



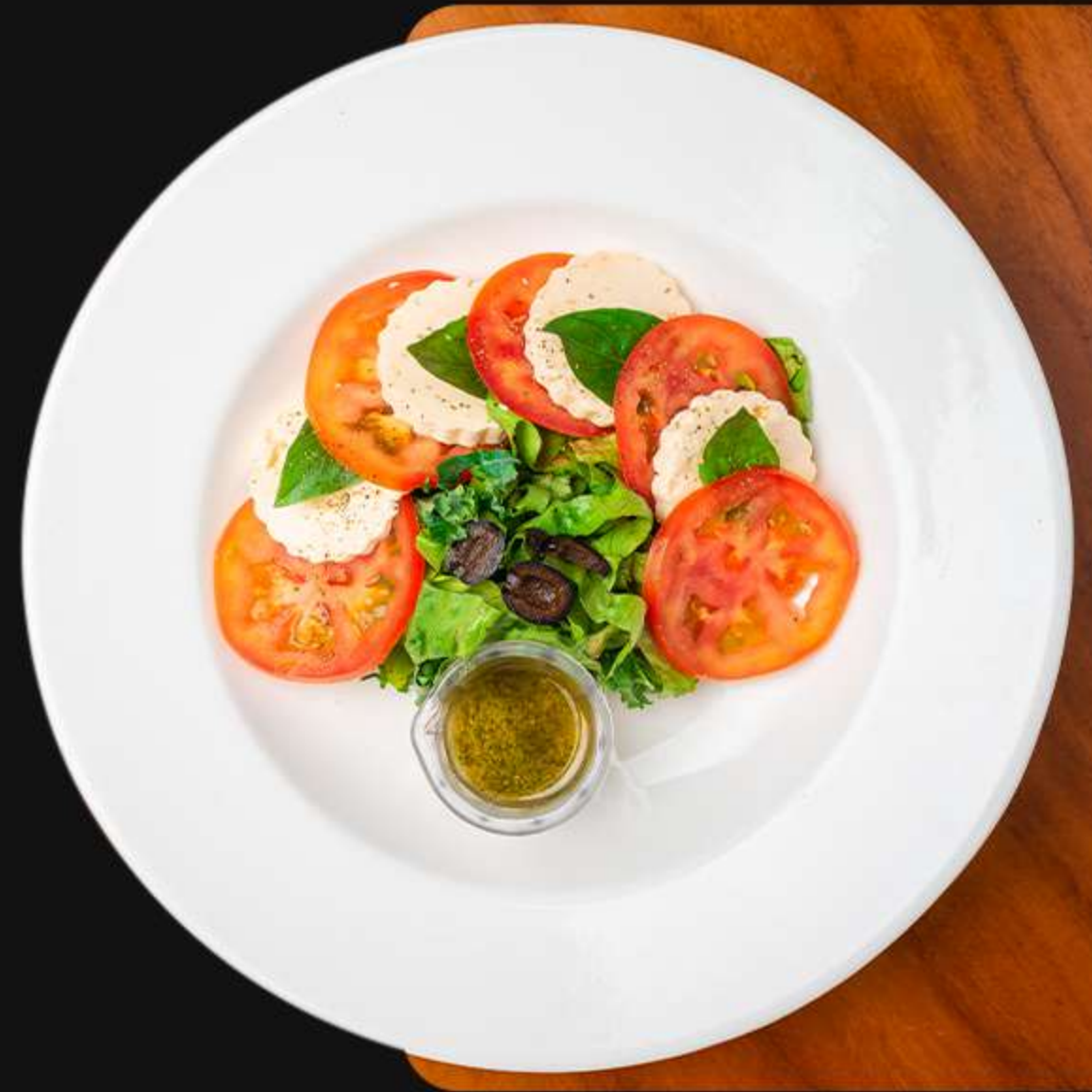
HVVF

·VILLA FLORENCIA·

ENTRADAS

Ensalada de queso Turrialba

Lonjas de tomate fresco con queso Turrialba, aderezadas con pesto natural. \$3,600



Coctel de palmito

Trozos de palmito con cebolla y chile dulce finamente picado, salpimentado, limón, aceite de oliva y un toque de perejil. Servido sobre una cama de lechuga fresca. \$4,010

Sopa de pollo

Fondo de ave con pequeños trozos de pollo, papa, zanahoria, cebolla, chile dulce y culantro. Servido con una porción de arroz blanco. \$4,760



Sopa negra

El tradicional caldo de frijol, con huevo duro, un toque de cebolla y culantro. Servido con una porción de arroz blanco. \$4,760

Sopa de mariscos

Caldo de mariscos con chile y cebolla, especias y frutos del mar. \$4,630



Crema de pejibaye

Extracto de pejibaye, preparado con la receta especial de la casa. \$3,760

Crema de ayote

Extracto de ayote, sasonado con vegetales de nuestra huerta. \$3,760



Ceviche de pescado

Trozos de pescado en jugo de limón y especias. \$3,900

PLATOS FUERTES

Filet de corvina a la plancha, ajillo o milanesa

Acompañado de puré y ensalada. \$7,870

Filet de corvina en salsa de alcaparras

Acompañado de puré y ensalada. \$8,000

Filet de tilapia a la plancha, ajillo o milanesa

Acompañado de puré y ensalada. \$6,000

Lomito de res en salsa campesina

Jugoso medallón de lomito cocinado a la parrilla y napado con una salsa a base de tomates frescos. Servido con arroz blanco y vegetales. \$8,230

Lomito de res en salsa de hongos

Jugoso medallón de lomito cocinado a la parrilla y napado con una salsa demi glace con hongos frescos. Servido con arroz blanco y vegetales. \$8,230

Trocitos de pollo con macadamia

Trozos de pechuga de pollo preparados a la plancha con cebolla y chile dulce, macadamia y salsa BBQ.

Acompañado de papas con especias y ensalada. \$7,440

Pechuga de pollo a la parrilla salsa pomodoro o Bechemel con hongos

Jugosa pechuga de pollo a la parrilla. Acompañado de papas con especias y ensalada. \$7,440



Salmón a la parrilla

Acompañado de puré, ensalada y salsa agrídulce. \$7,575



Camarones a la milanesa

Camarones empanizados, acompañados de ensalada y papas a la francesa. \$8,500

Camarones al ajillo

Camarones en salsa de ajo acompañados de ensalada y papas a la francesa. \$8,500



Arroz con mariscos o camarones

Acompañado de papas fritas y ensalada. \$6,175

Arroz con pollo

Acompañado de papas fritas y ensalada. \$4,920



Parrillada Villa Florencia

Emplatada con ensalada mixta, frijoles molidos con patacones, malanga o yuca, salchicha asada, un filet de pollo y jugoso medallón de lomito de res cocido a la parrilla. \$11,805

Pasta a la boloñesa

Espagueti en salsa de tomate fresco con carne molida y queso parmesano. Acompañada de pan de ajo. \$6,000



Pasta carbonara

Espagueti preparado con queso parmesano, tocino, huevo y crema. Acompañada de pan de ajo. \$6,000

Lasaña de pollo

Preparada con capas de pasta, quesos y pollo en nuestra salsa de la casa. \$6,175

PLATOS VEGETARIANOS

Melanzane alla parmigiana

Lasaña de berenjena y zuchini bañada con salsa de tomate fresco y queso Turrialba. \$6,000

Vegetales orientales con carne de soya

Vegetales salteados, con aceite de sésamo, chile, cebolla y carne de soya, en salsa de tomate fresco. \$5,145

MENÚ DE NIÑOS

Orden de arroz o frijoles \$1,220

Puré de papa \$1,590

Dedos de pollo y papas fritas \$4,830

Orden de papas a la francesa \$2,000

POSTRES

Flan de coco de la casa \$2,000

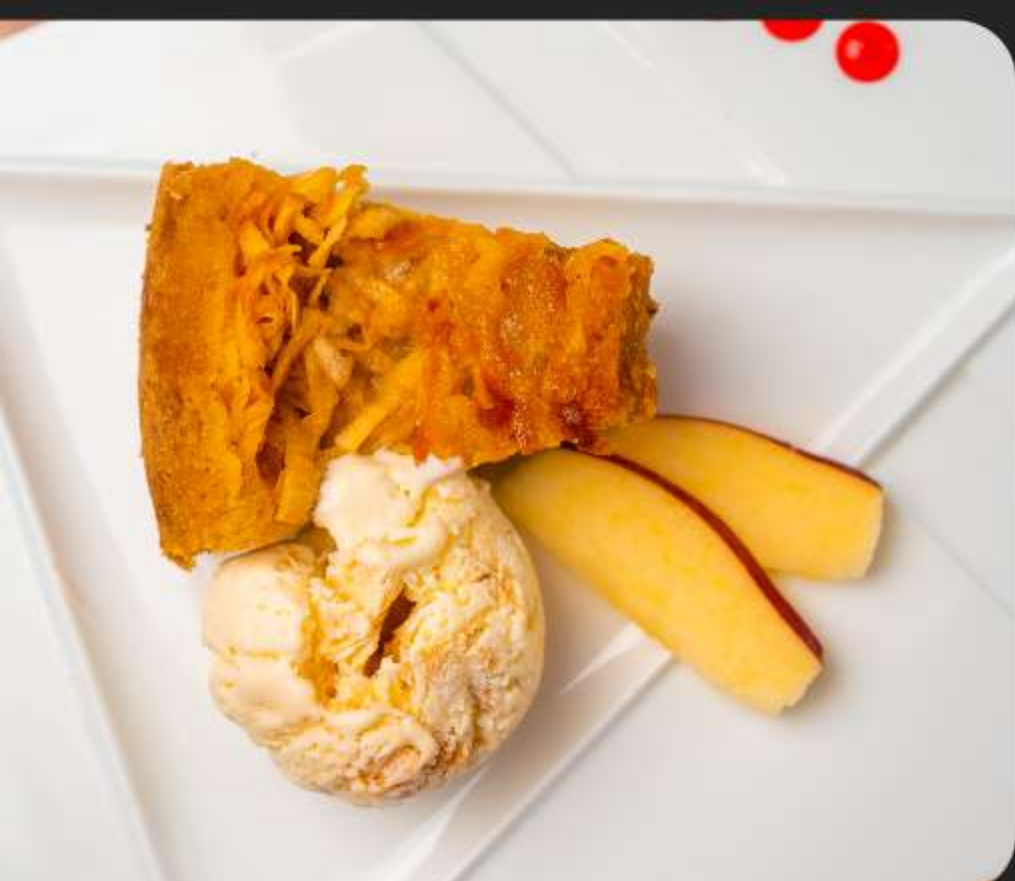
Piña a la moda \$2,000

Torta de manzana con helado \$2,000

Copa de helado \$1,800

Crepa con fresas y nutella \$2,500

Crepa a la naranja \$2,500



“Y esta es la vida eterna: que te conozcan a ti, el único Dios verdadero, y a Jesucristo, a quien has enviado”

Juan 17:3



·VILLA FLORENCIA·

VINOS

Tintos

	Botella
🇨🇱 Ramirana Merlot.	¢13,640
🇨🇱 Ramirana Cabernet Sauvignon.	¢13,640
🇨🇱 Ventisquero Clásico.	¢13,000
🇪🇸 Cal y Canto Tempranillo Merlot Syrah.	¢12,000
🇪🇸 Don León.	¢12,000

Blancos

	Botella
🇨🇱 Ramirana Sauvignon Blanc.	¢13,640
🇨🇱 Frontera Chardonnay.	¢12,000
🇪🇸 Cal y Canto Dry White Verdejo 2020.	¢12,000
🇪🇸 Cal y Canto Dry White Verdejo 2021.	¢12,000
🇪🇸 Don León.	¢12,000



BEBIDAS

Con alcohol ¢3,500

Mojito, daiquirí de fresa, piña colada, sangría y fruit punch.

Sin alcohol ¢2,200

Fruit punch, piña con albahaca, limonada con hierba buena y jugo natural.



*NUESTROS PRECIOS
NO INCLUYEN IMPUESTOS*