

MENÚ

HORARIO | HOURS OF OPERATION:

12 PM - 3PM & 6 PM - 10 PM

ENTRADAS FRÍAS | COLD APPETIZERS

Ensalada Orgánica | Organic Salad (V)

Una mezcla de kale, lechuga, mantequilla, baby arúgula, aguacate, albahaca, repollo morado, zanahoria, pepino & cebolla morada. Servido sobre una cama de quinoa. Bañada con un aderezo liviano de aceite oliva E.V., pesto y tomate.

Adicional: Pollo | Atún Sellado | Huevo Duro

A medley of kale leaves, butter lettuce, baby arugula, avocado, basil, purple cabbage, carrots, cucumber & purple onions. Served on top of a bed of quinoa. Dressed with E.V. Olive Oil, pesto & tomato.

Additional: Chicken | Seared Tuna | Hard Boiled Egg

Ensalada de Algas | Seaweed Salad

Mezcla de lechuga orgánica, algas nori, aguacate, semilla de ajonjolí & aderezo de alga nori seco, cúrcuma, aceite oliva & cítrico

Mixed organic greens, nori seaweed, avocado, sesame seeds & homemade dressing (dried nori seaweed, turmeric, olive oil & citrus)

Ensalada César | Caesar Salad

La combinación perfecta de lechuga romana orgánica, aderezo César hecho en casa, queso parmesano & crutones.

Adicional: Pollo | Huevo duro

The perfect combination of organic romaine lettuce, homemade Caesar salad dressing, parmesan cheese & croutons.

Additional: Chicken | Hard Boiled Egg

Ensalada Caprese | Caprese Salad

Queso Mozzarella fresco & local servido con albahaca, tomate cherry en Aceite Oliva E.V. con pesto verde y pesto de tomate orgánico.

Fresh & local Mozzarella cheese served with organic fresh basil, cherry tomato with E.V. Olive Oil with basil pesto and tomato pesto.

MENÚ

Carpaccio de Lomito | Beef Carpaccio

Finas lonjas de lomito crudo con aceite de oliva E.V., limón y lonjas de queso parmesano.

Thinly sliced raw beef tenderloin in E.V. Olive Oil, lemon and thinly sliced Parmesan cheese.

Carpaccio de Corvina | Sea Bass Carpaccio

Finas lonjas de corvina cruda aderezada con limón, eneldo y aceite oliva E.V. Acompañado con tostadas de la casa.

Thinly sliced raw Sea Bass in E.V. Olive Oil, lemon and dill. Accompanied with homemade toast.

Carpaccio de Zucchini | Zucchini Carpaccio (V)

Finas lonjas de zucchini orgánico preparado con limón, sal y aceite oliva E.V.

Thinly Sliced Organic Zucchini in Lemon, Salt and E.V. Olive Oil.

Tartar de Atún | Tuna Tartare

Local y fresco atún picado, preparado con cebolla, aguacate, semillas de ajonjolí & especias. Acompañado con tostadas de la casa.

Fresh and locally sourced Tuna with onions, avocado, sesame seeds & spices. Accompanied with home made toast.

Ceviche Le Stelle

Corvina local fresca servida con cebolla morada con aderezo de aguacate, espinaca, culantro & limón. Servido sobre una cama de aguacate.

Fresh and locally sourced sea bass served with diced red onions. Dressing made with avocado, spinach, cilantro & lime. Served on sliced avocado.

Ceviche de Pulpo | Octopus Ceviche

Ceviche de pulpo fresco con jengibre & cúrcuma. Servido en medio aguacate.

Fresh and locally sourced tender octopus mixed with Ginger & Curcuma. Served in half an avocado.

MENÚ

Tuna Tataki

Atún sellado con aceite de ajonjolí rostizado & cortado en rodajas finas. Servido con salsa ponzu de la casa, ralladura de jengibre, ralladura de rábano, semilla de ajonjolí, cebollín, jalapeño y chile.

Tuna seared with roasted sesame oil, thinly slice. Served with homemade ponzu sauce, grated ginger, grated white radish, sesame seeds, green onion, jalapeño slices and chilli sauce.

Tataki Special

Pescado del día en rodajas, flambeado & servido con salsa ponzu de la casa con cebollín verde encima de una cama de cebolla blanca.

Fish of the day, sliced, lightly torched & served with home-made Ponzu Sauce with green onion on a bed of white onion.

SOPAS | SOUPS

Sopa del Día | Soup of the Day (V)

Deliciosa sopa seleccionada por el Chef diariamente.

Fresh daily soup selected by Chef.

Gazpacho de Tomate | Tomato Gazpacho (V)

Refrescante gazpacho de tomate, chile & cebolla orgánica. Servido frío.

Refreshing organic tomatoes, pepper & onion gazpacho. Served cold.

Sopa de Cebolla | French Onion Soup

Una base de caldo sabroso con cebolla servido con un delicioso queso fundido encima.

Deep flavourful broth, loaded with onions & topped with baked cheese.

Sopa Azteca | Azteca Soup (V)

Sopa de tomate tradicional con chips de tortilla y aguacate

Traditional tomato soup with tortilla chips & topped with avocado

MENÚ

ENTRADAS CALIENTES | HOT APPETIZERS

1/2 Queso Camembert Gratinado

Servido con jalea de la casa en una crujiente canasta pastelera.

1/2 Portion Oven Baked Camembert Cheese

Served with home made jelly in a crunchy pastry cup.

Entero de Queso Camembert Empanizado

Servido con jalea de la casa en una crujiente canasta pastelera.

Full Camembert Cheese Breaded & Fried

Served with home made jelly in a crunchy pastry cup.

Escargot a la bourguignon gratinado | Baked Escargot

Clásicos caracoles al horno con mantequilla de ajo y pesto. 6 unidades

Classic baked snails with garlic and pesto nutter. 6 pieces

CARNES | MEATS

Churrasco | Striploin

Lomo importado de 340 grs. a la parrilla, servido con papa al horno, vegetales salteados & salsa chimichurri.

340 grs. of imported Striploin on the grill, served with baked potato, sautéed vegetables & chimichurri sauce.

Hamburguesa | Hamburger 8oz

230 grs. de carne premium, servida con lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, tocineta & queso. Acompañada de papas fritas de la casa.

230 grs. of premium meat, served with lettuce, tomato, onion, pickles, bacon & cheese. Accompanied by home made fries.

Entraña

227 grs. de Falda de Res Certificada, asada a la perfección y servida con nuestra deliciosa salsa chimichurri casera. Acompañada de papa al horno & tomate gratinado.

Our juicy 227 grs. Skirt Steak is grilled to perfection and finished with drizzle of our home made chimichurri sauce. Served with baked potato & tomato au gratin.

MENÚ

ESPECIALIDADES | SPECIALS

Costilla de Cerdo Baby | Baby Pork Ribs

Costilla de cerdo al horno con salsa albaricoque.
Servida con zucchini a la parrilla & papas salteadas.
*Oven roasted pork ribs with an apricot sauce.
Served with grilled zucchini & sautéed Potatoes.*

Rack de Cordero | Rack of Lamb

Jugoso Rack de Cordero en Salsa de Romero, con
Papas Gratinadas & Vegetales.
Juicy Rack of Lamb with Rosemary sauce, Baked Potato & Veggies.

8 Costillas | 8 Ribs.

4 Costillas | 4 Ribs.

Langosta a la "Provençal"

Langosta local y fresca en una salsa de tomate con ajo
& hierbas orgánicas o al ajillo.
Local and fresh lobster in organic tomatoes, garlic & herbs or garlic butter.

Pato al Horno | Roasted Duck

1/2 Pato al horno en salsa de naranja o pimienta verde.
Servido con vegetales.
*1/2 Roasted duck in orange sauce or green pepper sauce.
Served with veggies.*

Pollo a las Hierbas | Slow Cooked Herb Chicken

Pechuga de pollo cocinada con hierbas al fuego lento.
Servida con arroz & vegetales.
*Slow cooked chicken breast with fresh herbs.
Served with rice & veggies.*

Corvina Tropical | Tropical Sea Bass

Filete de corvina local a la plancha en una cremosa salsa de curry
con frutas tropicales, hongos, chile dulce, almendras, pasas & coco rallado.
Servido sobre arroz integral orgánico.
*Grilled Local Sea Bass in creamy curry sauce with tropical fruits,
mushrooms, sweet peppers, almonds, raisins & shredded coconut.
Served over a bed of organic brown rice.*

MENÚ

Corvina a la Plancha | Grilled Sea Bass

Corvina fresca & local a la plancha con vegetales salteados.

Con opción al ajillo o salsa meunière.

Grilled fresh & local Sea Bass with sautéed veggies.

Your choice of garlic butter or meunière sauce.

Cazuela de Mariscos | Seafood Stew

Mariscos mixtos en salsa de tomate natural con azafrán. Servidos con arroz.

Mixed seafood in fresh tomato sauce with saffron. Served over rice.

Vegetales a la Parilla | Grilled Vegetables (V)

Mixta de vegetales orgánicos & frescos de la huerta a la parilla

Grilled mixed organic & fresh veggies from the garden.

PASTA

OPCIÓN 'GLUTEN FRIENDLY' | GLUTEN FRIENDLY OPTIONS UPON REQUEST.

Gnocchi al Tartufo | Truffle Gnocchi

Gnocchi caseros, bañados en una cremosa salsa de trufas.

Gnocchi bathed in a rich creamy truffle sauce.

Spaghetti al Pomodoro (V)

Pasta larga con salsa fresca de tomate orgánico, infundida con albahaca

Spaghetti pasta with fresh and organic tomato sauce infused with basil.

Spaghetti al Pesto (V)

Pasta larga con pesto-albahaca orgánica & fresca de la huerta.

Spaghetti pasta with pesto- fresh & organic basil from our garden.

Spaghetti a la Carbonara

Spaghetti con una cremosa salsa de queso parmesano con guanciale & huevo.

Spaghetti in a creamy Parmesan Cheese sauce with Guanciale & eggs.

Spaghetti a la Trufa

Spaghetti salteado con trufa, mantequilla y queso parmesano.

Spaghetti with Truffle, Butter and Parmesan Cheese

MENÚ

Fusili di Mare

Pasta fusilli con mariscos mixtos en aceite oliva E.V. & ajo.
Fusilli Pasta with mixed seafood, E.V. Olive Oil & garlic.

Risotto Funghi Porcini | Porcini Mushroom Risotto

20 minutos de preparación / 20 minutes of preparation

Una combinación elegante de arroz Arborio, hongos porcini, vino blanco & queso Parmesano.
An elegant combination of Arborio rice, porcini mushrooms, white wine & Parmesan cheese.

ACOMPAÑAMIENTOS EXTRAS

Antipasto (V)

Vegetales orgánicos a la parrilla: zanahoria, zucchini, berenjena, hongos & tomate.
Fresh grilled organic vegetables: carrots, zucchini, eggplant, mushrooms & tomatoes.

Ensalada Mixta | Side Salad (V)

Combinación de vegetales orgánicos | *Combination of organic veggies*

Vegetales Orgánicos del Día | Organic Vegetables of the Day (V)

Vegetales mixtos, frescos & orgánicos salteados.
Mixed fresh organic sautéed vegetables.

Papas Fritas de la Casa | French Fries

Papa Asada con Mantequilla | Baked Potato with Butter

Papa Gratinado | Potato Au Gratin

Arroz | Rice

Arroz Yakimeshi | Yakimeshi Rice

Arroz frito con huevo & vegetales | *Egg fried rice & veggies*

Aguacate | Avocado

MENÚ

POSTRES | DESSERTS

Postre del Día | Dessert of the Day

Mousse de Chocolate | Chocolate Mousse

Flan de Coco | Coconut Flan

Crepe Suzette

Sorbet

Affogato

PIZZA MENU

Pizza de Trufa | Truffle Pizza

Salsa pomodoro fresco, mozzarella de búfala, trufa.
Fresh tomato sauce, buffalo mozzarella, truffle.

Pizza Hongos Porcini | Porcini Mushroom Pizza

Salsa pomodoro fresco, mozzarella de búfala, hongos porcini.
Fresh tomato sauce, buffalo mozzarella, porcini mushroom.

Pizza Le Stelle

Salsa pomodoro fresco, cebolla, chile dulce, berenjena, zucchini, semilla marañón.
Fresh tomato sauce, onions, red peppers, eggplant, zucchini, cashews.

Pizza Prosciutto

Salsa pomodoro fresco, mozzarella de búfala, prosciutto, rucola.
Fresh tomato sauce, buffalo mozzarella, prosciutto, arugula.

Pizza Margherita

Salsa pomodoro fresco, mozzarella de búfala
Fresh tomato sauce, buffalo mozzarella

Pizza Gorgonzola

Classica & deliciosa pizza con queso gorgonzola
Classic & delicious gorgonzola cheese pizza

MENÚ ALMUERZO

Lunch Menu

ENTRADA + PLATO FUERTE + POSTRE + BEBIDA NATURAL
ENTREE + MAIN COURSE + DESSERT + NATURAL DRINK

DISPONIBLE TODOS LOS DÍAS, 12PM A 3PM | AVAILABLE EVERYDAY, 12PM TO 3PM

BEBIDA | DRINKS

ELIGE 1 OPCIÓN | CHOOSE 1 OPTION

Soda de jengibre | *Ginger Soda*
Soda de Hibisco | *Hibiscus Soda*

ENTRADA | APPETIZERS

ELIGE 1 OPCIÓN | CHOOSE 1 OPTION

Ensalada Orgánica | *Fresh Organic Salad*
Sopa del día | *Soup of the day*

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

ELIGE 1 OPCIÓN | CHOOSE 1 OPTION

Bowl Chirashi | *Chirashi Bowl*

Tres tipos de pescado local, aguacate y vegetales sobre arroz de sushi guarnizado con algas y semilla de ajonjolí.
Three types of fresh local fish, avocado, fresh veggies served on a bed of rice garnished with seaweed & sesame seeds.

Tataki especial | *Special Tataki*

Pescado del día flambéado acompañado de arroz frito con huevo y vegetales.
Catch of the day with mixed vegetable & egg fried rice.

Pollo al vino | *Chicken In Wine*

Trozos de pollo salteado con hongos y salsa de vino blanco, acompañado con arroz blanco.
Sautéed chicken with mushrooms in white wine sauce, served on white rice.

Res Oriental | *Oriental Beef*

Trozos de lomo salteados con vegetales en salsa oriental acompañado de arroz blanco.
Pieces of beef tenderloin sautéed with vegetables in oriental sauce accompanied by white white rice.

Pasta Boloñesa | *Spaghetti Bolognese*

Delicioso Spaghetti con salsa de carne a base de tomate.
Delicious spaghetti with tomato-based meat sauce.

Casado Típico Le Stelle | *Le Stelle Costa Rican typical casado*

Picadillo, plátano maduro, aguacate, arroz y frijoles.
Opción: Pollo, pescado, costilla de cerdo.
Vegetable picadillo, cooked plantains, rice and beans.
Option: Chicken, fish, pork ribs.

Sushi Pescado del Día | *Sushi "Catch of the Day"*

Pescado del día, aguacate, cebollín verde & arroz sushi.
Opción: Sal de limón o sabor de miso. Opción picante.
Catch of the Day, avocado, green onion & sushi rice
Option: Lemon salt or miso flavour. Spicy option.

Sushi Le Stelle | *Le Stelle Sushi*

Cortes finos de atún con cebollín flambéado con aceite de ajonjolí: cubierto con una salsa de anguila con hongos y una fina capa de atún. Opción: picante o salsa de tamarindo.
Fine cuts of tuna with chives flambéed with sesame oil: Covered with mushrooms in eel sauce & a thin layer of tuna.
Spicy option.

POSTRE | DESSERT

ELIGE 1 OPCIÓN | CHOOSE 1 OPTION

Sorbet del día | *Sorbet of the day*
Café o té | *Coffee or Tea*