



**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:

Para alergias

- CONTIENE SOYA ..... 
- GLUTEN FRIENDLY ..... 
- CONTIENE NUECES ..... 
- CONTIENE PICANTE ..... 



**zer** *comida del alma*

ALMUERZO

•

PLANT BASED FOOD

•

CENA

# menu almuerzo

## ENTRADAS

### TACOS:

**Plátano verde** ₡3,182  
*rallado en salsa ligeramente dulce y picante, tortilla frita, "mozzarella", "mayonesa" sriracha, aguacate, repollo morado encurtido, cebollino y hierbabuena.*  
- Salsa Chimichurri asiático de hierbas y jalapeño.

**Hongos ostra** ₡2,637  
*hongos ostra fritos, guacamole, encurtido de cebolla morada.*  
- Salsa Chipotle morrón.

**Frijoles blancos** ₡2,944  
*refritos en salsa barbacoa, tortilla frita, mozzarella.*  
- Salsa Jalapeño y piña rostizada.

## DUO EMPANADAS

**Paté** ₡4,546  
*de hongos Shiitake, pecanas y pasta de chile morrón.*

**Lentejas** ₡4,546  
*en crema ahumada de tomate y nueces, con "mozzarella".*

*Acompañados de 2 salsas:  
salsa chile de pasilla marinara - chimichurri asiático de hierbas.*

**zer** *comida del alma*

# menu almuerzo

## ENTRADAS

### OTROS:

#### **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*

#### **Ostra fritos**

₡6,819

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



#### **Ceviche de pejibaye y palmito**

₡5,910

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



#### **Carpaccio portobello miso**

₡8,182

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



**zer** *comida del alma*

# menu almuerzo

## FUERTES

### Tofrijo

€7,273

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



### Tempura Pockets

€6,137

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

€8,410

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.

### Carbonara Asiática

€12,910

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



\* opción libre de gluten.

**zer** *comida del alma*

# menu almuerzo

## FUERTES

### **Sandwich Portobello**

₡8,637

*miso tempura, arugula y guacamole. - Acompañado de salsa chile pasilla marinara. A elegir papas fritas ó / ensalada de la casa (arugula, cebollas caramelizadas, semillas de calabaza y aderezo maracuyá).*



### **Fritters**

₡7,046

*tortas de zucchini y zanahoria, sobre cremoso cítrico de hierba buena, tahini y frijoles blancos.  
- Acompañado de pesto albahaca | perejil.*



### **Risotto Porcini**

₡11,773

*cremoso de hongos blancos y porcini con cebollas caramelizadas, cebollín salteado, semillas de girasol tostadas, pejibaye rallado y "mozzarella" tostado.*



**zer** *comida del alma*

# menu almuerzo

## ENSALADAS:

### Asiática

¢10,682

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



- Aderezo tamarindo soya.

### Cítrica

¢8,637

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.

## POSTRES

### Tartufo de cacao y crema

¢6,137

relleno de mantequilla de marañón con caramelo miso.



### Tarta de chocolate

¢6,364

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



- Acompañada de yogurt de coco y salsa de maracuyá.

### Panna cota de chocolate

¢6,819

con helado de pistacho y banano.



### Tarta de coco

¢6,591

(cruda) con base de marañón y arándanos deshidratados.



- Acompañada de salsa arándanos.

**zer** *comida del alma*

**zer** *comida del alma*

ALMUERZO

•

PLANT BASED FOOD

•

CENA