



Menú

Satori

ZEN CLUB



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, creamcheese y glaseado balsámico.

HUMMUS CON VEGETALES _____ **€50.000**

Hummus tradicional con crudités de vegetales y pan pita tostado.

ROLLITO PRIMAVERA _____ **€45.000**

Hummus tradicional con crudités de vegetales y pan pita tostado.

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**.

Saton
ZEN CLUB





✧ PLATOS PRINCIPALES ✧



PRINCIPALES

PESCADOS ✨

CHUPÍN DE SURUBÍ _____ €120.000

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

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 yogurt 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 ₡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.**

Satori
ZEN CLUB





PASTAS ✨

RAVIOLES DE RICOTTA _____ ₡90.000

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

ÑOQUIS TRICOLOR _____ ₡90.000

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

LASAÑA BOLOÑESA _____ ₡90.000

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.



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

Satori
ZEN CLUB

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



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





SANDWICHES ✨

PITA GOURMET _____ ₡50.000

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

SANDWICH FRESCO DE VERDURAS Y HUEVO _____ ₡45.000

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

SANDWICH CLUB DE LA CASA _____ ₡55.000

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

BAGUETTE GOURMET _____ ₡55.000

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

MIXTO CAPRESE _____ ₡45.000

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

PITA MIXTO _____ ₡40.000

Pan pita, manteca, queso dambo, jamón cocido.



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

Saton
ZEN CLUB



CASUALES ✨

WRAP CESAR _____ ₡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 kimchi, vegetales frescos y papas rústicas.



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

Saton
ZEN CLUB

PIZZAS ✨

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

MUZZARELLA ₡80.000

Clásica pizza con 200 gr de mozzarella sobre masa artesanal.

BELLI FORMAGGI ₡90.000

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

ITALIANA DEL HUERTO ₡95.000

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

ITALIANA ₡100.000

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, gruyere, 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 gruyere, 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**.

Saton
ZEN CLUB



OPCIONES DE ✨ MERIENDAS

PARAGUAYA

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

€91.000

CLÁSICA

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

€130.000

SALUDABLE

- Jugo Verde: manzana verde, piña, pepino, limón, 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.

€104.000



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

Saton
ZEN CLUB





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 murucuyá.

✦ 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.**

Satori
ZEN CLUB