TSURÚ

COCINA,
Y JARDÍN

Tsurú es una palabra que guarda memorias, un nombre que adoptamos con cariño y que hoy representa todo lo que somos: honestos, cercanos y fieles a lo que nos mueve.

ENTRADAS

Ensalada Capresse
Mozzarella fresca, tomate, albahaca y pesto.
¢6.500

Ensalada César
Lechuga, tomate cherry, aceitunas negras, crotones, queso parmesano y aderezo césar.
¢5.300

Ensalada César con pollo
Lechuga, tomate cherry, aceitunas negras, crotones, queso parmesano, aderezo césar y polllo.
¢7.950

Tabla de Fiambres (para 2 personas)
Selección de fiambres y quesos de la casa, aceitunas, grisines y frutas de temporada.
¢14.000

Focaccia Clásica
Ajo, romero, orégano y aceite de oliva
¢5.300

Focaccia Capresse
Ajo, romero, orégano, aceite de oliva, tomate, mozzarella fresca, albahaca y pesto.
¢7.800

Carpaccio de Lomito
Finas lonjas de lomito, limón, alcaparras, cebolla morada, hongos y queso parmesano.
¢8.900

Carpaccio de Salmón
Finas lonjas de salmón, limón, alcaparras, cebolla morada, hongos y queso parmesano.
¢8.900

Berenjena a la parmesana
Berenjena gratinada con quesos parmesano y mozzarella, con salsa pomodoro.
¢5.500

Crema de Tomate
Con albahaca y crotones de pan de la casa.
¢4.900

Crema de Cebolla y Hongos
Con crotones de pan de la casa.
¢4.900

Gratín de Hongos
Champiñones gratinados con queso mozzarella, pan con ajo y crema de vinagre balsámico.
¢5.650

Bruschetta Capresse
Pan ciabatta de la casa, tomate cherry, albahaca, mozzarella fresca y pesto.
¢5.400

Bruschetta Funghi
Pan ciabatta de la casa, tomate cherry, albahaca, queso mozzarella y hongos.
¢5.400

Mozzarella Frita
Mozzarella fresca empanizada, con salsa pomodoro y albahaca.
¢5.500

Calamares Fritos
Aros de calamar empanizados con mayonesa de albahaca.
¢5.900

Camarones empanizados
Camarones empanizados en salsa pomodoro con o sin picante.
¢5.850

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

PIZZAS

Pizza Diabola
Salsa pomodoro, queso mozzarella y pepperoni.
¢9.800

Pizza Jamón y Queso
Salsa pomodoro, jamón y queso mozzarella.
¢9.800

Pizza Salame
Salsa pomodoro, queso mozzarella, salame, alcaparras y cebolla morada.
¢9.800

Pizza Margarita
Salsa pomodoro, queso mozzarella, tomate cherry y albahaca.
¢9.800

Pizza al Pesto
Pesto, queso mozzarella, tomate cherry y albahaca.
¢9.800

Pizza Ortolana
Salsa pomodoro, queso Mozzarella, zucchini, berenjena, hongos, cebolla morada, chile dulce y aceitunas negras.
¢9.800

Pizza Suprema
Ragú de res y cerdo, queso mozzarella, jamón, pepperoni, salame, chile dulce, cebolla, hongos y aceitunas.
¢14.000

Pizza Quattrostagioni
Salsa pomodoro, queso mozzarella, alcachofa, hongos, aceitunas negras y prosciutto.
¢12.600

Pizza Capricciossa
Salsa pomodoro, queso mozzarella, tomate cherry, alcachofa, hongos y aceitunas negras.
¢12.200

Pizza Parmigiana
Salsa pomodoro, queso mozzarella, berenjena, albahaca y queso parmesano.
¢12.500

Pizza Puttanesca
Salsa pomodoro, queso mozzarella, tomate cherry, anchoa, alcaparra y aceitunas negras.
¢12.500

Pizza Gamberetti
Salsa pomodoro, queso mozzarella, camarones y cebolla morada.
¢14.200

Pizza Frutti di Mare
Salsa pomodoro, queso mozarella, con camarones, calamares y mejillones.
¢15.200

Pizza Prosciutto e Funghi
Salsa pomodoro, mozzarella, hongos y prosciutto.
¢13.800

Pizza Prosciutto y Arugula
Salsa pomodoro, mozzarella, arúgula y prosciutto fresco.
¢13.500

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

PASTAS

Seleccionar 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 bechamel, jamón, hongos y queso parmesano. ¢8.800

Gamberetti

Salsa pomodoro o salsa bechamel 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 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 bechamel y queso parmesano. Acompanada con ensalada verde. ¢9.500

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

PANINIS

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

Panini de Prosciutto

Prosciutto, mozzarella fresca, arúgula, tomate.

¢6.950

Panini Capresse

Tomate, mozzarella fresca, albahaca y pesto.

¢5.500

Panini Pollo y Pesto

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

¢6.500

Panini de Diabola

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

¢6.500

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

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, con 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, puré de papa y ensalada.

¢20.500

Lomito Voronoff

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

¢20.500

Filete de Pescado a la Siciliana

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

¢13.500

Filete de Pescado 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 de ciabatta.

¢11.500

Tagliata de Pollo al Limón

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

¢16.500

Filet de Pollo en salsa de hongos

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

¢11.600

Filet Pollo a la Cacciatora

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

¢11.600

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

POSTRES Y REPOSTERÍA

Tiramisu	¢3.550
Creme Brulee	¢3.550
Afogato con gelato	¢3.250
Queque de zanahoria	¢3.000
Queque de chocolate	¢2.950
Cannoli	¢2.850
Croissant	¢3.000
Croissant jamón y queso	¢3.900
Croissant Prosciutto arugula	¢4.550
Croissant Capresse	¢4.200
Croissant nutela y fresa	¢3.800

GELATO ARTESANAL

Una o dos bolas ¢1.800 / ¢2.850

En leche: Stracciatela (crema de leche con pedacitos de chocolate), Ferrero rocher, chocolate, cereza, avellana, nutella, snicker, churchill y otros

En Agua: Frutos rojos, mango, maracuya, limón y otros.

DIGESTIVOS

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

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

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Bebidas Frías

Agua embotellada 600ml.....¢1.500
Agua con gas San Pelegrino.....¢3.250
Tropical en vidrio 355ml.....¢1.350
Tropical desechable 600ml.....¢1.650

Batido natural en agua.....¢2.200

Batido natural en leche.....¢2.500
Agua de sapo (hiel).....¢2.400

Limonada o piña con hiervabuena
o albahaca.....¢2.400
Coca cola regular o cero.....¢1.750
Ginger ale, agua quinada o soda.....¢1.750

Soda michelada.....¢2.150
Jugo de naranja.....¢1.450

Bebidas Frías con Café o Chocolate

Capuccino Frío.....¢2.500

Mocaccino Frío.....¢2.650

Latte Frío.....¢2.500

Chocolate frío con cacao puro.....¢2.500

Chocolate frío con cocoa dulce.....¢2.500

Agogato con gelato.....¢3.250

Bebidas Calientes

	Peq. / Gde
Americano.....	¢1.500 / ¢2.000
Café con leche.....	¢1.800 / ¢2.300
Capuccino.....	¢2.000 / ¢2.500
Mocaccino.....	¢2.200 / ¢2.800
Expresso.....	¢1.500 / ¢2.000
Cortado.....	¢1.600 / ¢2.200
Macchiato.....	¢1.600 / ¢2.200
Latte.....	¢2.000 / ¢2.500

	Peq. / Gde
Chocolate con cacao puro	¢2.000 / ¢2.700
Cholocate con cocoa dulce	¢2.000 / ¢2.700
Té Nacional en agua.....	¢1.200 / ¢1.600
Té Twinings en agua.....	¢1.800
Agua dulce en agua.....	¢1.000 / ¢1.500

Adicional de leche
Regular o deslactosada.....¢350
Adicional de leche de almendra..... ¢500

BEBIDAS CON ALCOHOL, COCTELES Y VINOS AL FINAL DEL MENÚ

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

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cervezas y Tragos Preparados

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

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

COCTELES

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, con 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, puré de papa y ensalada.

¢20.500

Lomito Voronoff

Lomito de 250g en salsa voronoff, puré de papa y ensalada.

¢20.500

Filete de Pescado a la Siciliana

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

¢13.500

Filete de Pescado con Camarones

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

¢14.500

Almejas y Mejillones a la Tarantina

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

¢11.500

Tagliata de Pollo al Limón

Tagliata de pollo en salsa de limón, alcaparras y hierbas frescas. Acompañado de papas salteadas al romero y ensalada.

¢11.600

Filet de Pollo y Hongos

En salsa blanca de hongos con papas salteadas al romero y ensalada.

¢11.000

Filet Pollo Cacciatora

Salsa de tomate natural,vino tinto, aceitunas negras, romero y albahaca. Acompañado de papas salteadas al romero y ensalada.

¢16.500

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

COCTELES

GIN TONIC

Coctel refrescante y burbujeante, contiene ginebra, agua tónica, hielo y un poco de limón o si lo desea frutos rojos y jamaica

¢5.300

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 CLASICA

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

¢5.300

MARGARITA DE MARACUYA O FRESA

La base es la misma que la margarita clasica, pero se le agrega maracuya o fresa

¢5.500

DAIQUIRI DE LIMON O FRESA

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

¢4.900

SCREWDRIVER

Refrescante jugo de naranja, vodka y hielo

¢4.900

APEROL SPRITZ

Cóctel italiano a base de vino espumante, aperol y agua con gas. Ligero, refrescante y burbujenate, con sabor ligeramente amargo, de color naranja vibrante.

¢5.750

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

COCTELES

MARTINI

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

¢5.300

NEGRONI

Cóctel 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

Prreparado con whiskey Jack Daniels, gotas amargas, azucar y hielo. Delicioso.

¢5.200

MOSCOW MULE

Preparado con vodka, cerveza de jengibre, hierbabuena y jugo de limón, servido en una tasa de cobre, sabor refrescante y picante.

¢5.950

MIMOSA

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

¢3.200

COPA DE SANGRIA

Cóctel 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 SANGRIA

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

¢12.500

Filet Pollo Cacciatora

Salsa de tomate natural,vino tinto, aceitunas negras, romero y albahaca. Acompañado de papas salteadas al romero y ensalada.

¢10.500

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

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 madduras, guindas, moras y otros frutos dle 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 a cerezas y moras con notas florales y toques especiados ay de vainilla. Cuerpo robusto, taninos marcados, pero suaves y un final persistente.

¢16.850

Terre Forti Sangiovese

Color rojo con reflejos purpura. Aroma a notas frutales de cereza y frambuesa. Sabor equilibrado, con una armonia 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

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

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 delicadoy 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

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

COCINA
REAL.
COCINA
ARTESANAL.

TSURÚ



FB Tsurú Cocina y Jardín • IG @tsuru_restaurante • Tel 8346-9243