



[f](#) Espressivo Bistró
 [@](#) Espressivobistrocr
 [🎵](#) Bonappetitcoffee
 [📺](#) Espressivo Bistró
 [🔗](#) bonappetitmarcas.cr

DESAYUNOS

Nuestros desayunos incluyen café preparado en prensa francesa. Consulte por nuestro café de especialidad.

Desayuno tradicional ₡6.930

Desayuno estilo típico, con gallo pinto, huevo al gusto, aguacate, plátanos maduros, queso estilo Turrialba fresco, natilla y rebanadas de pan.

Wrap de desayuno ₡6.930

Suave tortilla de trigo envolviendo un omelette relleno de gallo pinto, aguacate y jamón Virginia o vegetales, acompañado de natilla.

Huevos rancheros ₡6.930

Huevos fritos, servidos sobre tortillas de maíz, bañados en salsa de tomate ligeramente picante preparada en casa, acompañado de frijoles, natilla y aguacate.

Deleite del panadero ₡6.930

Fresco pan estilo panini, dos huevos fritos, tocino, queso mozzarella, aguacate, lechuga y tomate, con un rocío de aceite de oliva.

Bowl de frutas y tostadas con *múl ñá* ₡5.450

Yogurt natural, frutas de temporada y semillas de chía, además de tostadas de pan blanco o integral acompañadas de *múl ñá*.

Impuestos de ley incluidos.

DESAYUNOS

10 a.m. a 12 m.d.



NUESTRAS FAMOSAS FLATBREADS

Las flatbreads están preparadas con salsa pomodoro natural.

Jamón Virginia y queso mozzarella	¢4.500
Pollo barbacoa	¢6.500
Pollo bañado en salsa barbacoa del chef, pesto, aceitunas y queso mozzarella.	
Capresse	¢5.500
Rebanadas de tomate, queso Bocconcini, queso mozzarella, albahaca, hierbas naturales y pesto de la casa.	
Margarita	¢5.500
Tomate, queso mozzarella y albahaca.	
Suprema	¢6.500
Tocineta, salami, hongos frescos, aceitunas, queso mozzarella y hierbas de provincia.	
Hawaiiana	¢4.500
Jamón Virginia, queso y piña a la parrilla.	

STROMBOLIS

Masa de flatbread en roll, un clásico de la gastronomía italoamericana.

Pan artesanal, el clásico de siempre	¢5.500
Hierbas italianas, queso mozzarella mezclado con nuestra masa especial artesanal, cubierto de crocante parmesano y horneado al instante, acompañado de mermelada de tomate preparada en casa.	
Stromboli a la carbonara	¢6.500
Crujiente masa artesanal, rellena de cremoso pollo a la carbonara, tocineta, hierbas frescas y queso mozzarella, acompañada de salsa bechamel.	
Stromboli a la boloñesa	¢6.500
Tocineta, hongos frescos, carne molida 100% de res, queso mozzarella, hierbas frescas y queso parmesano, acompañado de salsa pomodoro.	
Stromboli dulce	¢5.500
Piña caramelizada combinada con jamón, hierbas frescas, queso mozzarella y parmesano, acompañada de mermelada de tomate preparada en casa.	

Impuestos de ley incluidos.

DE NUESTRO HORNO



ENSALADAS

Ensalada de la huerta ¢4.950
Mix de lechugas, tomate, zanahoria rallada, tomate, pepino, alfalfa y aceitunas.
Consulte por nuestro aderezo.

- Pollo o lonjas de lomito a la parrilla ¢1.500
- Aguacate o palmito ¢1.000

CREMAS

Crema de pejibaye ¢5.500

CREPAS Y WRAPS

Crepa de pollo ¢4.950
Tiernos trocitos de pechuga de pollo, queso mozzarella, hierbas
provenzales y pesto.

Crepa capresse ¢5.500
Rellena de queso bocconcini, tomate, bechamel y pesto, gratinada al horno.

Crepa de jamón y queso ¢5.500
Queso fresco estilo Turrialba, jamón Virginia, gratinada con salsa
bechamel y queso mozzarella.

Wrap de pollo ¢6.600
Lonjas de pollo asadas a la parrilla, tomate fresco porcionado, lechuga,
alfalfa, aderezo verde en tortilla de trigo.

Wrap de lomito ¢7.700
Tiernas fajitas de res guisadas con lechuga, tomate, alfalfa en tortilla de
trigo y aderezo de blue cheese.

Wrap vegetariano ¢6.100
Lechuga, tomate, alfalfa, aguacate, hummus, mostaza Dijon.

Crepa de nutella y fresa ¢4.950
Crema de avellanas, fresas, diminutas lonjas de manzana, envueltas
en una suave oblea caliente y coronada con helado de vainilla y
crema chantilly.

Impuestos de ley incluidos.

PLATILLOS ESPRESSIVO



SANDWICHES

Preparados con nuestros panes artesanales: pan blanco de molde, integral de molde o panini, acompañados de papa gajo y aderezo.

Sandwich caprese ¢8.250
Queso bocconcini, tomate, albahaca y pesto.

Sandwich de jamón Virginia y queso mozzarella ¢6.600
Jamón, queso gratinado, lechuga, tomate y aderezo de la casa.

Sandwich pollo pomodoro ¢9.350
Pechuga de pollo empanizada con salsa pomodoro, queso mozzarella gratinada y tomate fresco.

Sandwich de Roast Beef ¢9.500
Finos cortes de roast beef acompañado de mostaza Dijon, cebolla caramelizada a la minuta en vino tinto, queso provolone, lechuga, tomate y pepinillos dulces hechos en casa.

Sandwich vegetariano ¢6.100
Piezas de pan embadurnadas con hummus (receta de nuestro chef), berenjena y zucchini a la parilla, cebolla caramelizada, tomate, alfalfa y chile morrón.

Sandwich Montecarlo ¢6.050
Rebanadas de pan a elección con una especial mezcla de quesos: suizo, provolone, mozzarella y blue cheese, derretidos en nuestro horno y acompañado de nuestra mermelada de tomate hecha en casa.

Croissant arreglado ¢4.500
Jamón Virginia, queso, lechuga, aguacate y aderezo.

Impuestos de ley incluidos.



MÁS DE 20 AÑOS
ABRIENDO EL TELÓN

Pantalones cortos	ç6.450
Arrollado de plátano maduro relleno de queso mozzarella, frijoles molidos, glaseados con salsa de miel y naranja.	
Henrietta	ç6.450
Papas gajo de Tierra Blanca, carne molida 100% de res, aceitunas, crocante de tocineta, queso cheddar, pico de gallo y chile jalapeño.	
La casa de los espíritus	ç6.450
Croquetas de yuca rellenas con queso mozzarella, acompañadas de salsa de chile morrón y aderezo de mostaza miel.	
Hamlet	ç6.450
Tortilla de maíz con queso palmeada, acompañada de natilla y aguacate.	
Así de simple	ç4.900
Hummus (receta de nuestro chef) acompañado de lascas de pan árabe recién horneado y bastones de zanahoria y apio.	
Romeo y Julieta	ç5.450
Sopa de cebolla, una especialidad de nuestro Bistró, sazónada con fina selección de hierbas y gratinada con nuestra combinación de quesos artesanales, acompañado de bastones de tiquisque.	
La isla de los hombres solos	ç6.450
Ceviche mahi mahi aderezado con ají, cebolla morada, carambola, pejibaye, limón y culantro, acompañado de yuca frita.	
El Nica	ç4.950
Patacones al estilo nicaragüense acompañados de queso fresco.	

Impuestos de ley incluidos.



BEBIDAS CON LECHE

	Regular	Grande
Capuccino Exquisita combinación del espresso con leche espumada, creando un balance armonioso entre la leche y el café.	¢2.800	¢3.600
Capuccino Mocha Capuccino tradicional con chocolate.	¢2.800	¢3.600
Capuccino Espresso Caramelo, avellana, espresso y leche espumada.	¢3.250	¢4.050
Latte Leche espumada con un espresso y una fina capa de espuma. Opcional: sirope de caramelo, vainilla, menta, avellana.	¢2.700	¢3.500
Latte <i>Múl Ñá</i> Espresso, <i>múl ñá</i> , chocolate y leche.	¢2.800	¢3.350
Irlandés Bebida caliente con whisky, crema irlandesa, espresso, leche y crema chantilly.		¢4.200
Té Negro, verde, manzanilla o frutos rojos.	¢2.000	¢2.500
Té Chai Cremoso té negro y rojo en leche, con seis especies diferentes.	¢3.000	¢3.600
Chocolate El Principito Cremosa leche caliente con chocolate.	¢2.500	¢3.000

BEBIDAS FRÍAS

Mocha Helado Doble espresso, helado, leche, chocolate y crema chantilly.	¢3.500
Capuccino helado Helado, hielo, espresso, leche. Adicione el sirope de su preferencia: crema irlandesa, vainilla o menta.	¢3.300
Capuccino crocante helado Doble espresso, leche, crocante, helado de vainilla y crema chantilly.	¢3.300
Irlandés frío Whisky, espresso, crema irlandesa, helado, leche y crema chantilly.	¢4.200
<i>Múl Ñá</i> frío Espresso, <i>múl ñá</i> , chocolate, leche y helado de vainilla.	¢3.800

Impuestos de ley incluidos.

BEBIDAS



Impuestos de ley incluidos.

OTRAS BEBIDAS FRÍAS

Kombucha	¢3.500
Malteada de chocolate	¢3.300
Cocoa gourmet, chispas de chocolate, leche y helado de vainilla.	
Tortuguero	¢3.800
Deliciosa combinación de leche, crema de coco, piña y banano.	
Fundador	¢3.600
Leche de almendra, fresa, papaya y <i>múl ñã</i> .	
Sarapiquí	¢3.500
Naranja, sandía, fresa, banano y papaya.	
Limonada	¢2.500
Limonada, hierbabuena y <i>múl ñã</i>	¢2.800
Té frío Espresso	¢2.500
Infusión fría de té negro con limón con <i>múl ñã</i> (opcional).	
Gaseosa	¢2.000
Agua mineral con gas	¢3.000
Agua sin gas embotellada	¢1.500

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Cerveza	¢3.000
Copa de vino tinto de la casa	¢5.000
Copa de vino blanco de la casa	¢5.000
Sangría Bistró	¢5.000

COCTELES

Panaché Tropical	¢5.500
Cerveza artesanal con kombucha de su elección.	
Mojito	¢5.000
Piña Colada	¢5.000
Tequila Sunrise ..	¢5.000
Gin Tonic	¢5.000
Margarita	¢5.000
Mimosa	¢5.000

Impuestos de ley incluidos.



MÉTODOS DE EXTRACCIÓN

Cada método genera una experiencia única en boca, aunado a la calidad de los granos tostados por nosotros y las manos de nuestros expertos baristas, creando en cada taza de café momentos únicos. Los tipos de café que ofrecemos son: Los Santos, Poás, Tres Ríos y Naranjo. Disfrútelos en su método favorito.



Chemex



V60



Vandola



Sifón



Prensa



- 1 taza ₡ 2.500
- 2 tazas ₡ 4.000

CAFÉS EN EXTRACCIÓN A PRESIÓN

Hemos elegido cuidadosamente los granos que forman el blend especial de la casa. Deguste un espresso balanceado entre dulzor, acidez y amargor.

Espresso:

Sencillo	₡1.400	Cortado	₡1.800
Macchiato	₡1.800	Doppio	₡1.600

Nuestra pasión: convertir su visita a nuestro Bistró en una experiencia única.

Impuestos de ley incluidos.

CAFÉ DE ESPECIALIDAD