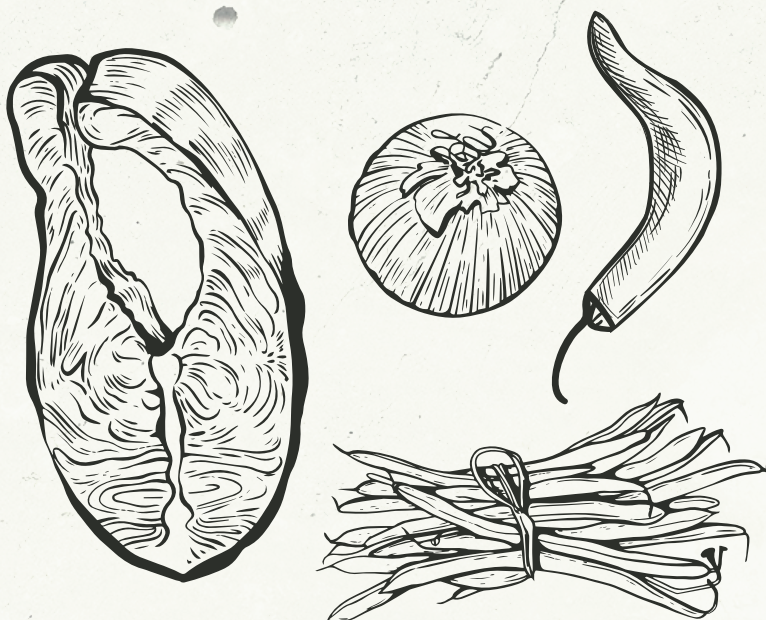




BRUNCH

buenos días / good morning



Nuestra Historia - Our Story

Nuestro café, verduras, hierbas y frutas se cultivan en la finca de café Passghaleh en el valle de Salitral o se adquieren localmente. La finca Passghaleh está a solo 10 minutos del Hotel Alta las Palomas. Es una finca de 11 hectáreas de terreno escabroso, con café de altura, árboles frutales y jardín de vegetales.

Se ofrecen recorridos por el cafetal y caminatas. En la temporada verde de Costa Rica, la cascada y los arroyos fluyen. La finca ofrece vistas al valle central, incluidos volcanes y montañas. Las visitas privadas a la finca están disponibles con reservación. El desayuno con champagne y el almuerzo se pueden organizar para preparar y servir en un afloramiento bajo un viejo árbol de Higuierón.

Our coffee, vegetables, herbs and fruits are grown on Passghaleh coffee finca in Salitral valley or procured locally. Passghaleh finca is only 7 km from Alta Las Palomas Hotel. The finca is 22 acres of gnarly terroir of alto coffee, fruit trees and vegetable gardens.

Private coffee tours and walks are offered. In Costa Rica's green season the waterfall and the creeks are flowing. The finca offers views of the central valley including volcanoes and mountains. The private finca tours are available by reservation. Breakfast and lunch can be arranged to be prepared and served on an outcropping under an old Higuieron tree.

Chef Andrés Matus - Souschef Catherine Chacón Clara Granda



OUR MENU – NUESTRO MENÚ

Continental \$9

Selección de panes dulces y salados, mermelada, mantequilla, jugo de naranja recién exprimido, café, té o chocolate.

Selection of homemade breads & pastries, jam, butter, fresh squeezed orange juice, coffee, tea or chocolate.

Tico Desayuno / Typical Breakfast \$9

Gallo pinto con 2 huevos revueltos, fritos o pochados, queso turrialba, tortilla casera, natilla, plátano maduro frito y pico de gallo.

“gallo pinto” served with 2 scrambled, fried or poached eggs, turrialba cheese, homemade tortilla, sour cream, fried ripe plantain & pico de gallo.

American \$9

2 huevos revueltos, fritos o pochados, papas salteadas, jamón, tocino o salchicha, pico de gallo.

2 scrambled, fried or poached eggs, cottage fries, ham, bacon or sausage, pico de gallo.

Lightness of Being/Levedad del Ser \$9

ramequín de yogurt natural, granola, miel y selección de frutas frescas de temporada.

plain yogurt cup, granola, honey & selection of fresh seasonal fruit.

Huevos Rancheros \$9

2 huevos fritos servidos con salsa chipotle, aguacate y tortilla casera de maiz.

2 fried eggs with fresh chipotle sauce, avocado & homemade corn tortilla.

Desayuno del Campo/Country Breakfast \$13

lomito de res y huevos al gusto sobre frijoles blancos y vegetales juliana servidos en sartén de hierro con pico de gallo y salsa brava.

beef tenderloin and eggs any style on white beans and julienne vegetables served in an iron skillet with pico de gallo and salsa brava.

Omelette \$9

2 huevos o 2 claras al gusto, jamón, queso mozzarella “don beto”, espinacas, cebollinos, hongos, tomates, cebolla, albahaca y chile dulce servido con papas salteadas y pan tostado.

2 eggs or 2 egg whites with your choice of ham, mozzarella cheese by don beto, spinach, scallions, mushrooms tomatoes onion, basil or sweet peppers served with cottage fries and toast.

Pancakes \$9

2 pancakes con banano o arandanos, sirope de maple, y mantequilla batida

2 pancakes topped with bananas or blueberries, with maple syrup and whipped butter.

Tostadas de Aguacate/Avocado Toast \$9

2 huevos fritos o escalfados, aguacate fresco y tomate cherry

2 fried or poached eggs, fresh avocado & cherry tomatoes.

Huevos Benedictinos/Eggs Benedict \$12

2 huevos escalfados, muffin inglés tostado, jamón o salmón ahumado o espinacas salteadas con salsa holandesa.

2 poached eggs on a toasted english muffin, ham, smoked salmon or spinach topped with “hollandaise” sauce.

Huevos Benedictinos Keto/Keto Eggs Benedict \$12

sobre base de aguacate over fresh avocado

Shakshuka \$11

Huevos asados en salsa mediterránea de tomate/Eggs baked in a mediterranean tomato sauce

Adicional / Additions \$4

salmón ahumado, smoked salmon / tocino, bacon / salchicha, sausage



Hamburguesa "La Luz" \$12

torta de carne de res, cebolla caramelizada, hongos salteados, mozzarella o cheddar, lechuga, tomate y papas campesinas servidas con aioli de la casa.

Ground beef, caramelized onions, sautéed mushrooms, mozzarella or cheddar, lettuce, tomato & country style potatoes served with homemade aioli.

Ensalada de la Huerta \$10

palmito fresco, tomate cherry, aguacate, sobre una selección de lechugas frescas, aderezo cremoso con culantro y limón. fresh palmito, cherry tomatoes, avocado, on a selection of fresh lettuce & cilantro & lemon creamy dressing.

Your choice of:

pechuga de pollo a la parrilla/grilled chicken breast, camarones salteados/sautéed shrimp, lomito de res/ beef tenderloin \$4

Ensalada Tropical de Mango/

Tropical mango salad \$10

Jugoso mango fresco, queso feta, aguacate, tomate, lechuga, pepino, arandanos secos/Juicy fresh mango, feta cheese, avocado, tomato, lettuce, cucumber, raisins

Pesca del día/Fish of the day \$15

pescado del día en salsa de limón, mantequilla y albahaca acompañado de vegetales y papas Irazú fish of the day in lemon, butter and basil sauce with vegetables and Irazú potatoes.

Lomito/Beef Tenderloin \$19

lomito con salsa a la pimienta verde con pure y ensalada

Green peppercorn sauce, mashed potatoes and salad

Fettuccini Frutti di Mare \$12

pasta fettuccini con mariscos, vino blanco y salsa pomodoro.

fettuccini pasta with seafood, white wine & tomato sauce.

Wrap: pechuga de pollo o fish and chips \$11

tortilla de harina, pechuga de pollo y vegetales a la plancha acompañado de papas campesinas o pescado y papas con salsa de chipotle y tamarindo flour tortilla, grilled chicken breast & vegetables served with country style potatoes or fish and chips with chipotle and tamarind sauce

Milanesa de pollo/Chicken Milanese \$11

pechuga de pollo empanizada servida con mozzarella fundida, tomates cherry con arugula y fettuccini al pesto fresco.

breaded chicken breast served with melted mozzarella, cherry tomatoes with arugula & fresh pesto fettuccini.

Pizza margarita \$10

masa de pan crujiente, salsa casera de pomodoro, queso rallado, tomates cherry, mozzarella fresca y albahaca.

crispy bread, homemade tomato sauce, shredded cheese, cherry tomatoes, fresh mozzarella & basil.





POSTRES – DESERTS

Banano flambeado \$9

banano flambeado al ron jengibre y tapa dulce servido con helado de la casa.

Banana flambé with rum, ginger and raw sugar served with homemade ice cream.

Tarta Tatin \$9

tarta de manzanas caramelizadas con helado de vainilla.

caramelized apple tart with ice cream.

Cheesecake \$8

cheesecake con salsa de café de Tarrazu.

cheesecake with Tarrazu coffee sauce.

Poire au vin \$9

pera cocida con vino tinto y servida con queso ricotta fresco y miel con almendras rostizadas.

poached pear in red wine & served with goat cheese and honey with roasted almonds.

BEBIDAS – BEVERAGES

Café chorreado o expresso \$3

fresh brewed coffee or expresso

Selección de tés \$3

tea selection

Jugos \$4

jugo de naranja/orange juice

jugos de frutas naturales al gusto: papaya, melón, sandía, piña, banano, fresas, albahaca

fresh fruit juice: papaya, melon, watermelon, pineapple, banana, strawberries, basil.

Chocolate caliente en leche \$3

hot chocolate with milk

Cappuccino \$4

Smoothies \$5

con frutas naturales al gusto, papaya, melón, piña, banano, fresas, con leche o leche de almendras.

with your choice of fresh fruit, papaya, melon, pineapple, bananas, strawberries, with milk or almond milk.

CÓCTELES Y VINOS – COCKTAILS AND WINE

Bloody mary \$7

vodka, jugo de tomate, limon y especias

vodka, tomato juice, lemon & spices

Mimosa \$7

vino espumante y jugo de naranja fresco

sparkling wine & fresh orange juice

Kir royal \$7

vino espumante y licor de grosellas negras

sparkling wine & black currant liqueur

Bellini \$7

vino espumante y licor de melocotón.

sparkling wine & peach schnapps.

Sangría \$8

vino tinto, frutas frescas, agua con gas.

red wine, fresh fruit, club soda

Copa de vino espumante \$7

glass of sparkling wine

Impuestos de ventas y servicio no incluidos/Sales and service tax not included

13% ventas/sales. 10% servicio/service