



Menú

LR

GASTRONOMÍA



6430-4834



@LR_GASTRONOMIA

ADMINISTRACION@LAZOROJASCR.COM





GALLO PINTO TRADICIONAL (acompañado de huevo, carne o pollo en salsa, natillas y tortillas)	₡4900
FRENCH TOAST (tostadas de pan brioche, crema de queso, frutos rojos y sirope de maple)	₡4500
TOSTADA DE SALMÓN (tostadas de salmón, huevo cocido y compota de temporada)	₡4500
PARFAIT (capas de yogurt griego, gránala y compota de temporada)	₡3000
ENGLISH MUFFINS (2 huevos cocidos en molde, jamón, queso amarillo y salsa holandesa)	₡4600
PAPAS BRAVAS (papas gajos con pimentón, salsa brava y alioli)	₡4400
MONTADITO DE HUEVO Y JAMÓN CON HASHBROWNS (tostadas de papa con huevo, jamón y salsa bernesa)	₡4800
BOWL DE FRUTAS DE TEMPORADA (macedona de frutas con yogurt griego y granola de la casa)	₡3800
PUDING DE CHIA-COCO-MANGO (chía hidratada con leche de coco, acompañada de mango fresco)	₡2500
CROISSANT DE HUEVO, JAMÓN Y TOCINO (sándwich de croissant con huevo, jamón y tocino al horno)	₡4000
PANCAKES (pancakes con sirope de maple, frutos rojos y crema batida)	₡4000

Menú

OPCIÓN A \$6500

A elegir 3 Guarniciones
2 proteínas (90g und)



GUARNICIONES

Vegetales mixtos al vapor
Arroz blanco con tomillo
Ensalada de papa
Frijoles Blancos
Frijoles Sofritos
Ensalada Verde

PROTEÍNA

Trocitos de res en salsa criolla
Muslo de pollo estofado
Filete de pesca del día en salsa criolla
Trocitos de cerdo achiotado

 Berenjena glaseada con pasta miso
 Ayote tierno con ajo y cebolla caramelizada

OPCIÓN B \$7800

A elegir 3 Guarniciones
2 proteínas (90g und)



GUARNICIONES

Arroz a la jardinera
Puré de papa rústico
Maíz dulce al grill
Ensalada Verde con semillas
Ensalada rusa
Vegetales salteados

PROTEÍNA

Steak de res en sus jugos
Filete de pechuga a la plancha
Filete de pesca del día empanizado
Chuleta de cerdo en salsa de piña
Panzada de cerdo teriyaki

🌿 Coliflor avellanada con salsa de yogurt
🌿 Hongos portobello al chimichurri

OPCIÓN C \$70000

Acompañado de ensalada verde.



PLATO FUERTE

Lasaña de pollo en salsa blanca

Lasaña de ragú de res

Lasaña vegetariana con hongos

 Berenjena a la parmigiana

Pastel de yuca con carne molida y queso

 Pastel de vegetales con queso

OPCIÓN D

🌿 Todos con opción de presentación vegetariana o vegana.



Chifrijo 🌾

₡4500



Vigorón 🌾

₡4500



Pozole 🌾

₡4500



Hamburguesa con papas

₡5500



Pulled Pork Sandwich 🌾

₡5500



Nachos machos

₡4000

OPCIÓN E \$3800

Acompañado de chips



WRAPS

Pollo César

Cochinita pibil con frijoles,
queso y vegetales encurtidos

Ragú de res, frijoles, queso y
vegetales salteados

🌿 Vegetales asados y hummus

SANDWICHES

Jamón y queso

Pollo César

Roastbeef y ajo asado



CASADOS ₡3900

Acompañado de arroz blanco, frijoles arreglados, ensalada verde o vegetales y plátano maduro y 145g de proteína.

Filete de pollo
Trocitos de res
Bistec de cerdo
Muslito de pollo en salsa
Picadillo de chayote 🌿



POSTRES ₡1000

3oz

Pie de limón
Flan de vainilla
Flan de coco
Cremoso de chocolate
Cremoso de maracuyá
Arroz con leche y frutos secos
Bavaroise de fresa



RAMEN

Panzada de cerdo, huevo, vegetales, bok choi, alga nori y noodles **₡4900**

Camarón, huevo, bok choi, vegetales, alga nori y noodles **₡5200**

Veggie (hongos, bok choi, vegetales, alga nori y noodles) **₡4800**



PAELLA

Mínimo 10pax / Incluye ensalada verde y pan

DEL MAR (camarón, calamar, jaibas, pescado, almejas y verduras) **₡8500** (por pax)

PAELLA VEGGIE (espárragos, berenjena, alcachofas, calabacines) **₡8400** (por pax)

CAMPESINA (res, cerdo, pollo, huevo y verduras) **₡8700** (por pax)



PIZZA

BASE MARGARETA **₡5500**
(queso, tomate y albahaca)

EXTRAS

Queso buffalao parmigiano **₡1000**
Jamón **₡400**
Proscuitto **₡1400**
Ragú de res **₡1400**
Vegetales **₡500**



PARRILLADA

Incluye todas las guarniciones recomendadas y 3 porciones de proteína de 80g cada una y 2 salsas para parrilla.

SELECT \$7000

Lomo ancho de res
Muslo de pollo deshuesado
Costilla de cerdo
3 tortillas
Ensalada verde
Papa asada con crema
Plátano maduro asado



CHOISE \$8500

Punta de solomo
Panzada de cerdo
Filete de pechuga
Papas semilla
Vegetales asados
Ensalada de papa
Manzanas al grill

PREMIUM \$10.000

Lomito de res
Filete de pechuga
Picanha de cerdo
Antipasto de verduras
Ensalada de papa, bacon y uvas
Maíz dulce al grill
Pan focaccia de la casa



EXTRAS \$1000 Salchichón o Chorizo

Menú

SALSAS BASE

TERIYAKI
MOLCAJETE
PIMIENTOS
CHIMICHURRI ARGENTINO
CHIMICHURRI DE CULANTRO
VERDE
ROJA
MOLE
BBQ BOURBON
CHUTNEY DE TEMPORADA
RELISH DE TEMPORADA

SALSAS PARA PARRILLADA

SALSA CHIMICHURRI
SALSA PEBRE
SALSA DE CHILE GUAJILLO
SALSA VERDE
SALSA MOLCAJETE
RELISH DE PIÑA

MENÚ

Bocadillos

Salados

₡500

Pastel de carne
Pastel de pollo
Enchilada de papa tradicional
Pastel de Queso
Pastel de espinaca y queso
Vou le vant de palmito



₡1000



Empanada argentina
Empanada Capresse
Empanada jamón y queso
Bizcocho casero
Quiche de espinaca y queso
Vou le vant de hongos
Palito de hojaldre relleno con queso
Mini Croissant jamón y queso

₡1500

Spanakopita con queso feta y espinaca
Canape, dip de eneldo y salmón ahumado
Crostine dip de queso crema, mermelada de higo, proscuitto, reducción balsámica.
Pincho capresse, queso bocconcini y jamón curado.
Canasta de pasta filo, salteado de hongos, bacon y queso.
Brusqueta, jalea de tomate, mozzarella fresco y jamón serrano.
Antipasto de vegetales.



MENÚ

Bocadillos

Dulces

₡500



*Pañuelo de dulce de leche
Prusiano con crema de mantequilla
Costilla de (mora, fresa o guayaba)
Cacho de dulce de leche
Strudel de manzana, piña y fresa
Cupcake de vainilla
Cupcake de chocolate
Cupcake de naranja
Cremita
Alfajores*

₡1000

*Galleta de choco chips
Empanadita de (chiverre, piña o guayaba)
Profiteroles con mousse de dulce de leche
Tartaleta de frutas
Tamal de maíz
Budín con pasas
Torta chilena*



₡1500



*Brownie con caramelo salado
Cheesecake de (frutos rojos o maracuyá)
Carrot cake, semillas mixtas y frosting
Tartaleta rellena de chocolate y avellanas
Macaron con ganache de chocolate blanco
Pecan pie
Eclairs con mousse de dulce de leche cubierto
con chocolate*

MENÚ

Bebidas



FRIAS

\$1000

Coca cola zero
Coca cola regular
Té frío
Agua embotellada
Natural

CALIENTES

Coffee bar en máquina
profesional

\$5000

Americano
Espresso
Capuchino
Capuchino de sabor (temporada)
Té caliente
Latte
Mokka



*Precio por persona, máximo 15 personas + 90\$ por servicio.

COCTELERÍA

Servicio de coctelería para happy hour

\$4500



Vino
Cerveza nacional
Cerveza extranjera
Micheladas
Cóctel a elegir (opciones de
temporada)

*Precio por bebida, máximo 20 personas + 90\$ por servicio.

POLÍTICAS DE SERVICIO

Para LR Gastronomía es muy importante brindar una experiencia gastronómica con los más altos estándares de calidad en cuanto a servicio y producto, por lo cual brindamos las siguientes políticas de servicio:

- Sabemos que tanto el tiempo de nuestro cliente como el de nuestro equipo es muy valioso, por ello para obtener un panorama general se solicita que toda solicitud de servicio sea mediante el formulario de cotización previamente entregado (esto para obtener contactos más directos y menor tiempo en entrega cotización).
 - Se realizará el cobro de un 30% del total de la cotización por cancelación anticipada menor a 48 horas .
 - Cambios a la cotización final con un mínimo de 48 horas.
 - Para servicio buffet el tiempo del mismo es de 1,5 horas, mayor a dicho tiempo se recargará cobro de \$20 por hora extra por cada colaborador.
 - Los precios indicados NO incluyen transporte ni menaje o vajillas, las mismas tienen un costo adicional según solicitud:
 - > Vajilla de loza \$3 por tiempo de comida por persona
 - >Cubertería metálica: \$2
 - > Vajilla desechable compostable \$1 por persona
 - > Burbujas \$1
 - Costo transporte: \$9 entrega delivery en burbujas / \$10 servicio de catering
 - Costo por servicio buffet: \$90
 - Costo por servicio Family Style: Costo de entrega + \$9 por bandeja
-