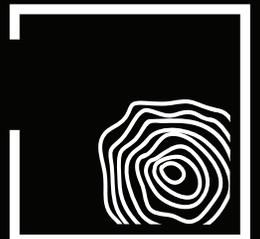


SanLUCAS  
TREETOP DINING EXPERIENCE

Nuestro menú es el camino ampliado de la experiencia que encierra Monteverde, que conlleva la conjunción de sus principales atractivos naturales y gastronómicos.

Es la unión conceptual de las islas cercanas, relieves, productos locales, cultura nacional y sostenibilidad.

Todo se mezcla y evoluciona en una experiencia para el paladar, la vista y el corazón.



# Menú

*Ofrecemos 4 variedades de nuestro menú \**

**Normal:** Pescados curados, mariscos y carnes de corral (róbalo, pulpo, cordero)

**Pesquetariano:** Pescados curados y mariscos (róbalo, pulpo, macarela)

**Sin mariscos:** Chiles asados, palmitos, hongos y cordero

**Vegetariano y vegano:** Chiles asados, hongos, coliflores y palmitos

*\*Todas las opciones se pueden hacer gluten free y lactose free*

## 1. Aperitivo

La huerta de Monteverde

Crudité de vegetales, crema de aguacate y tierra de aceitunas

## 2. Bienvenida

El árbol ficus

Paté de pollo orgánico, ciruelas y guayaba. Variación: Hummus de pimientos

## 3. Entrada

Legado indígena

Robalo ahumado en frío, naranjilla y jengibre. Variación: Palmito ahumado

## 4. Primer fondo

Queso monterrico en su máxima extensión

Aligot de queso, pulpo al grill y crujientes. Variación: Hongos de temporada al grill

## 5. Segundo fondo

Monteverde y su café de altura

Lomo de Cordero rostizado, toffee de cebolla con café local. Variación: Coliflor rostizada o macarela

## 6. Postre

Bosque nuboso y nuestras orquídeas

Composición de vainilla, rosquete de nueces, ron centenario y moras silvestres

## 7. Despedida

Nuestros vecinos y sus dulces "Cuáqueros"

Selección de dulces "Petit Fours"

# Maridaje

## *De la casa*

### **1T. Espumante**

Maschio Extra Dry Prosecco DOC, Treviso, Venezia, Italia

### **2T. Blanco**

Ladoucette, Les Deux Tours, Sauvignon Blanc, Francia

### **3T. Blanco**

Zuccardi Vida Organica Chardonnay

### **4T. Tinto**

Santa Cristina, Chianti Superiore D.O.C.G, Toscana

### **5T. Tinto**

Emilio Moro, Finca Resalso

### **6T. Dulce**

Valdecuevas DiWine, Frizzante, D.O. Rueda, Valladolid

## *Del chef*

### **1T. Espumante**

Raventós|Blanc Cava L' Hereu Reserva, D.O. Cava, Penedés, España

### **2T. Blanco**

Stags Leap WC Aveta, Sauvignon Blanc

### **3T. Blanco**

Alma Fria, Coastal Chardonnay, USA

### **4T. Tinto**

Emmolo, Merlot Napa Valley, California

### **5T. Tinto**

El Puntido, D.O.C Rioja, Tempranillo

### **6T. Dulce**

Zuccardi Malamado, Viognier, Santa Rosa, Mendoza, Argentina