries **¢4.900**

dedos de aguacate fritos, empanizado con panko, y acompañados de mostaza miel y alioli de perejil y albahaca.

Edamames Avogarden **¢3.100**

Edamames en su vaina, salteados con soya al estilo Avogarden.

Chunks de salmón y papa **¢5.000**

chunks de salmón fritos, papas mini fritas, salsa de soya a la naranja, semillas de sésamo, y puré de aguacate.

Trio de bruschettas **¢4.500**

3 tostaditas de pan, con salmón ahumado; jamón serrano; y camarones con ensalada de pejibaye (una de cada una).

Crema de ayote **¢3.700**

Crema de ayote, queso parmesano gratinado, pan focaccia y aguacate.

Papas bravas **¢3.700**

papas mini fritas a las hierbas, acompañadas de aderezo ají amarillo y queso parmesano y salsa cremosa de chile de la casa.

Chicharrón de Ribeye **¢7.500**

trocitos de ribeye frito, guacamole, y palitos de yuca frita.

Avofries



Entradas frías

Rollos primavera \$3.750

papel de arroz, julianas de vegetales, aguacate, cebolla morada, ensalada de algas, y salsa de soya a la naranja.

Tartar de atún \$5.800

atún, aguacate, mango, cebolla morada, espinaca, alcaparras crocantes, y salsa tipo ponzu.

Guac & chips \$4.200

guacamole con cebolla, culantro, tomate y jugo de limón, acompañado de patacones.

Ceviche de atún \$4.450

atún, pepino, mango, aguacate, cebolla morada, vinagreta clásica, aguacate, y chips.

Cóctel de camarón \$4.600

jugo de tomate arreglado estilo Avogarden, camarones, cebolla morada, pepino, tomate, aguacate y culantro.

Tartar de salmón \$6.700

salmón, aguacate, mango, alcaparras crocantes, espinaca, cebolla morada, mostaza Dijon en grano, y vinagreta clásica.

Ceviche Avogarden \$4.350

ceviche de pesca del día a la minuta, leche de tigre, cebolla morada, maíz dulce, aguacate y puré de camote.



Tartar de salmón

Ensaladas

Ensalada de salmón ₡8.550

mix de hojas verdes, naranja, kiwi, maní caramelizado, tomate cherry, trocitos de salmón, salmón ahumado, salsa de soya a la naranja y aguacate.

Ensalada de pollo ₡7.200

mix de lechugas, fresas, aguacate, cebolla morada, tomate, zanahoria, maní caramelizado, pechuga de pollo, y vinagreta de naranja.

Espagueti de zuquini con salmón ₡8.950

espagueti de zuquini al vino blanco, salmón con chimichurri argentino, hongos, tomate cherry y aguacate.

Ensalada de jamón serrano ₡8.200

mix de hojas verdes, queso parmesano, espárragos, alcaparras, fresas, jamón serrano, aguacate y reducción de balsámico.

Espagueti de zuquini con pollo ₡6.750

espagueti de zuquini al vino blanco, pechuga de pollo, queso mozzarella, chimichurri argentino, hongos, tomate cherry y aguacate.

Ensalada de camarones ₡7.975

mix de hojas verdes, pepino, tomate cherry, cebolla morada, culantro, vinagreta clásica, camarones salteados con chimichurri argentino, y aguacate.

Espagueti de zuquini con camarones ₡7.975

espagueti de zuquini al vino blanco, camarones salteados con chimichurri argentino, queso mozzarella, hongos, tomate cherry y aguacate.



Ensalada de pollo

— Especiales para compartir —

Tabla de fiambres y quesos para 2 ₡8.700 para 4 ₡16.000

aceitunas negras, quesos importados, jamón serrano, chorizo ibérico, dip de salmón, avofries, maní caramelizado, salsa de frutos rojos, y pan tipo Focaccia.

Tabla para compartir 2 o 3 personas ₡19.625

lomito con chimichurri argentino, pollo con salsa agridulce tipo thai, camarones salteados en salsa clamato, vegetales salteados, Avofries, patacones, yuquitas fritas, puré de aguacate, ensalada de pejibaye, pico de gallo, y mostaza miel.

Avocado Crown

Crown de salmón \$10.275

corona de aguacate, salmón, arroz al vapor, slaw de vegetales, edamame, ensalada de algas, tomate cherry, y salsa de soya a la naranja.

Crown de pollo \$7.550

corona de aguacate, arroz al vapor, edamame, slaw de vegetales, tomate cherry, maní caramelizado, y pechuga de pollo con salsa agridulce estilo Thai, y semillas de sésamo.

Crown de pollo caribeño

\$7.400

corona de aguacate, arroz al vapor, frijoles, pico de gallo, bites de pollo crispy con salsa caribeña y patacones.

Crown de atún \$9.200

corona de aguacate, arroz al vapor, atún en costra de sesamo, slaw de vegetales, tomate cherry, edamame, semillas de sésamo, y salsa tipo ponzu.

Crown de camarones \$8.200

corona de aguacate, arroz al vapor, tomate, slaw de vegetales, queso mozzarella, chimichurri argentino, camarones en salsa clamato, y semillas de sésamo.

Crown de lomito \$9.600

corona de aguacate, arroz al vapor, frijoles, pico de gallo, lomito salteado con chimichurri argentino, y chips.

Crown de pesca del día

\$7.650

corona de aguacate, arroz al vapor, slaw de vegetales; tomate cherry, cebolla morada y espárragos salteados, y bites de pesca del día acompañado de salsa tártara de la casa.

Crown de atún



Hamburguesas

Acompañada de papas fritas en gajo, chips o mix de hojas verdes.

Avoburger de pollo \$8.250

2 tapas de aguacate simulan el pan, hojas verdes, tomate, pechuga de pollo, queso mozzarella, huevo frito, cebolla morada salteada, y mostaza miel.

Avoburger de salmón

\$10.950

2 tapas de aguacate simulan el pan, hojas verdes, dip de salmón, salmón, cebolla morada salteada, mostaza dijon en grano, y alcaparras.

Avoburger de pejibaye

\$7.750

2 tapas de aguacate simulan el pan, hojas verdes, torta de pejibaye, queso mozzarella, hongos salteados, cebolla morada salteada, y mostaza miel.

Avoburger de res \$8.400

2 tapas de aguacate simulan el pan, hojas verdes, tomate, torta de res, tocineta, queso mozzarella, mostaza miel, chimichurri argentino, y cebolla morada salteada.

Avoburgewr de atún

\$10.050

2 tapas de aguacate simulan el pan, hojas verdes, atún con costra de sésamo, salsa tipo ponzu, y cebolla crocante.

Hamburguesa

Avogarden \$8.400

pan de hamburguesa de masa madre, aguacate, hojas verdes, tomate, torta de res, tocineta, queso mozzarella, mostaza miel, chimichurri argentino, y cebolla morada salteada.

Hamburguesa

Avogarden Spicy \$8.650

pan de hamburguesa de masa madre, aguacate, salsa cremosa de chile de la casa, torta de res, tocineta, huevo frito, queso mozzarella, y cebolla morada salteada.

Avoburger de res



Grills

Ribeye \$15.700

340 gr de ribeye con chimichurri de aguacate + 1 acompañamientos a elegir.

Pechuga de pollo grill \$10.300

280-300 gr de pechuga de pollo con salsa agridulce tipo Thai + 2 acompañamientos a elegir.

Lomito grill \$14.050

250 gr de lomito grill con chimichurri argentino + 2 acompañamientos a elegir.

Salmón grill \$14.250

280-300 gr de salmón con salsa de soya a la naranja + 2 acompañamientos a elegir.

Tuna grill \$13.375

280-300 gr de atún con salsa tipo ponzu + 2 acompañamientos a elegir.

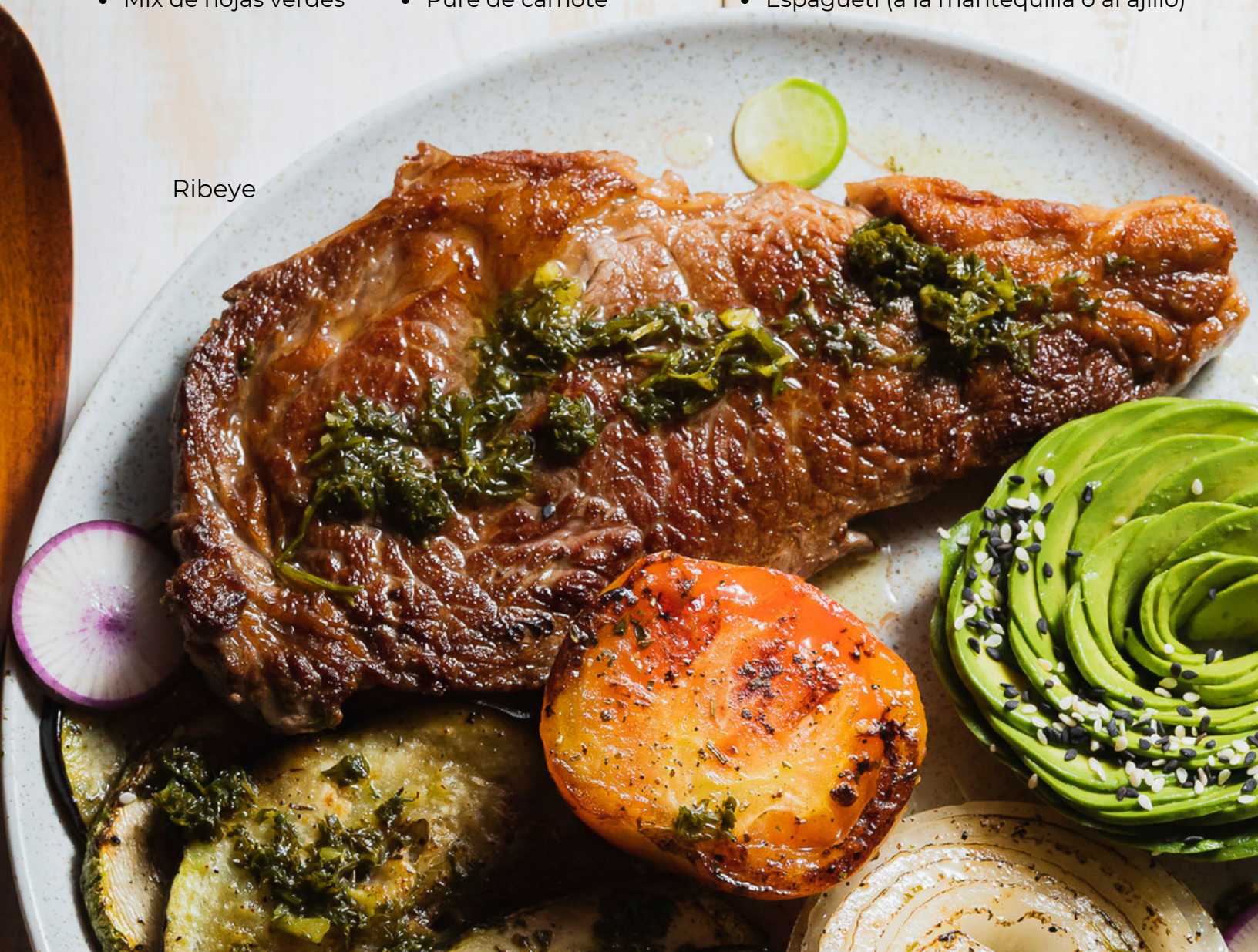
Mar y tierra \$15.600

250 gr de lomito y camarones con salsa clamato + 2 acompañamientos a elegir.

Guarniciones

- Rosa de aguacate
- Papas fritas en gajo
- Vegetales grillados
- Puré de papa
- Papas mini a las hierbas
- Vegetales salteados
- Mix de hojas verdes
- Puré de camote
- Espagueti (a la mantequilla o al ajillo)

Ribeye



Menú de niños

Dedos de pollo ₡4.550

dedos de pollo empanizado, con papas fritas en gajo, y rosita de aguacate.

Dedos de pescado ₡4.550

dedos de pescado empanizado, con papas fritas en gajo, y rosita de aguacate.

Pasta a la mantequilla

₡3.750

espagueti a la mantequilla y rosita de aguacate.



Postres

Pie de limón ₡3.600

Pie de pecanas ₡3.600

Cheesecake frutos rojos (low carb) ₡4.950

Torta fría de choco fresa (low carb) ₡4.950

Orden de helado (2 bolas) aguacate y coco o vainilla ₡2.500

Afogato ₡2.750



*Feeling good...
in every bite!*



avogardencr

