

A stylized illustration of a Bird of Paradise flower (Strelitzia reginae) is positioned on the left side of the page. It features a long, green, lanceolate bract with a yellowish-green center and a reddish-pink edge. A vibrant blue flower is emerging from the bract. The illustration is partially cut off by the left edge of the frame.

zer

COMIDA
DEL ALMA



APPETIZERS

JUICY OYSTER MUSHROOMS // ₪6400

Fried marinated juicy Oyster Mushrooms with cilantro aioli. (GF)

GRILLED EGGPLANT AND PEAR GRATIN // ₪5850

Sliced eggplant & sliced roasted pear gratin, topped with sunflower seeds, black sesame seeds & mint - served with coconut yogurt mint dressing and side of sourdough croutons (GF)* ask for availability

SWEET & SALTY EGGPLANT NOODLE TOAST // ₪6950

Avocado spread, eggplant noodles with walnuts, turmeric, cinnamon & maple. Topped with “feta” - sourdough bread

PORTOBELLO CARPACCIO // ₪8700

Sliced portobello, miso dressing, sunflower seeds, arugula, chili flakes (optional) - sourdough bread (GF) *ask for availability

(GF) = Gluten friendly

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you

PEJIBAYE & HEARTS OF PALM CEVICHE // \$4500

Pejibaye, hearts of palm & avocado in coconut curry cream, lime and orange, topped with crunchy plantain strips (GF)

**SUSHI RICE TEMPURA SEAWEED TIMBALE
// \$5000**

Sushi rice with mint, cilantro and black sesame, avocado, tempura seaweed, topped with edamame, tahini and jalapeño spread. Accompanied by vegetable broth. (GF)



SALADS

THAI // \$7300

Quinoa, chard, spinach, red cabbage, carrot, sweet pepper, manga, basil, mint, cashew nuts, sunflower & sesame seeds, chinese watercress - cashew soy dressing (GF)

PORTO GRILL // \$8650

Kale, green lettuce mix, cauliflower rice, zucchini noodles, portobello, avocado, basil, cashew nuts, sesame seeds, red chili flakes (optional)-miso tahini dressing (GF)

FARRO, SQUASH & PEAR // \$8000

Farro with pumpkin seeds, avocado, mesclun basil, cilantro, mint, roasted squash marinated cherry tomatoes and pear - lemon cilantro mint dressing



CLASSICS

SOUP OF THE DAY // ₡6000

We love to delight your day with hearty soups - Side of sourdough bread (GF) *Ask for availability.

Ask for availability & flavor

TOFRIJO // ₡8000

Breaded fried tofu, red beans, tomato, basil & parsley cashew pesto, avocado - basmati rice (GF)

SQUASH & SAGE MELT (SANDWICH) // ₡7800

Roasted sliced squash, sage, chickpea and avocado spread, "mozzarella", sourdough bread - potato fries or house salad (to choose)

MEDALLIONS // ₡9000

Potato & vegetable panko patties a top almond cream, arugula and avocado, roasted broccoli & cherry tomatoes

POKE BOWL // ₡8800

Black or white sushi rice to choose from, spinach & chard, sautéed tofu sheets, edamame, radish, carrot, seaweed, cucumber, avocado, manga, sesame seeds - ginger soy dressing (GF)

TOWER WITH SQUASH CREAM // ₡8350

Eggplant, avocado, "mozzarella", cherry tomatoes, caramelized onions, arugula & squash cream (GF)

PEJIBAYE & HEARTS OF PALM CEVICHE // ₡8500

Pejibaye, hearts of palm & avocado in coconut curry cream, lime and orange - topped with crunchy plantain strips (GF)

(GF) = Gluten friendly

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you

RECOMMENDATIONS

PORTOBELLO & TOMATO PESTO TOWER

// \$10800

Baked whole portobello in red wine, roasted tomato with basil & parsley cashew pesto, abed chickpea puree - topped with nut mix & kale chips (GF)

TEMPURA POCKETS // \$6500

Stuffed with sushi rice, chinese mustard, carrot, red cabbage, sesame seeds & seaweed, abed a jalapeno herby asian style chimichurri - side of miso soy lime dressing (GF)

MUSHROOM RISOTTO // \$10500

Porcini & white mushroom soy cream risotto with caramelized onions, roasted whole scallion & sunflower seeds, topped with shredded pejibaye & pan fried mozzarella (GF)

ASIAN CARBONARA // \$11750

Almond & soy creamy sauce fetuccinni, portobello & white mushrooms, edamame - topped with arugula, roasted smoked carrot strips & chili flakes (optional)

YUBA & COCONUT RICE MONTADITOS// \$8700

Black coconut rice, yuba (tofu sheets) & mushrooms in tomato & sweet pepper curry sauce, sweet plantain, avocado, peanuts & cilantro, atop two cassava & almond flour tortillas (GF)

PAD THAI// \$7500

Soba noodles, carrot & zucchini noodles; sauteed in tamarind & soy sauce with red cabbage, green onion, white mushrooms, sweet pepper & pok choi, topped with bean sprouts peanuts, sesame seeds - side of peanut cream



KIDS' MENU

VEGGIE STICKS // \$5.75

Fried panko breaded potato & vegetable sticks served with coconut yogurt mint "parmesan" or fresh tomato sauce (to choose)

MELT STUFFED HASHBROWN // \$6.30

Potato, cauliflower & cassava flour hashbrown stuffed with mashed black beans & "mozzarella", topped with fresh tomato sauce (GF)

CREAMY PASTA // \$5.95

Sweet pepper, cauliflower & tomato creamy sauce fettuccini, diced sauteed tomato with basil/parsley cashew pesto (optional) - side of cashew "parmesan"

Ask for adult portions for \$20.00

DESSERTS

ASK FOR AVAILABILITY
& SPECIAL DESSERTS

CHOCOLATE TART //

Almond, cocoa, coconut crust with a creamy tofu base of dark chocolate & almond milk. Topped with coconut yogurt and strawberry syrup (GF)

COCONUT TART //

Almond & dried cranberry crust with a coconut milk cashew base. Topped with fresh strawberry & blueberry syrup (GF)

DRINKS

COLD TEA // €2000 Black tea & berry tea blend,
lime & simple syrup

LEMONADE // €2300 Lime & simple syrup

MINT LEMONADE // €2600 Lime, mint & simple
syrup

THAI LEMONADE // €2000 Butterfly pea flower
infusion, lime & simple syrup

KOMBUCHA // €2500

GOLDEN SMOOTHIE // €3300 Banana, manga,
pineapple, turmeric,

TROPIC SMOOTHIE // €3300 Papaya,
strawberries, milk (to choose)

1 FRUIT // €2000

EXTRA FRUIT + €500 | ADD MILK + €1000

COLD & HOT COFFEE

CAPUCCINO // €2000

CORTADO // €1300

AMERICANO // €2000 (doble espresso) // €1000
(simple espresso)

MOCCA // €2500

ESPRESSO // €1000

LATTE // €2300

FROZEN // €2500

HOT TEA // €1200



ENTRADAS

HONGOS OSTRA FRITOS // \$6400

Hongos ostra fritos y marinados acompañados de alioli de culantro (GF)

BERENJENA GRILLADA Y PERA GRATIN // \$5850

Berenjena y pera tostada gratin en rodajas semillas de girasol y ajonjolí. negro, hierba buena y crutones de pan de masa madre acompañado de aderezo de yogurt de coco con hierba buena (GF)*preguntá por disponibilidad

TOSTADA DULCE & SALADA// \$6950

Con noodles de berenjena, spread de aguacate, cúrcuma, canela, maple y "feta" -pan de masa madre.

CARPACCIO PORTOBELLO// \$8700

Láminas de portobello, aderezo miso semillas de girasol, arúgula - pan de masa madre (GF) *preguntá por disponibilidad

(GF) = Gluten friendly

Favor informarnos en caso de alguna alergia o dieta especial requerida y estaremos felices de ayudarte en lo que podamos

PEJIBAYE Y PALMITO AL CURRY COCO// \$4500

Pejibaye, palmito y aguacate en crema de coco, limón y curry - acompañado de platanitos crujientes (GF)

ORDENALO COMO PLATO PRINCIPAL // \$8500

TIMBAL DE ARROZ DE SUSHI Y ALGA TEMPURA// \$5000

Arroz sushi con hierba buena, cilantro y ajonjolí negro, aguacate, alga tempura y spread de edamame, tahini y jalapeño. Acompañado de un fondo de vegetales. (GF)



ENSALADAS

THAI // \$7300

Quinoa, acelgas, espinaca, repollo morado zanahoria, chile dulce, manga, albahaca, hierba buena, semillas de marañón, girasol y ajonjolí, berros chinos aderezo soya marañón (GF)

PORTO GRILL // \$8650

Kale, mix verde, arroz de coliflor, noodles de zuchinni, portobello, aguacate albahaca, semillas de marañón, de ajonjolí, hojuelas de chile rojo - aderezo miso tahini(GF)

FARRO. AYOTE Y PERA // \$8000

Mezcla de farro con semillas de calabaza aguacate espinaca, mesclun, albahaca, cilantro, hierba buena, láminas de ayote rostizado, tomates cherry marinados y pera aderezo limón culantro hierbabuena

CLÁSICOS

SOPA DEL DÍA // \$6000

Nos encanta ofrecerte opciones de sopas nutritivas y sustanciosas que alegren tu día

Preguntá por la disponibilidad y el sabor del día

TOFRIJO // \$8000

Tofu empanizado, frijoles, albahaca/perejil, aguacate, tomate, pesto y arroz basmati (GF)

AYOTE Y SALVIA MELT (SANDWICH) // \$7800

Láminas de ayote asado, salvia, spread de garbanzo y aguacate, "mozzarella", en pan masa madre - papas o ensalada (a escoger)

MEDALLONES // \$9000

Tortas de papa, zucchini, zanahoria y hongos empanizadas con panko y harina de avena, sobre crema de almendra, rodaja delgada de brócoli y tomates cherry rostizados - acompañado de arúgula y aguacate

POKE // \$8800

Arroz de sushi negro o blanco a escoger, espinaca y acelgas, tofu salteado y salsa de soya, edamame, rábano, zanahoria, algas, pepino, aguacate, manga, ajonjolí - salsa soya jengibre (GF)

TORRE CON CREMA DE AYOTE // \$8350

Berenjena, aguacate, "mozzarella" tomates cherry, cebollas caramelizada, arúgula y crema de ayote (GF)

PEJIBAYE Y PALMITO AL CURRY DE COCO // \$8500

Pejibaye, palmito y aguacate en crema de coco, limón y curry - acompañado de platanitos crujientes (GF)

(GF) = Gluten friendly

Favor informarnos en caso de alguna alergia o dieta especial requerida y estaremos felices de ayudarte en lo que podamos

RECOMENDACIONES

TORRE PORTOBELLO Y TOMATE AL PESTO

// \$10800

Tomate asado con pesto de albahaca y perejil, portobello salteado, mix de nueces y chips de kale - sobre puré de garbanzo (GF)

ROLLITOS TEMPURA // \$6500

Arroz de sushi, mostaza china, zanahoria, repollo morado, algas, jengibre y semillas de ajonjolí sobre chimichurri asiático de jalapeño albahaca, cilantro, hierbabuena y jengibre; acompañado de aderezo miso soya limón (GF)

RISOTTO DE HONGOS // \$10500

Risotto cremoso de hongos porcini y hongos blancos con cebollas caramelizadas, cebollín salteado, semillas de girasol tostadas, pejibaye rallado y "mozzarella" tostado (GF)

CARBONARA // \$11750

Fetuccinni en crema de almendra y tofu, portobello en láminas, hongos blanco y edamame - arúgula, hojuelas de chile rojo y zanahoria crispy *opción (GF)

MONTADITOS DE YUBA AL CURRY Y ARROZ DE COCO // \$8700

Yuba (tofu en láminas finas) y hongos en curry cremoso de tomate y chile dulce rostizado, plátano maduro, arroz negro al coco, maduro, aguacate, culantro y maní, sobre tortillas de almidón de yuca y harina de almendra (GF)

PAD THAI// \$7500

Soba Noodles, zanahoria y zucchini, cebollín, jengibre, chile dulce, frijol nacido, repollo morado y hongos blancos, sobre pok choy o acelgas en salsa de tamarindo & soya. Acompañado de maní, ajonjolí blanco y negro, y salsa de maní especial de la casa



MENÚ DE NIÑOS

PALITOS VEGGIE // \$5750

Palitos de vegetales empanizados con panko y harina de avena -acompañados de salsa infusión de yogurt coco con hierbabuena y "parmesano" o salsa de tomate natural de la casa

HASH BROWN RELLENO // \$6300

Tortilla de papa & coliflor, frijoles arreglados, "mozzarella", salsa de tomate natural (GF)

PASTA EN CREMA // \$5950

Fetuccinni en salsa cremosa de coliflor, chile dulce & tomate, con "parmesano"

Pedí tu porción de adultos por \$2000 adicionales

POSTRES

PREGUNTA POR DISPONIBILIDAD
Y POSTRES ESPECIALES

TARTA DE CHOCOLATE //

Capa de crema de tofu, chocolate oscuro y leche de almendra, sobre una base de almendras, cacao en polvo y coco. Acompañada de yogurt de coco y sirope de fresa (GF)

TARTA DE COCO //

Capa de leche de coco y marañón sobre una base de almendra y arándanos deshidratados. Acompañada de sirope de fresa natural y sirope de arándanos (GF)

BEBIDAS

TE FRIO // ¢2000 Black tea or berry tea, lemon

LIMONADA // ¢2300 Limón

LIMONADA DE MENTA // ¢2600 Limón y hierbabuena

LIMONADA THAI // ¢2000 Infusión de flores deThailandia (butterfly pea), limón

KOMBUCHA // ¢2500

BATIDO GOLDEN // ¢3300 Banano, manga, piña, cúrcuma, leche de almendra

BATIDO TROPICAL // ¢3300 Papaya, fresas y leche de coco

BATIDO 1 FRUTA // ¢2000

FRUTA EXTRA + ¢500 | EN LECHE + ¢1000

CAFÉ FRÍO Y CALIENTE

CAPUCCINO // ¢2000

CORTADO // ¢1300

AMERICANO // ¢2000 (double espresso) // ¢1000 (sencillo)

MOCCA // ¢2500

ESPRESSO // ¢1000

LATTE // ¢2300

FROZEN // ¢2500

TE CALIENTE // ¢1200



@ser.rest
Jacó, Costa Rica