



Menú

Satori

ZEN CLUB

Descubrí tu magia[★]



ENTRADAS ✦

CROQUETAS DE SALMÓN ₡65.000

Croquetas artesanales con batata, panko y salmón, aromatizadas con especias. Acompañadas de salsa de yogurt griego y limón.

BRUSCHETTA DE JAMÓN CRUDO Y RÚCULA ₡50.000

Pan de masa madre con tomate asado, jamón crudo, rúcula, camembert y glaseado balsámico.

HUMMUS CON VEGETALES ₡50.000

Hummus tradicional con crudités de vegetales y pan pita tostado.

ROLLITO PRIMAVERA ₡45.000

Rellenos de vegetales salteados. Se sirven con salsa de soja Kikkoman y reducción agrídulce.

SOPAS ✦

SOPA DE ZAPALLO ₡45.000

Sopa cremosa con zapallo, jengibre y leche de coco. Finalizada con mix de semillas.

SOPA VERDE DETOX ₡45.000

Espinaca, brócoli, apio y jengibre en una sopa ligera y revitalizante.



Tiempo de preparación de los alimentos de **30 a 60 minutos.**





✦ PLATOS PRINCIPALES ✦



PRINCIPALES

PESCADOS ✨

CHUPÍN DE SURUBÍ ₡120.000

Filete de surubí en salsa cremosa de vino blanco, batata y queso paraguayo.

PAPILLOTE DE SALMÓN ₡120.000

Salmón y camarones al horno, con vino blanco, alcaparras, tomate y grana padano.

MOQUECA DE CAMARÓN ₡110.000

Camarones cocidos en leche de coco con tomate, jengibre y cilantro. Estilo brasileño con acento local.

SATORI BOWL DE CAMARÓN ₡90.000

Bowl fresco de quinoa con camarones, vegetales, huevos de codorniz y queso azul. Aderezo cítrico de yogur natural.



Tiempo de preparación de los alimentos de **30 a 60 minutos.**

POLLO ✨

CURRY DE POLLO THAI ₡ 80.000

Pollo al curry amarillo con leche de coco, jengibre y morrones. Servido con arroz al ajo.

SATORI BOWL DE POLLO ₡ 80.000

Ensalada tibia con quinoa, vegetales frescos, pollo grillado y huevo de codorniz. Aderezo de hummus y limón.

MILANESA DE POLLO EN PANKO ₡ 75.000

Empanado japonés crocante, acompañado de chips de vegetales.

CARNES ROJAS ✨

MEDALLONES DE LOMITO ₡ 110.000

Lomo sellado con panceta, acompañado de papas doradas, rúcula fresca y salsa de vino especiada.

MILANESA DE LOMO ₡ 85.000

Tradicional milanesa de lomo con empanado crocante y condimentos naturales.

BIFE DE CHORIZO ₡ 110.000

Corte tierno a la plancha con papas y salsa criolla casera a base de vegetales, hierbas frescas y especias.



Tiempo de preparación de los alimentos de **30 a 60 minutos.**





PASTAS ✨

RAVIOLES DE RICOTTA _____ ₡70.000

Ravioles rellenos de ricotta y queso sardo. Servidos con pesto genovés y salsa casera de tomate.



ÑOQUIS TRICOLOR _____ ₡70.000

Ñoquis de remolacha, batata y espinaca con salsa cremosa de cuatro quesos.



VEGETARIANOS ✨

CURRY DE GARBANZOS _____ ₡75.000

Plato reconfortante con garbanzos, berenjena, curry y leche de coco. Acompañado de pan pita y yogur griego.

WOK DE FIDEOS DE ARROZ _____ ₡75.000

Fideos de arroz salteados con vegetales, jengibre, hongos shiitake y castañas de cajú. Toque oriental y saludable.

SATORI BOWL VEGGIE _____ ₡70.000

Base de quinoa con garbanzos, porotos negros, vegetales frescos, semillas y aderezo de hummus y limón.



SATORI BOWL VEGGIE _____ ₡70.000

Base de quinoa con garbanzos, porotos negros, vegetales frescos, semillas y aderezo de hummus y limón.

GUARNICIONES

PAPAS RÚSTICAS _____ ₡30.000

BOUQUET DE RÚCULA _____ ₡30.000

VEGETALES ASADOS _____ ₡35.000

COUS COUS _____ ₡30.000

SOPA PARAGUAYA _____ ₡35.000

CHIPA GUASÚ _____ ₡35.000

ARROZ QUESÚ _____ ₡30.000

MENÚ KIDS ✨

NIÑOS DE 2- 7 AÑOS

MILANESA DE POLLO _____ ₡50.000

MILANESA DE LOMO _____ ₡50.000

GRILL DE POLLO _____ ₡50.000

BIFE DE LOMITO _____ ₡50.000

BURGER KID _____ ₡50.000



Tiempo de preparación de los alimentos de **30 a 60 minutos.**





SANDWICHES ✨

PITA GOURMET _____ ₡40.000

Pan pita, manteca de hierbas, rúcula, jamón crudo, queso dambo, tomates asados, pesto.



SANDWICH FRESCO DE VERDURAS Y HUEVO ₡35.000

Pan de campo de masa madre, huevo duro, perejil, lactonesa, lechuga, tomate.



SANDWICH CLUB DE LA CASA _____ ₡45.000

Pan baguette personal, jamón crudo, jamón de pavo, panceta huevo duro, tomate lechuga queso dambo.

BAGUETTE GOURMET _____ ₡45.000

Pan baguette gourmet, jamón crudo, panceta, queso azul, mermelada de cebolla, tomate asado, rúcula.

MIXTO CAPRESE _____ ₡35.000

Pan de campo de masa madre, queso dambo, manteca, tomate, jamón crudo.

PITA MIXTO _____ ₡30.000

Pan pita, manteca, queso dambo, jamon cocido.



Tiempo de preparación de los alimentos de **30 a 60 minutos.**



CASUALES ✦

WRAP CAESAR _____ ₡50.000

Pollo grillado, lechuga fresca, panceta, queso sardo y salsa Caesar casera, envueltos en rapiditas y servidos con papas rústicas.



WRAP DE LOMO _____ ₡50.000

Lomo salteado con cebolla y morrones, acompañado de vegetales frescos y lactonesa artesanal, servido con papas rústicas.

BURGER CLÁSICA _____ ₡55.000

Burger vacuna con queso dambo, cebolla morada, tomate, panceta y lactonesa en pan artesanal. Con papas rústicas.



BURGER DE LA CASA ₡55.000

Nuestra versión gourmet con burger vacuna, queso azul, mermelada de cebolla, rúcula y lactonesa. Guarnición de papas rústicas.

BURGER VEGGIE _____ ₡55.000

Deliciosa burger vegetal a base de porotos, batata y especias, con mayo de kímchi, vegetales frescos y papas rústicas.



Tiempo de preparación de los alimentos de **30 a 60 minutos.**

PIZZAS ✨

Base de masa madre, salsa rústica de tomate y aceite saborizado en bordes

MUZZARELLA ₡70.000

Clásica pizza con 200 gr de mozzarella sobre masa artesanal.

BELLI FORMAGGI ₡80.000

Cuatro quesos: mozzarella, azul, requesón y grana padano, en equilibrio perfecto.

ITALIANA DEL HUERTO ₡85.000

Propuesta vegetariana con berenjenas, tomates y morrones asados, cebolla blanca y mozzarella.

ITALIANA ₡90.000

Rúcula fresca, jamón crudo, tomate asado y grana padano sobre base de mozzarella.



Opción de masa Gluten free
Costo extra: ₡ 30.000



Tiempo de preparación de los alimentos de **30 a 60 minutos.**





TABLAS ✨

PARA COMPARTIR

(PARA 2 PERSONAS)

TABLA DE CHARCUTERÍA

Una exquisita selección de jamones, quesos y delicatessen: jamón crudo, jamón de pavo, quesos premium (azul, camembert, pepato, fontina, gruyère), hummus, mermelada de cebolla, aceitunas, almendras, uvas frescas, pepinillos y variedad de panes artesanales.

€ 150.000

TABLA VEGETARIANA

Perfecta para compartir sin carnes: hummus, escalivada, mermelada de cebolla, quesos selectos (camembert y gruyère), crudités de vegetales, berenjenas y papas asadas, tomates frescos, aceitunas, uvas, almendras, pan pita y de campo.

€ 120.000



Tiempo de preparación de los alimentos de **30 a 60 minutos**.

OPCIONES DE ✨ MERIENDAS

PARAGUAYA ₡ 91.000

- Jugo frutas a elección,
- Cocido quemado
- Frutas fileteadas de estación.
- Mbejú de la casa y chipitas recién horneadas.

CLÁSICA ₡ 130.000

- Termo de café colombiano.
- Ensalada de frutas de estación.
- Mixtos caprese.
- Chipitas recién horneadas.

SALUDABLE ₡ 104.000

- Jugo Verde (manzana verde, piña, pepino, limon, perejil y jengibre).
- Sandwich Veggie (lechuga verde, tomates, zanahoria, rodajas de pepino, pasta de huevo y hummus de garbanzo)
- **OPCIONAL:** en pan sin gluten y sin lactosa.
- Termo de Café colombiano.
- Frutas fileteadas de estación.



Tiempo de preparación de los alimentos de **30 a 60 minutos.**





OPCIONES DE ✨ POSTRES

₡ **45.000**

- ◊ **Carpaccio de Dulce de Mamón**
Finas láminas de mamón con queso Paraguay y miel de caña.
- ◊ **Budín de Arándanos**
Bizcocho esponjoso con arándanos frescos y glaseado cítrico.
- ◊ **Cake de Cacao**
Pastel húmedo con ganache de chocolate y mantequilla de maní, con praliné de maní y mermelada de mburucuyá.
- ◊ **Tiramisú**
Clásico italiano con mascarpone, yogur griego y café. Toque liviano y cremoso.
- ◊ **Cheesecake de Frutos Rojos**
Base de torta Satori con queso crema, yogur griego y confitura artesanal.
- ◊ **Frutas Fileteadas**
Selección fresca y natural de frutas de estación.



Tiempo de preparación de los alimentos de **30 a 60 minutos.**