

BOCA'E JARRO

BOQUERÍA

Para compartir

Canasta de chicharrones

La clásica canasta tica con chicharrones puriscaleños acompañada de bastones de Yuca frita al parmesano y perejil, tortillas, pico e' gallo y cebollino fresco.

1/4K 6,500 CRC 1/2K 8,600 CRC

>>>>>>>>>>>>

Parrillada mixta

Nuestra combinación de churrasco de res, entraña, pollo y chorizo criollo, acompañada de chimichurri de la casa, pico e' gallo, frijoles molidos con patacones y tortillas.

(Para 4 personas) 17,500 CRC

<<<<<<<<<<<<<

Mix boca e' jarro

Nuestro surtido tradicional de chicharrones puriscaleños, fajitas de res, fajitas de pollo, tortillas, patacones, carne mechada en salsa, frijoles molidos, guacamole y queso criollo.

(Para 4 personas) 15,900 CRC

Mariscos

Tartar de atún.

Trozos de atún marinados en vinagreta de la casa, cebolla morada y aguacate, acompañado de chips de Plátano.

5,800 CRC

Chifrijo

Nuestra versión de chifrijo Boca e JARRO, que contiene la receta del chicharrón puriscaleño, arroz, frijoles tiernos, aguacate y el tradicional pico e' gallo.

3,900 CRC / 4,800 CRC

Gallos de chicharrón.

A lo nuestro, servidos con tortillas, chicharrones puriscaleños, Yuca frita, pico e' gallo y limón.

3,900 CRC

Tacos ticos

Tortilla de maíz frita rellena de carne mechada servida sobre una cama de repollo mixto y aderezo de la casa.

3,800 CRC

Patacones Boca e Jarro

Patacones servidos con pico e' gallo, frijoles molidos y guacamole.

4,100 CRC

Carpaccio de pescado

Finas lonjas de pescado marinados con zumo de limón y pimienta, servido con aceite de oliva, supremas de mandarina, papaya, almendras tostadas, limón grillado y vinagreta de maracuyá acompañado de lonjas de pan tostado.

4,800 CRC

Salmón Boca e Jarro.

Salmon Fresco en costra de pan especiado con salsa cítrica de naranja y Maracuyá acompañado de ensalada verde y papas al romero.

8,900 CRC

BOCAS TRADICIONALES

Ceviche tico

Dados de pescado fresco, marinados en zumo de limón, chile dulce, cebolla morada y culantro, servidos con chips de plátano.

3,700 CRC / 4,900 CRC

Chorizo a la parrilla.

Chorizo criollo a la parrilla, servido con pico e' gallo, chimichurri, perejil fresco y tortilla fresca.

3,800 CRC

Carne Mechada.

Tradicional Carne mechada en su salsa acompañada de patacones o chips de tortillas..

3,900 CRC

Chalupa de patacón.

Tapa de patacón Servida con frijol molido, guacamole, pico e' gallo y queso criollo.

Con 3 opciones a escoger:
Carne mechada en salsa, pollo mechado, chicharrón o mixtas

4,200 CRC

Arroz con camarones

Clásico arroz con camarones, salteado con cebolla morada, chile dulce y cebollino fresco, acompañado de ensalada verde y Yuca frita.

4,300 CRC / 6,900 CRC

Calamar frito.

De nuestras costas, deliciosos aros de calamar empanizados servidos con limón y aderezo de tomate natural.

4,800 CRC

MEDITERRANEOS

Hongos al graten.

Hongos salteados en mantequilla de ajo y vino tinto, rellenos de ricotta y espinacas gratinados con queso mozzarella.

4.200 CRC

Carnes y Pollo

Churrasco.

Churrasco de res a la parrilla, servido con chimichurri, papas minis en fondue de quesos de la casa, cebollino fresco y ensalada verde de temporada.

4.700 CRC / 8.900 CRC

Fajitas de pollo

Las tradicionales ticas, fajitas de pollo salteadas con chile dulce y cebolla morada. Servidas con tortillas, guacamole y queso criollo.

3.900 CRC

Carpaccio de lomito.

Finas lonjas de lomito marinadas con hierbas, servido con zumo de limón, aceite de oliva extra virgen, pimienta negra, láminas de hongos en conserva, arugula fresca y lascas de queso parmesano.

4.900 CRC

Berenjena gratinada.

Lonjas de berenjena apanadas, cubiertas de nuestra salsa de tomate natural y queso mozzarella al horno.

3.800 CRC

Cazuela de quesos.

Duo de quesos mozzarella y provolone al gratén, mezclados con chorizo criollo a la parrilla, hongos y cebollino fresco.

Acompañados de tortilla fresca.

4.800 CRC

Mix de Bocados

Tostada de Pan artesanal hecho en casa horneado, servidas con queso provolone, coronado con hongos al ajillo y cebollino fresco, y Dip de tomate seco, arugula, jamón serrano y aceite de oliva extra virgen.

4.500 CRC

Costilla BBQ.

Costillas de cerdo tipo San Luis, acompañadas de bastones de yuca frita al parmesano perejil y salsa BBQ.

6.500 CRC / 9.600 CRC

Fajitas de res.

Las tradicionales ticas, fajitas de res salteadas con chile dulce y cebolla morada. Servidas con tortillas, guacamole y queso criollo.

4.800 CRC

Lomito al Porcini.

Lonjas de lomito a la parrilla, acompañados de papas minis al ajillo y Romero con salsa rústica de hongos porcini y ensalada verde de la casa

6.900 CRC / 12.500

Choripán

Pan artesanal, chorizo criollo a la parrilla y chimichurri tradicional, servido con salsa de ajo y queso Mozzarella.

4.200 CRC

Ensaladas

Ensalada de atún confitado.

Mézclum de lechugas de temporada, nuestro atún en conserva, cebolla morada, chile dulce, tomates cherrys, lascas de queso parmesano perejil fresco y vinagreta de la casa.

5.200 CRC

Ensalada fresca.

Mézclum de lechugas de temporada, trozos de piña, fresas, manzanas verdes, supremas de mandarina, almendras tostadas y vinagreta de la casa.

4.900 CRC

Pastres

Mini churros con dulce de leche y azúcar glas.

3.500 CRC

Boca e Jarro
2257-1524