

LA TROJA

restaurante internacional



ISI
HOTEL DEL SUR
COUNTRY CLUB & CASINO
PEREZ ZELEDON - COSTA RICA



Ensaladas

Ensalada de salmón / €6.500
ahumado y mango

Finas lonjas de salmón ahumado y mango sobre lechugas frescas

Ensalada César con pollo / €5.900

Tradicional ensalada de lechuga con aderezo César elaborado con huevo, queso parmesano y jugosos trozos de pollo con crotones adicionales

Guacamole / €3.800

Mezcla de fresco aguacate, tomate, cebolla, culantro de la huerta y jugo de limón, acompañado de tortillas chips



Entradas

Ceviche de pescado / €5.500

Pescado fresco preparado con finas especias, en jugo de limón y acompañado con crujientes patacones

Ceviche de pulpo / €10.100

Pulpo de nuestra costa sazonado con cebolla, chile dulce y bañado con jugo de limón

Ceviche mixto / €6.500

Suculento coctel de pescado y camarón con frescas especias y jugo de limón de la casa, acompañado de patacones

Ceviche de camarón / €7.100

Clásico ceviche de camarón, aromatizado y sazonado con frescas especias y macerado en jugo de tomate acompañado de patacones

Ceviche peruano / €6.600

Lonjas de pescado fresco marinadas con limón, cebolla morada y ají; acompañado de maíz dulce y camote

Gnocco frito / €2.500

Trozos de pizza dorados acompañados de lonjas de prosciutto y queso parmesano





Arroces

Arroz Primavera / ¢ 4.200

Arroz fresco mezclado con palmito, hongos y maíz dulce; acompañado con ensalada y papas fritas

Arroz con pollo / ¢ 5.400

Exquisita receta de la casa de arroz fresco y jugoso pollo, acompañado con ensalada y papas fritas

Arroz con camarones / ¢ 8.000

Deliciosa combinación de camarones y arroz acompañado con ensalada y papas fritas

Arroz frutos del mar / ¢ 7.400

Selectos Mariscos (Calamar, camarón, mejillones y pescado) mezclados con arroz fresco acompañado de ensalada y papas fritas



Pescado

Filet a lo Macho / ¢ 12 100

Jugoso Filet de Pescado embebido en salsa cremosa salteada con tomate en pequeños cubos y pimentón con mariscos agregados.

Pescado en Salsa de Camarones / ¢ 12 900

Fresco Filet de pescado en salsa pomodoro y camarones.

Pescado Empanizado / ¢ 8 800

Jugoso y crocante Filet de Pescado.

Pargo al Cartoccio / ¢ 9 800

Jugoso filet de pargo cocido en cartoccio con hierbas, tomate cherry, aceitunas y alcaparras.



Mariscos

Camarones Empanizados / ₡ 8.900

Camarones empanizados a textura crispy

Camarones al Ajillo / ₡ 8.900

Clásicos Camarones sazonados con ajo y pimienta negra, salteados en aceite de oliva y vino blanco.

Camarones en coco fritos / ₡ 11.800
en salsa Curry y Piña

Camarones en coco, acompañados de salsa curry y piña.

Pulpo a la Parrilla / ₡ 9.900

Exquisitos trozos de pulpo preparados y sazonados con finas hierbas, en cocción a la parrilla.

Mariscada Hotel del Sur / ₡ 10.450

Deliciosos mariscos salteados en mantequilla y ajo, acompañados de fresco arroz blanco.

Pollo

Pollo en salsa de hongos París / ₡ 7.950

Delicioso Filet de pollo sazonado y acompañado con hongos frescos, en un desglase cremoso y vino blanco

Pollo a la Parmesana / ₡ 9.500

Espectacular Filet de pollo empanizado napado con una deliciosa salsa pomodoro, gratinado con queso mozzarella montado sobre Spaguetti a la mantequilla

Pollo con tocineta en salsa de vino blanco / ₡ 7.200

Deliciosa pechuga de pollo albardada con tocineta, bañada con salsa cremosa de vino blanco

Pollo en salsa de maní al estilo Thai / ₡ 7.200

Original receta tailandesa de pollo sazonado con Maní, crema dulce, vino blanco aceite de ajonjolí





Cortes Especiales

Churrasco / \$10.900

Lomo ancho en corte estilo mariposa de 350g preparado a la parrilla

New York Steak / \$10.900

Jugoso corte especial de res de 350g preparado a la parrilla

Rib Eye Steak / \$14.900

Exquisito corte especial de Res de 350g preparado a la parrilla

Rib Eye Steak Angus / \$20.100

Corte Especial 100% Angus importado de 300g preparado a la parrilla acompañado de nuestro delicioso chimichurri

Carnes Rojas

Lomito Chirripó / \$10.500

Delicioso Medallón de Lomito, cubierto de una exquisita reducción de salsa de vino tinto y moras del cerro Bella Vista

Filet Mignon / \$10.950

Exquisito Lomito albardado con tocineta, napado con salsa demi-glace y hongos.



Cerdo

Costilla en Salsa Barbacoa / \$9.800

Los mejores 400 gr de costilla de cerdo precocido al horno y finalizado a la parrilla rebosado de una exquisita salsa barbacoa

Sopas y Cremas

Crema de tomate y queso / \$2.900

Exquisita fusión de puré de tomate y crema de queso

Sopa de la casa / \$4.800

Fondo de ave artesanal acompañado de arroz blanco

Sopa azteca / \$3.500

Tradicional sopa de tomate mexicana con aguacate, natilla y tortilla

Sopa de mariscos / \$6.800

Selección de camarón, calamar, pescado y mejillones en una deliciosa crema de mariscos, acompañada de arroz

Pastas

Ravioles / \$7.900

Deliciosa pasta de la casa rellena de quesos ricotta, pecorino y parmesano; en salsa pomodoro y albahaca

Fettuccinni Alfredo / \$8.900

Pasta fettuccinni en salsa blanca adicionada de vino blanco, hongos París, jugosa pechuga de pollo y jamón

Pasta Mare Monti / \$5.700

Fina preparación de pasta fresca acompañada de camarones, hongos, albahacas en salsa aurora

Spaguetti Scarparo / \$6.950

Exquisita pasta en salsa aurora fusionada con trozos de pechuga de pollo, tocineta y zanahoria

Spaguetti Boloñesa / \$6.600

Tradicional pasta italiana napada con una deliciosa mezcla de salsa pomodoro, carne molida y queso parmesano

Pasta Amatriciana / \$4.800

Tradicional pasta italiana en salsa roja con trozos de tocineta y cebolla morada

Scampi Cioccolato / \$7.500

Fina preparación de pasta fresca con delicado sabor a chocolate acompañada de camarones, hongos, albahacas en salsa aurora

Pizzas

Promoción Pizza Italiana / €10.000

1 Pizza + 2 Copas de vino tinto

Pizza Italiana 8 piezas

De la casa: Jamón, hongos, chile y cebolla / €7.000

Jamón y queso: Jamón y queso parmesano / €7.000

Margarita: Tomate cherry y albahaca / €7.000

Capricciosa: Tocineta, peperoni, aceitunas, hongos y alcachofas / €8.000

Diavola peperoni: Peperoni, chile dulce y queso parmesano / €7.000

Diavola chorizo: Chorizo, cebolla y queso parmesano / €7.000

Cuatro quesos: Mozzarella, provolone, gorgonzola y parmesano

Siciliana: Aceitunas, alcaparras, tomate cherry / €7.000



Postres

Cheesecake de Fresa / €3.100

Cheesecake de Maracuyá / €3.100

Flan de Caramelo / €2.800

Flan de Coco / €2.800

Tres Leches / €2.800

Brownie con Helado / €2.800

Tiramisú / €3.500



Cocteles



Alexander	€ 3 250	Martini Pernod	€ 4 800
Bloody Mary	€ 3 500	Martini Seco	€ 3 450
Casa Troja	€ 4 950	Piña Colada del Sur	€ 3 300
Cuba Libre	€ 2 750	Tom Collins	€ 4 250
Daikiris (Banano-Fresa		Whisky Sour	€ 2 100
Limón-Naranja-Piña]	€ 2 500	Pasitran	€ 2 000
Long Island	€ 5 250	Mojito	€ 3 300
Gin Tonic	€ 5 350	Sangría	€ 3 500
Manhatan	€ 2 800	Sangría (Pichel)	€ 12 400
Margarita Especial	€ 3 300		

Batidos

AGUA

Maracuyá	€1 400
Fresa	€1 450
Papaya	€1 200
Piña	€1 200
Mora	€1 200
Limonada con Hierba Buena	€1 250
Te Frío	€1 200
Guanábana	€1 250
Sandía	€1 200
Fresa con Hierba Buena	€ 1 850
Aloe Vera	€1 750

LECHE

Guanábana	€1 700
Mora	€1 400
Fresa	€1 850
Papaya	€1 400
Piña	€1 400
Mango	€1 400

