



Taru

COSTA RICAN FLAVOURS


Sundree
EXPERIENCE HOTEL

Playa Hermosa

\$80 usd

Taru

AMOUSE BOUCHE

Arancini de Gallo pinto: Croqueta crujiente rellena de gallo pinto, servida sobre una salsa de tomate con aioli de ajo con culantro.

Gallo Pinto Arancini: Crispy croquette filled with gallo pinto, served over a tomato sauce with garlic-cilantro aioli

APPETIZER / APERITIVO

Choose one / escoger uno

Crudo de robalo ahumado: Pescado fresco ahumado, acompañado de una emulsión de agua de tacaco, aguacate, ají, hierbas y relish de tacaco producto autoctono costarricense.

Smoked sea bass crudo: fresh fish lightly smoked, accompanied by a tacaco water emulsion, avocado, chili, herbs, and a relish of tacaco, an indigenous Costa Rican product

or

Arroz de maíz Guanacasteco

Acompañado de cerdo glaseado con soya, tapa de dulce, ajo y jengibre.

Guanacaste Corn Rice: Served with pork glazed with soy sauce, raw cane sugar, garlic, and ginger.

MAIN COURSE / PLATO FUERTE

Choose one / Escoger uno

Beef Tenderloin

Corte de res con demi-glace de queso crema y parmesano, servido sobre papas estilo poutine con mermelada de tocineta.

Beef cut with cream cheese and parmesan demi-glace, served over poutine-style potatoes with bacon jam

or

Camarones del Golfo de Nicoya: acompañado de puré de papa con chile ají, vainicas, y salsa de maíz con ajo rostizado.

Shrimp from the Gulf of Nicoya: Served with potato purée infused with chili pepper, green beans, and corn sauce with roasted garlic.

DESSERT / POSTRE

Cheese cake de maracuyá.

Passion fruit cheesecake

Playa Panama

Taru

\$75 usd

AMOUSE BOUCHE

Peach palm Hummus with crispy rice
and lemon grass foam
Hummus de pejibaye con crocante de arroz
y espuma de zacate de limón.

APPETIZER / APERITIVO

Choose one / escoger uno

Ayote cream with shrimp
Crema de ayote con camarones

or

Mango and coconut ceviche
Ceviche de mango y coco

MAIN COURSE / PLATO FUERTE

Choose one / Escoger uno

Hanging Tender Steak: served with a mille-feuille of potato and
sweet potato, accompanied by a vegetable ragout and finished with a red wine sauce,
fresh herbs, and hazelnut butter.

Entraña de res: acompañado de mil hojas de papa y camote, con un ragu de vegetales,
en una salsa de vino tinto, hierbas frescas y mantequilla con avellanas

or

Black Rice "Guacho" Style: prepared with corn, squid ink, and lobster.
Arroz negro al estilo Tipico guacho: con maíz, tinta de calamar y langosta

DESSERT / POSTRE

Costa Rican Rice Pudin
Arroz con leche

Playa Ocotal

\$60 usd

Taru

AMOUSE BOUCHE

Chef's Gallopinto Arancini
Arancini del Chef con gallo pinto

APPETIZER / APERITIVO

Choose one / Escoger uno

Peach Palm
Cream Crema de palmito
or
Plantain Ceviche
Ceviche de platano

MAIN COURSE / PLATO FUERTE

Creamy Arborio rice , tomato, mushroom and sparragus.
Choose: Fish or Beef.
Arroz Arborio cremoso, tomate, hongos y esparragos
Escoger: Pescado o carne

DESSERT / POSTRE

Corn cake with pinolillo ice cream
Pastel de maíz con helado de pinolillo

Playa Matapalo

Taru

\$55 usd

AMOUSE BOUCHE

Peach palm Hummus with crispy rice
and lemon grass foam
Hummus de pejibaye con crocante de arroz
y espuma de zacate de limón.

APPETIZER / APERITIVO

Traditional Chorotega peach palm soup
Crema de palmito al estilo tradicional Chorotega.

MAIN COURSE / PLATO FUERTE

Achiote-chicken in the Chorotega
style, served over mashed squash with
green beans, toasted seeds and bacon.
Pollo achiotado al estilo chorotega, servido sobre pure de ayote,
con vainicas, y semillas tostadas con tocino

DESSERT / POSTRE

Chocolate volcano with vainilla ice cream
Volcan de chocolate con helado de vainilla.