

TSURÚ

COCINA,
Y JARDÍN



DESAYUNOS

Sábados y Domingos de 7:30 - 11:00 a.m.

Todos nuestros desayunos incluyen un café negro, aguadulce en agua o té nacional.

Típico

Gallo pinto, huevos al gusto, plátano maduro, natilla, queso fresco y pan de la casa.

¢6.800

Americano

Waffles, huevos al gusto, tocineta y hashbrown.

¢6.800

Huevos Rancheros

Huevos fritos en salsa de tomate natural picante, pan de la casa y aguacate.

¢6.800

Omelette

Omelette de jamón y queso.
Extras ¢500 (Hongos, pepperoni, aceitunas, espinaca, aguacate)

¢4.500

Tostadas Francesas

Tostadas francesas con pan de la casa, fresas, banano, arándanos y miel de abeja.

¢6.200

Tostada de guacamole

Tostada con pan de la casa, guacamole, tomate cherry y prosciutto.

¢6.200

Tostada con huevos al gusto

Tostada con pan de la casa, mantequilla de hierbas y huevos al gusto.

¢6.200

Croissant

¢3.000

Croissant jamón y queso

¢3.900

Croissant prosciutto y arúgula

¢4.550

Croissant capresse

¢4.200

Croissant nutella y fresa

¢3.800

Jugo de naranja

¢1.400

Mimosa

Vino espumante con jugo de naranja.

¢3.200

Adicional de leche

Normal o deslactosada.

¢350

Adicional de leche de almendra

¢500

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Bebidas Frías

Agua embotellada 600ml.....	¢1.500	Limónada o piña con hierbabuena o albahaca.....	¢2.400
Agua con gas San Pellegrino.....	¢3.250	Coca Cola regular o cero.....	¢1.750
Tropical en vidrio 355ml.....	¢1.350	Ginger Ale, agua quinada o soda.....	¢1.750
Tropical desechable 600ml.....	¢1.650	Soda michelada.....	¢2.150
Batido natural en agua.....	¢2.200	Jugo de naranja.....	¢1.450
Batido natural en leche.....	¢2.500		
Agua de sapo (hiel).....	¢2.400		

Bebidas Frías con Café o Chocolate

Capuccino Frío.....	¢2.500	Chocolate frío con cacao puro.....	¢2.500
Mocaccino Frío.....	¢2.650	Chocolate frío con cocoa dulce.....	¢2.500
Latte Frío.....	¢2.500	Affogato con gelato.....	¢3.250

Bebidas Calientes

	Peq. / Gde		Peq. / Gde
Americano.....	¢1.500 / ¢2.000	Chocolate con cacao puro	¢2.000 / ¢2.700
Café con leche.....	¢1.800 / ¢2.300	Chocolate con cocoa dulce	¢2.000 / ¢2.700
Capuccino.....	¢2.000 / ¢2.500	Té Nacional en agua.....	¢1.200 / ¢1.600
Mocaccino.....	¢2.200 / ¢2.800	Té Twinings en agua.....	¢1.800
Espresso.....	¢1.500 / ¢2.000	Agua dulce en agua.....	¢1.000 / ¢1.500
Cortado.....	¢1.600 / ¢2.200	Adicional de leche	
Macchiato.....	¢1.600 / ¢2.200	Regular o deslactosada.....	¢350
Latte.....	¢2.000 / ¢2.500	Adicional de leche de almendra.....	¢500

BEBIDAS CON ALCOHOL, COCTELES Y VINOS AL FINAL DEL MENÚ

PASTAS

Selecccionar entre pasta fresca (Spaghetti o tallarín) o pasta seca (Spaghetti, tallarín o penne)

ADICIONAL SERVIDO EN UN BOWL DE PAN ¢850

Pasta al Pesto

Pesto, tomate cherry, albahaca y mozzarella fresca. ¢8.800

Pasta a la Vongole

Ajo, cebolla, almejas, vino blanco, mantequilla y queso parmesano. ¢9.200

Carbonara Tradicional Italiana

Guanciale, huevo, pimienta y queso pecorino. ¢9.800

Frutti di Mare

Salsa pomodoro, camarón, calamar, mejillones, almejas y queso parmesano. ¢11.200

Ortolana

Salsa pomodoro, cebolla morada, zucchini, berenjena, hongos, tomate cherry, aceitunas negras y queso parmesano. ¢8.400

Alfredo

Salsa blanca, jamón, hongos y queso parmesano. ¢8.800

Gamberetti

Salsa pomodoro o salsa blanca con camarones, perejil y queso parmesano. ¢9.800

Puttanesca

Salsa pomodoro, tomate cherry, anchoas, alcaparras, aceitunas negras y queso parmesano. ¢9.800

Checa

Al oliva, tomate cherry, albahaca y mozzarella fresca. ¢8.800

Al Ragú

Salsa ragú y queso parmesano. ¢9.200

Ravioli Espinaca y Ricotta

En mantequilla de salvia y queso parmesano. ¢9.500

Ravioli de Carne

Rellenos de res y cerdo, con salsa pomodoro y parmesano. ¢9.500

Ravioli Frutti di mare

Rellenos de pescado, camarón y calamar con crema de camarones. ¢9.800

Lasagna Ragú

Ragú de res y cerdo, salsa pomodoro, salsa blanca y queso parmesano. Acompañada con ensalada verde. ¢9.500

PANINIS

Todos los paninis son acompañados con papas fritas y mayonesa de albahaca de la casa.

Panini de Prosciutto

Prosciutto, queso mozzarella fresca, arúgula y tomate.

¢6.950

Panini Capresse

Tomate, queso mozzarella fresca, albahaca y pesto.

¢5.500

Panini Pollo y Pesto

Pollo a la plancha, queso mozzarella, pesto, lechuga y tomate.

¢6.500

Panini Diabola

Salame, spianata picante, queso mozzarella, lechuga y tomate.

¢6.500

PLATOS FUERTES

Tagliata de Res

Ribeye de 300g con ajo, perejil, romero y rebanadas de parmesano sobre cama de arúgula, lechuga, tomates cherry y crema de vinagre balsámico, acompañado de papas al romero.

¢18.500

Lomito de Res a la Gorgonzola y y Hongo Porcini

Lomito de 300g en salsa de queso gorgonzola y hongo porcini acompañado de puré de papa y ensalada.

¢20.500

Lomito Voronoff

Lomito de 300g en salsa voronoff (Salsa blanca a base de brandy y crema) acompañado de puré de papa y ensalada verde.

¢20.500

Filete de Corvina a la Siciliana

En salsa de tomate picante, anchoas, alcaparras, aceitunas verdes y negras. Acompañado con papas al romero y ensalada verde.

¢13.500

Filete de Corvina con Camarones

En salsa blanca de camarones, acompañado con papas al romero y ensalada verde.

¢14.500

Almejas y Mejillones a la Tarantina

En salsa de tomate picante, acompañado de pan ciabatta de la casa.

¢11.500

Tagliata de Pollo al Limón

300gr de pechuga de pollo en trozos en salsa de limón, alcaparras y hierbas frescas. Acompañado de papas al romero y ensalada.

¢16.500

Filet de Pollo en Salsa de Hongos

300gr de pechuga de pollo en salsa blanca de hongos, acompañado de papas salteadas al romero y ensalada verde.

¢11.600

Filet de Pollo a la Cacciatora

300gr de pechuga de pollo en salsa pomodoro, vino tinto, aceitunas negras, romero y albahaca. Acompañado de papas al romero y ensalada verde.

¢11.600

POSTRES Y REPOSTERÍA

Tiramisú	¢2.950	Croissant	¢3.000
Creme Brulée (con mermelada de mora y frutos rojos)	¢2.950	Croissant jamón y queso	¢3.900
Affogato con gelato	¢2.950	Croissant prosciutto y arúgula	¢4.550
Queque de zanahoria	¢2.950	Croissant capresse	¢4.200
Queque de chocolate	¢2.950	Croissant nutella y fresa	¢3.800
Cannoli	¢2.950		

GELATO ARTESANAL

Una o dos bolas ¢1.800 / ¢2.850

En leche: Stracciatela (crema de leche con pedacitos de chocolate), Coco, Ferrero Rocher, Chocolate, Cereza, Avellana, Nutella, Snicker, Churchill y otros.

En agua: Frutos Rojos, Mango, Limón, Maracuyá, otros.

*Consultar disponibilidad.

DIGESTIVOS

AMARETTO	¢2.600	SAMBUCA	¢2.600
FRANGELICO	¢2.600	LIMONCELLO	¢2.400

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cervezas y Tragos Preparados

Imperial Regular / Light / Silver / Ultra	¢1.850	Sol	¢2.000
Pilsen Regular / 6.0	¢1.850	Modelo rubia / negra	¢2.500
Bavaria Gold / Light / Master	¢2.250	Adam&Eva	¢2.500
Heineken Regular / Cero	¢2.550	Smirnoff Preparado	¢2.500
Stella Artois	¢2.650	Original / Green Apple / Black Ice	
Corona	¢2.450	/ Raspberry	
		Adicional michelada	¢500

Whisky

Johnnie Walker Negro	¢3.200
Old Parr	¢3.300
Chivas Regal	¢3.200
Jameson	¢3.000
Buchanans	¢3.600
J&B	¢2.400
Jack Daniels	¢2.700

Tequila

Jose Cuervo Especial Claro	¢2.300
Jose Cuervo Especial Oscuro	¢2.300
1800 Silver	¢2.600
1800 Reposado	¢2.800
1800 Añejo	¢3.000
Don Julio reposado	¢4.850

Ron

Centenario Oscuro	¢2.200
Bacardi Claro	¢2.200
Bacardi Oscuro	¢2.200
Flor de caña 12 años	¢3.200
Zacapa 23 años	¢4.500

Vodka y otros

Smirnoff	¢2.200
Absolut	¢2.400
Ginebra Tanqueray	¢2.500
Cacique	¢1.900

COCTELES

GIN TONIC CLÁSICO

Coctel refrescante y burbujeante, contiene ginebra, agua tónica, hielo y gotas de limón.

¢5.300

GIN TONIC DE MARACUYÁ O FRUTOS ROJOS

Coctel refrescante y burbujeante, contiene ginebra, agua tónica y maracuyá o frutos rojos y jamaica.

¢5.500

MOJITO

Coctel cubano, preparado con ron, jugo de limón, azúcar, agua con gas y hierbabuena.

¢5.300

CUBA LIBRE

Coctel cubano, preparado con ron, coca cola, hielo y jugo de limón.

¢4.500

MARGARITA CLÁSICA

Cóctel mexicano preparado con tequila, triple sec y jugo de limón, servido en una copa con sal en el borde

¢5.300

MARGARITA DE MARACUYÁ O FRESA

La base es la misma que la margarita clásica, pero se le agrega maracuyá o fresa

¢5.500

DAIQUIRI DE LIMÓN O FRESA

Preparado con ron, jugo de limón o fresas, azúcar y hielo.

¢4.900

SCREWDRIVER

Refrescante jugo de naranja, vodka y hielo

¢4.900

APEROL SPRITZ

Coctel italiano a base de vino espumante, aperol y agua con gas. Refrescante y burbujenante, con sabor ligeramente amargo, de color naranja vibrante.

¢5.750

Nuestros precios incluyen el impuesto de servicio e I.V.A

COCTELES

MARTINI

Coctel clásico y sofisticado preparado con ginebra o vodka y vermut seco, decorado con una aceituna o una piel de limón.

¢5.300

NEGRONI

Coctel italiano clásico y amargo, preparado por partes iguales de ginebra, campari y vermut.

¢5.300

NEGRONI SVAGLIATO

Es una variación del negroni, sustituyendo la ginebra por vino espumante.

¢5.400

OLD FASHIONED

Preparado con whiskey Jack Daniels, gotas amargas, azúcar y hielo.

¢5.200

MOSCOW MULE

Preparado con vodka, cerveza de jengibre, hierbabuena y jugo de limón. Sabor refrescante y ligeramente picante.

¢5.950

MIMOSA

Vino espumante y jugo de naranja. Color amarillo vibrante, muy refrescante y delicioso.

¢3.200

COPA DE SANGRÍA

Coctel español y portugués a base de vino tinto o blanco, mezclado con jugo de naranja, manzana, trozos de manzana y un pique de licor.

¢4.500

PICHEL DE SANGRÍA

Si estas acompañado, mejor solicita el pichel (1 litro).

¢12.500

VINOS

VINOS POR COPA

Vino tinto merlot	¢3.850
Vino tinto cabernet	¢3.850
Vino blanco (mezcla de garganega y trebbiano)	¢3.850

VINOS TINTOS

Gufo Merlot

Color rojo rubí intenso con reflejos violeta. Aroma a notas frutales de ciruelas maduras, guindas, moras y otros frutos del bosque. Sabor fresco y estructurado, taninos sutiles pero con buena textura.

¢16.850

Gufo Montepulciano D'Abruzzo

Color rojo rubí intenso con reflejos violeta. Aroma a notas frutales de cerezas y moras con notas florales y toques especiados y de vainilla. Cuerpo robusto, taninos marcados, pero suaves y un final persistente.

¢16.850

Terre Forti Sangiovese

Color rojo con reflejos púrpura. Aroma a notas frutales de cereza y frambuesa. Sabor equilibrado, con una armonía perfecta entre taninos, acidez y suavidad. Retrogusto mineral y refrescante.

¢19.000

Galileo

Mezcla de Sangiovese, Primitivo y Syrah. Color rojo rubí intenso, aroma a frutos del bosque maduros, como la cereza y la grosella. Sabor de cuerpo medio con buena estructura, fresco y un retrogusto rico y marcado.

¢21.000

Pavo Nero

Color rojo rubí, aroma a frutos rojos maduros como cerezas y ciruelas, con notas especiadas y un toque de vainilla, vino con cuerpo, taninos aterciopelados y una refrescante acidez que completa la experiencia.

¢25.500

Memoro Piccini

Mezcla de montepulciano, Primitivo, Merlot y Nero D'Avola. Color rojo rubí intenso aroma frutal vigoroso de cereza e higos, con notas de café y madera. Sabor cálido armonioso y suave.

¢24.000

VINOS

VINOS BLANCOS

Gufo Chardonnay

Color amarillo pajizo pálido con reflejos verde pálido. Sabor ligero, delicado y armonioso, con una combinación de notas frutales tropicales y toques florales. Sabor cítrico delicado y sutil, toques de melocotón y banano con ligeros matices de frutos secos.

¢16.500

Gufo Pinot Grigio

Color amarillo pajizo claro. Aroma a manzana, uva blanca, limón, melocoton, flor de azahar y maracuya. Sabor a limón, manzana verde y melocotón, cuerpo medio con un equilibrio agradable, matices sutiles y delicados.

¢16.500

Memoro Piccini

Mezcla de viogner, chardonnay, vermentino y pecorino. Color amarillo brillante. Aroma a miel con toques de pan tostado. Sabor fresco a variedad de hierbas y frutas verdes, con un final delicioso y un toque de madera.

¢24.000

CINZANO (Vino espumante)

Aroma y sabor ligero con notas de pera, manzana y banano. Especial para celebrar cualquier ocasión.

¢16.500

