



zer COMIDA
DEL ALMA

Ser restaurante

Adentráte en un mundo donde el arte de la cocina trasciende lo ordinario y toca la esencia misma de tu ser.

ALMA, CORAZÓN Y SER: En Ser, creemos que la comida no es solo alimento para el cuerpo, sino una sinfonía que resuena con el alma. Nuestro restaurante a base de plantas es más que un lugar para comer; es un viaje para descubrir la profunda conexión entre lo que comés y cómo percibís el mundo que te rodea.



ICONOS:

con respecto a alergias

- | | |
|------------------------|---|
| CONTIENE SOYA |  |
| GLUTEN FRIENDLY |  |
| CONTIENE NUECES |  |
| CONTIENE PICANTE |  |



menu

ENTRADAS

TACOS (ESCOGE ORDEN DE 2):

- **Taco hongos ostra**

¢7,000

hongos ostra fritos, guacamole, encurtido de cebolla morada.



- Salsa Chipotle morrón.

- **Taco frijoles blancos barbacoa**



refritos en salsa barbacoa de chiles secos, tortilla frita, mozzarella.



- Salsa Jalapeño y piña rostizada.

Ostra fritos

¢7,900

*marinados acompañados de salsa chipotle y/o alioli de culantro (*a elegir).*



Ceviche de pejibaye y palmito

¢6,850

pejibaye, palmito y aguacate en crema de coco, naranja | limón y curry. - Acompañado de tiras de yuca frita.



(recomendacion tofu frito + ¢4,350)

Carpaccio portobello miso

¢9,000

*láminas de portobello marinado en aderezo miso (24 hrs), semillas de girasol, arúgula. - Acompañado de pan de masa madre. *consulte por disponibilidad libre de gluten.*



Canastas de Alga Tempura

¢7,500

con dip de edamame y jalapeño y trozos de tomate tartare marinados en salsa tamarindo y soya.



Berenjena Pera Gratin

¢7,500

rodajas de berenjena y pera grillada, semillas de girasol y ajonjolí negro, hierba buena y pan de masa madre, acompañada de aderezo de yogurt de coco con hierba buena.



**Consulte por opción libre de gluten.*

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS



m

FUERTES

Tempura Pockets

€8,750

papel de arroz relleno de arroz de sushi, repollo chino y morado, zanahoria, algas, jengibre y semillas de ajonjolí sobre chimichurri asiático de jalapeño, albahaca, cilantro, hierbabuena y jengibre.

- Acompañado de aderezo miso soya limón.



Pad Thai

€10,750

soba noodles, zanahoria y zucchini, cebollino, jengibre, chile dulce, repollo morado y hongos blancos, sobre hoja de acelga en salsa de tamarindo & soya.

Coronado con berros de agua, maní tostado, ajonjolí blanco y negro, acompañado de salsa cremosa de maní.

* opción libre de gluten (+1,000)

(tofu salteado + €3,350 | edamame €3,000)



Carbonara Asiática

€15,000

fettuccini en crema de almendra y tofu, portobello, hongos blancos y edamame - arúgula, hojuelas de chile rojo (opcional) y zanahoria crispy ahumada.

* libre de gluten + €1,000 (spaghetti).

(orden pan + €3,400 | GF + €4,000)



Gnocchi

€14,250

en crema de zanahoria, sumac, comino y miso; acompañados de Yogur de tahini-coco y pesto de pistacho, albahaca-cilantro. Coronado con hojas de menta, ralladura de naranja y crujiente de pistacho y semillas de sésamo.

(orden pan + €3,400 | GF + €4,000)



Setas en Salsa Caribeña con Rice & beans

€10,000

Setas cocinadas a fuego lento en una sedosa crema caribeña de plátano maduro, coco y curry, acompañadas de rice & beans y terminadas con crujientes chips de yuca.

(tofu salteado + €3,350)



PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS



menu

FUERTES

Tofrijo

€9,000

arroz basmati, frijoles rojos arreglados, pico de gallo, tofu frito, aguacate - coronado con pesto de albahaca | perejil | marañón.



Repollo Grillado

€8,350

en salsa barbacoa y hierbas, sobre cremoso ahumado de chile pasilla, tomate, frijoles blancos y tahini - coronado con chimichurri de apio, pecanas y cítrico de limón.

(orden pan + c3,400 | GF + c4,000)



Sandwich portobello tempura

€10,000

Crujientes portobellos en tempura con miso, repollo rojo encurtido en "mayo" de sriracha, "mozzarella" derretida y un toque de chimichurri de chile seco — todo servido en un pan sourdough tostado.

Acompañado de alioli casero de cilantro y papas fritas.



Torre Poke

€9,500

arroz de sushi blanco, acelga, tofu salteado, edamame, zanahoria, algas, pepino, aguacate, rábano, semillas de ajonjolí. - Aderezo miso soya y salsa pina jalapeño.



Risotto de tomate, curry y pimientos

€14,250

cremoso risotto infusionado con una salsa de curry de tomate y pimientos dulces, acompañado de un rico caldo de chiles pasilla y ancho. Terminado con crujientes setas de ostra fritas y tomates cherry asados, coronado con un chimichurri de cilantro y chiles secos, vibrante y ligeramente picante.



*podes ordenar los hongos salteados

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS



menu

ENSALADAS

Ensalada Cítrica

₡9,850

mix de kale, frijoles blancos mantequilla en salsa de culantro | albahaca | hierba buena, avellanas tostadas, cacao nibs, lonjas de yuca frita.

- Aderezo hierbas y maracuyá.

(tofu salteado + c3,350)



Ensalada Asiática

₡11,750

arúgula, albahaca, hongos mixtos dorados, cebollino, algas, aguacate, edamame, arroz de sushi marinado tostado, shiitake crumble.

- Aderezo miso soya limón.

(tofu salteado + c3,350)



PRICES INCLUDE TAX



menú

KIDS

Taquitos rellenos

€5,500

de lentejas en salsa de tomate, acompañados de guacamole (* fritos o burrito a escoger).



Sopa de frijol

€6,750

con arroz basmati y aguacate. - Acompañada de tortillas divertidas de figuras para niños.



Espagueti en salsa marinara

€7,000

salsa de tomate de la casa. - Acompañado de "parmesano" de marañón. *Opción libre de gluten.



Espagueti al ajo y oliva

€6,500

salteados con aceite de oliva y un toque de ajo dorado; tostadas, coronado con una costra de "mozzarella" tostado. Un plato sencillo y lleno de sabor para los más pequeños. *Opción libre de gluten/ajo puede ser removido.



Sandwich Melt

€7,500

con mozzarella frijoles blancos refritos majados en salsa barbacoa.

- Acompañado de papas fritas.

*Opción libre de gluten.



PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS



menu

POSTRES

Tarta de chocolate

(fría) con base de almendra, coco y cacao.

- Acompañada de yogurt de coco y salsa de maracuyá.

₡7,300



Panna cota de chocolate

con helado de pistacho y banano.

₡7,800



Flan de coco | helado de cúrcuma y maracuyá

flan de naranja coco y vainilla sobre caramelo miso, acompañado de nuestro helado de maracuyá y cúrcuma y coronado con cacao nibs.

₡8,250



Canasta de cacao y crema de marañón

Canasta de chocolate amargo rellena de una suave crema de marañón, delicadamente perfumada con vainilla, sobre una reducción de vino y chocolate.

Servida con yogur de coco y un glaseado de frutos rojos, coronada con pétalos de rosa.

₡8,600



PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS



menu

ACOMPAÑAMIENTOS

Edamame Pico de Gallo	₡3,000 ₡2,500
Basmati Rice Arroz sushi	₡2,800 ₡2,700
Frijoles rojos Extra salsa	₡2,500 ₡1,700
Aguacate Pan masa madre (GF + 1,000)	₡2,650 ₡3,400
Chips yuca Papas fritas	₡2,500 ₡3,000
Tofu frito Tofu salteado	₡4,350 ₡3,350
Extra Salsa Extra aderezo	₡1,700 ₡1,000
Ensalada arugula:	₡5,500

Cebollas caramelizadas, semillas de calabaza, aderezo maracuya

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS