



GrandPas

Hotel & Restaurante

Nuestra Historia

Les queremos contar un poco sobre los ancestros de la familia Fernández Mora, nuestros muy queridos abuelos...

Inmigrantes de España varias décadas atrás decidieron establecerse en Costa Rica específicamente en la provincia de Cartago. Desde su llegada a nuestro país dedicaron sus vidas a la siembra de diferentes cultivos agrícolas y a la producción de leche.

La casa estilo victoriano costarricense que hoy en día da vida al Hotel & Restaurante GrandPas fue construida en los años 70's gracias al diseño e inspiración en aquel momento de nuestro querido abuelo Alfonso, la misma fue edificada con maderas de cedro y pochote centenarias tomadas de las antiguas casonas en las que los abuelos habitaron, tanto en Cot de Oreamuno como en Cartago Centro. En aquellos años nuestros abuelos decidieron desarmar las antiguas casonas para poder utilizar estas valiosas maderas dándole vida a una casa sumamente amplia y acogedora, con una vista privilegiada y amplias zonas verdes.

Las vetustas de las aceras provienen de sus patios y son piezas que difícilmente se encuentran en nuestro país por lo que para nosotros son como reliquias a las cuales se les da un cuidado permanente y especial. El jardín recibía una atención esmerada de parte de los abuelos, principalmente de nuestra siempre recordada y querida abuela Marta. De los abuelos aprendimos entre otras cosas el arte de trabajar la tierra y cuidar los jardines, de igual manera heredamos el disfrute de compartir, acoger con entusiasmo y cariño a nuestros invitados, es por eso que nos distingue el trato personalizado y amigable.

Esperamos que con usted no sea la excepción y podamos hacer de su visita una experiencia inolvidable y de su total agrado.





ME NU

MIE GRANDPAS NU

Desayunos

GrandPas



GLUTEN
FRIENDLY
\$4.995

Gallo pinto especial de la casa.
Dos huevos al gusto, fritos, revueltos o
rancheros, plátanos fritos, tocino, natilla,
queso tipo turrialba y tostadas de pan
ciabatta. Acompañado de fruta de tempo-
rada.

Volcán

\$4.695

Deliciosos y esponjosos pancakes con
miel de maple y tocino glaseado.
Acompañado de fruta de temporada y
frutos rojos.

Bosque Nuboso

\$4.895

Sándwich de pan ciabatta, torta de
huevo, tocino, tomate, queso y aguacate.
Acompañado de fruta de temporada.

Valle

\$4.595

Omelette relleno con cebolla, chile dulce,
albahaca, tocino y queso mozzarella,
acompañado de tostadas de pan
ciabatta y fruta de temporada.

Cráter

\$4.695

Tres tostadas francesas preparadas con
nuestro pan de masa madre, acompañadas
de miel de maple, tocino glaseado, fruta de
temporada y frutos rojos.

Brunch *

\$7.960

Gallo pinto especial de la casa, dos
huevos al gusto, mini pancakes con miel de
maple y frutos rojos, tostadas, plátanos
fritos, queso tipo turrialba, natilla y tocino.
Acompañado de parfait con fruta de
temporada, granola y yogurt.

*Este tipo de desayuno no está incluido para huéspedes

Bebidas

- Café
- Chocolate
- Café con leche
- Jugo de naranja
- Té

*Todas las opciones de desayuno incluyen una
bebida de su elección

**El desayuno está incluido para los huéspedes. Una
opción de desayuno por persona. Productos no
incluidos en el menú de desayuno y órdenes extra
tienen un costo adicional.



Precio no incluye 10% de servicio





Aperitivos y Entradas

Hogazas

Crema a elegir servida en una de nuestras hogazas de pan artesanal 100% hechos en casa.

OPCIONES A ELEGIR:

- Camarones al ajo asado ₡ 5.995
- Ayote a la caribeña ₡ 5.395
- Tomate Toscana ₡ 4.995

Foccacia Oliva Romero ₡ 5.495

Masa delgada y crujiente preparada de manera artesanal, con aceite de oliva y romero seco.

Foccacia Prosciutto Aceitunas ₡ 5.995

Masa delgada y crujiente preparada de manera artesanal, con aceite de oliva, prosciutto y aceitunas rebanadas.

Tablita 219 ₡ 15.845

Tabla surtida de fiambres y quesos gourmet acompañada de tostadas de pan ciabatta, aceitunas negras rebanadas, almendras, fresas, frutos rojos y alioli.



Ceviche Peruano ₡ 5.995

Ceviche fresco estilo peruano de corvina reina macerada en limón con cebolla morada, perejil, maíz asado, chile aji y leche de tigre. Acompañado de crocante de camote.

Ceviche GrandPas ₡ 6.345

Ceviche fresco de corvina reina, pulpo, mango, cebolla morada, perejil y leche de tigre macerada en limón. Acompañado de crocante de plátano.

Tartar de Salmón ₡ 5.995

Preparación a base finos cortes de salmón, aguacate, mango, perejil, cebolla morada, semillas de ajonjolí y alioli especial de casa con un coral de tuile.

Fondue ₡ 5.495

Mezcla de quesos fundidos acompañada de tostadas de pan ciabatta, aceitunas negras rebanadas y papas gajo con alioli especial de la casa.

Capresse ₡ 6.950

Tomate, queso mozzarella fresco, albahaca y pesto, acompañada de focaccia.

Precio no incluye 10% de servicio



Ensaladas, Pastas y Arroz

De la Huerta



Mezcla de frescos de la huerta, crotones, tomates cherry, palmito asado, aguacate, pepino, rábano y la proteína de su elección.

PROTEÍNA A ELEGIR:

- Pollo **₡ 7.495**
- Lomito **₡ 8.995**
- Salmón **₡ 9.745**
- Sin proteína **₡ 5.495**

Rollo Primavera

Dos wraps a base de arroz relleno de arúgula, espinaca, mix de lechugas frescas, aguacate, zanahoria, mango y acompañado de salsa estilo asiática 100 % hecha en casa:

PROTEÍNA A ELEGIR:

- Vegetariano **₡ 4.495**
- Salmón **₡ 5.995**
- Camarones **₡ 5.570**
- Pollo a la Parrilla **₡ 5.305**

Poke



Platillo de origen hawaiano con mix de lechugas, finos cortes de aguacate, mango, pepino, cebolla morada en pluma, tomate cherry, aceitunas y espinaca. Acompañado de arroz con almendras y nuestra salsa estilo asiática 100% hecha en casa. Disfrútalo con tu proteína favorita

PROTEÍNA A ELEGIR:

- Salmón **₡ 5.995**
- Camarones **₡ 5.895**
- Pollo a la Parrilla **₡ 5.495**



Salteado Mar y Tierra **₡ 8.995**

Lomito, camarones, calamares, pulpo, pollo y vegetales salteados, acompañado de arroz estilo chaufa y decorado con crocante de arroz.

Salteado Silvestre **₡ 6.995**

Variedad de vegetales salteados, acompañado de arroz estilo chaufa y decorado con crocante de arroz.

Tagliatelle a la Checca **₡ 8.995**



Pasta plana en salsa tipo aurora con queso mozzarella fresco, albahaca y compota de tomate cherry. Acompañada de pan de ajo.

Spaghetti Scampi **₡ 9.495**



Pasta con camarones salteados en vino blanco en una salsa a base de crema, ajo y alcaparras. Acompañada de pan de ajo.

Gnocchi Irazú **₡ 8.995**

Pasta artesanal a base de papa bañada en salsa sedosa de ayote y queso parmesano. Acompañada de pan de ajo.

Precio no incluye 10% de servicio



Aves, Pescados y Mariscos

Pollo a la Florentina ₡ 9.995

Jugosa suprema de pollo a la parrilla bañada en salsa cremosa con espinaca, tocino, champiñones y cebolla morada. Acompañado de puré de ayote y vegetales saltados en vino blanco.

Corvina GrandPas ₡ 12.495

Filet de corvina reina a la plancha bañada en nuestra salsa especial de la casa a base de crema, alcaparras y limón. Acompañada de arroz con almendras, espárragos y tomates cherry grillados.

Trucha ₡ 10.995

Filet de trucha ahumada acompañada de papas al romero, espárragos grillados y ensalada tropical con remolacha, rábano, aguacate, arúgula, naranja y lechugas hidropónicas bañadas con gremolata de eneldo.



Pulpo a la Parrilla ₡ 14.995

Tentáculos de pulpo a la parrilla en una reducción de balsámico, miel y vino tinto sobre una cama de papas saltadas. Acompañado de variedad de vegetales y espárragos grillados, ensalada mixta con mango asado y nuestro aderezo de la casa.

Salmón con Crusta de Pistacho ₡ 12.295

Filet de salmón a la parrilla con fina capa de pistacho, espárragos grillados acompañado de ensalada mixta, pan tostado, aguacate, remolacha, zanahoria, mango con aderezo de la casa y gremolata de eneldo.

Papillote de Salmón ₡ 11.345

Filet de salmón cocido a la parrilla y servido con pesto de la casa, vegetales baby, tomates cherry y espárragos al vapor dentro de un papillote.

Precio no incluye 10% de servicio



Cartes de Res y Cerdo

Tomahawk



€ 27.995

Delicioso corte de res a la parrilla con un peso entre 1,2 y 1,5kg aproximadamente, Acompañado de variedad de vegetales y elote grillados, papas salteadas al romero con queso gratinado y ensalada mixta con aderezo de la casa. Ideal para compartir entre 2 personas.

Churrasco San Antonio



€ 12.990

New York Steak premium importado a la parrilla sobre una cama de papas salteadas al romero. Acompañado de variedad de vegetales y espárgos grillados, ensalada mixta con mango asado y nuestro aderezo de la casa.

Milanesa a la Sureña

€ 11.995

Petit filet choice importado en un corte delgado y empanizado con salsa pomodoro y queso mozzarella fundido sobre una cama de vegetales salteados en vino blanco y papas gajo.

Asado Distrito 2



€ 23.495

Lomito de res importado, New York Steak premium, costilla baby back, chorizo artesanal y pechuga de pollo acompañados de elote y vegetales asados, papas salteadas al romero y tortillas. Ideal para compartir entre 2 personas.

Bœuf Bourguignon

€ 11.445

Exquisito estofado de res al vino tinto con zanahoria, tomate, papa y champiñones. Acompañado de puré de papa con ajo rostizado y cubierto con queso mozzarella gratinado.

Filet Mignon

€ 12.495

Medallón de lomito de res importado, acompañado de puré de papa con queso azul, vegetales salteados y salsa de cebolla dulce.

Lomo a lo Pobre



€ 11.995

Petit filet choice importado servido con un huevo frito sobre una cama de vegetales salteados en vino blanco y papas gajo.

Costilla baby back en salsa BBQ

€ 400gr €10.995

Rack completo €19.995
(1,2kg aproximadamente)

Deliciosas y jugosas costillas de cerdo bañadas con nuestra original salsa BBQ 100% hecha en casa acompañadas de papas salteadas al romero, elote asado y ensalada a base de yogurt griego, espinaca, miel y almendras.



Precio no incluye 10% de servicio



Pizzas

Escoge tu preferida ya sea en salsa pomodoro y queso mozzarella o pizza blanca a base de queso mozzarella.

Margarita

₡ 8.695

Tomate cherry, queso mozzarella, albahaca fresca y pesto.

Funghi & Prosciutto Cotto

₡ 8.795

Jamón cocido y hongos.

Pepperoni

₡ 8.895

Pepperoni curado.

Salame

₡ 8.450

Salame italiano.

Pasquí

₡ 9.450

Salsa a base de ayote sazón, queso mozzarella fresco, pistacho y tocino.

GrandPas

₡ 9.495

Jamón cocido peperoni, salame, chile morrón, cebolla, aceitunas y hongos.

Prosciutto & Arúgula

₡ 8.995

Prosciutto, queso parmesano y arúgula fresca.

Piña Caramelizada

₡ 8.995

Jamón cocido y piña caramelizada.

Scampi

₡ 9.495

Camarones al ajo.



Precio no incluye 10% de servicio



Hamburguesas

Hamburguesa Cacique Coo (Arma tu Hamburguesa)

Preparadas con nuestro pan artesanal 100% hecho en casa, queso mozzarella, cebolla caramelizada, champiñones salteados, arúgula fresca y el original alioli GrandPas. Acompañadas de papas gajo.

Proteínas a elegir

- Medallón de lomito importado **₡ 9.495**
- Pechuga de pollo a la milanesa **₡ 8.445**



Hamburguesa de pulpo a la parrilla **₡ 11.995**

Deliciosos tentáculos de pulpo a la parrilla en nuestro pan artesanal 100% hecho en casa, champiñones salteadas, aguacate, arúgula fresca y el original alioli GrandPas. Acompañadas de papas gajo

Adicionales recomendados

- Aguacate **₡ 950**
- Compota de tomate cherry **₡ 950**
- Espinaca **₡ 650**
- Camarones **₡ 1.750**
- Huevo frito **₡ 650**
- Queso mozzarella **₡ 750**

Precio no incluye 10% de servicio



Niños y Pastres

Niños

Strips de pollo ₡ 6.995
Acompañado de papas gajo.

Pizza jamon y queso ₡ 5.995
Salsa de la casa, Jamón y queso mozzarella.

Pizza pepperoni ₡ 5.995
Salsa de la casa, Pepperoni y queso mozzarella.

Pasta a la mantequilla ₡ 4.995
Pasta larga con mantequilla y parmesano.



* Sabor varía de acuerdo a temporada.



Pastres

Creme Brulé * ₡ 3.445

Panna Cotta * ₡ 3.195

Copa de helado de vainilla ₡ 2.895

Focaccia Nutella ₡ 5.445

Focaccia dulce de leche ₡ 5.195

Torta Pavlova frutos rojos ₡ 3.695

Llama del Bosque ₡ 3.445

Precio no incluye 10% de servicio



Bebidas

Naturales

Fresa - limón - albahaca
Sandía - hierbabuena
Piña - albahaca
Piña - Sandía - Limón
Limonada - hierbabuena
Té frío frío

- Podés armar la tuya a tu gusto

€ 1.845

Gaseosas

Ginger Ale regular
Coca Cola regular
Coca Cola zero
Fanta
Soda

€ 1.495

Sodas Italianas

Frutos rojos
Maracuyá

€ 1.995

Frozen

Cappuccino
Mocaccino
Chai
Oreo
Chocolate

€ 2.695
€ 2.795
€ 2.495
€ 2.895
€ 2.495



Café

Americano
Cappuccino
Con leche
Latte
Moca
Chocolate
Té
Té Chai
Agua dulce

8onz	12onz
€ 1.195	€ 1.495
€ 1.795	€ 2.195
€ 1.495	€ 1.895
€ 1.795	
€ 1.795	€ 2.295
€ 1.695	€ 2.195
€ 1.395	€ 1.595
€ 1.695	€ 1.995
€ 1.595	€ 1.995

Miquetas

Espresso
Baileys
Doppio
Macciato
Cortado

€ 1.100
€ 1.895
€ 1.395
€ 1.395
€ 1.395

Métodos

Chemex
Prensa Francesa

8onz	12onz
€ 1.795	€ 2.495
€ 1.695	€ 2.395

LECHE DE SU ELECCIÓN

Elija el tipo de leche de su bebida
Descremada - Semidescremada - Deslactosada

EXTRA DE SABOR

Agregue por 500 un sabor adicional a su bebida
Vainilla - Caramelo - Amaretto - Avellanas - Menta

Precio no incluye 10% de servicio



Entre Panes



Croissants

- Mediterráneo: jamón serrano, pepperoni, aceitunas negras, compota tomate cherry y albahaca ₺2.565
- Jamón & queso: jamón cocido y queso mozzarella. ₺2.200

Repostería Dulce

- Torta chilena ₺2.995
- Queque de zanahoria ₺2.895
- Alfajores ₺1.835
- Croissant de Nutella ₺2.595

Precio no incluye 10% de servicio



Licores

Aperitivos

Jagermeister	¢2.475
Campari	¢2.475
Santero	¢2.750
Vermut	¢3.210

Whisky

Old Parr 12 años	¢2.660
Old Parr 18 años	¢3.395
Chivas Regal 12 años	¢2.570
Buchanan's 18 años	¢3.395



Ron

Flor de caña 18 años	¢3.210
Zacapa 12 años Ambar	¢2.750
Apleton Estate signature	¢2.750
Diplomático Reserva	¢3.670

Tequila

1800 Cristalino	¢2.935
Don Julio Reposado	¢3.210
Corralejo triple destilado	¢3.395

Digestivos

Lazzaroni Amaretto	¢2.660
Frangelico	¢2.475
Baileys Irish Cream	¢2.660

Precio no incluye 10% de servicio



Cervezas y Shots

Imperial

Light	¢1.830
Regular	¢1.830

Bavaria

Light	¢2.290
Gold	¢2.290
Masters	¢2.290

Corona ¢2.290

Modelo ¢2.290

Heineken ¢2.290



B-52	¢2.495
Burning Forest	¢2.495
Dead Pool	¢2.495
Costa Rica Flag	¢2.495
Blow Job	¢2.495
After 8	¢2.495

Sampler de 3 shots
¢6.995

Sampler de 6 shots
¢11.995

Precio no incluye 10% de servicio



Cócteles

Sangría tinta	¢3995
Clérico	¢3995
Pichel de Sangría	¢12860

Gin & Tónicos

Original	¢3945
Frutos rojos & canela	¢4130
Romero & Limón	¢4035
Piña & albahaca	¢4130

Margaritas

Original	¢3.855
Fresa	¢4.035
Melocotón	¢4.035
Maracuyá	¢4.035



Mojitos

Original	¢3.855
Fresa	¢3.945
Maracuyá	¢3.945
Coco	¢3995

Santero Spritz

Melocotón	¢4.130
Limoncello	¢4.130

Mocktails (sin licor)

Shirley Temple	¢3.495
GrandPas	¢3.495
Sunrise	¢3.495

Precio no incluye 10% de servicio



Especialidades de Cócteles

Acuario	¢3.995
Viento del Norte	¢3.995
Margarita blue	¢4.395
GrandPas	¢3.995
Mike Collins	¢3.995
Prebisteriano	¢3.995
Laguna Azul	¢3.995
Caipiroska	¢3.995
Bosque en Llamas	¢4.495
Cucaracha	¢4.495
Long Island Iced Tea	¢4.095
Moscow Mule	¢5.495
Blue Long Island Iced Tea	¢4.095



Mónaco	¢5.495
Mojito Beer	¢5.495
Strawberry Beer	¢5.495
Whisgin Green	¢3.995
Cuba Green	¢4.095
Martini	¢4.260
Negroni	¢4.035
Ruso Blanco	¢4.195
Tequila Sunrise	¢3.395
Piña Colada	¢3.855
Cuba libre	¢3.855
Whisky Sour	¢4.095

Precio no incluye 10% de servicio



Vino Blanco

Por Copa Blancos

**Casa Viva-
Savignon blanc** **₡3.695**

Vino Chileno, Ideal para ceviches o carnes como salmón

**Casa Viva-
Chardonay** **₡3.645**

Viino chileno, ideal para Hogazas y Pollo a la Florentina.

**Ca del Lago -
Pinot Grigio** **₡3.495**

Vino Italiano, ideal para Ensaladas, Corvina GrandPas, Pizza Margarita y Pizza Pasquí



Blancos por Botella

**Domaine De Rochebin -
Chardonnay** **₡24.495**

Vino de Bourgogne Francia, ideal para Tartar de Salmón, Tablita 219 y Spaguetti Scampi.

Le Rime - Pinot Grigio

Vino de Toscana **₡23.995**

Italia, ideal para el Rollo Primavera y Trucha

Attis - Albariño

Vino de Rías **₡20.995**

Baixas España, ideal para Gnocchi Irazú y Fondue.

Precio no incluye 10% de servicio



Vino Tinto



Por Copa Tintos

Casa Viva-Pinot noir **₡3.695**

Vino Chileno, ideal para Antipasto y Lomo a lo pobre

Condesa De Leganza - Tempranillo **₡3.595**

Vino Español, ideal para el Salteados y Postres con Frutos Rojos

Nampe - Malbec **₡3.795**

Vino de Mendoza Argentina, ideal para Tagliatelle a la Checca y Pizzas excepto Margarita

Precio no incluye 10% de servicio



Vina Tinto

Tintos por Botella



Domaine De Rochebin - Pinot Noir Vino de Bourgogne Francia, ideal para Boeuf Bourguignon y pulpo	€26.595
Críos Susana Balbo - Malbec Vino de Mendoza Argentina, ideal para Milanesa a la Sureña	€26.695
Marqués de Murrieta Reserva - Tempranillo Vino de Rioja España, ideal para Churrasco San Antonio, Tablita 219 y Filet Mignon	€45.895
Cepa Gavilán - Crianza - Tempranillo Vino de Rivera del Suero España, ideal para Tomahawk y Churrasco San Antonio.	€38.995
Speri Valpolicella - Blend Vino de Verona Italia, ideal para Tagliatelle a la Checa y Hamburguesa de Pollo a la Milanesa	€23.995
Chateau Haut - Maginet Vino de Bordeaux Francia, ideal para Costilla Baby Back en salsa BBQ y Tablita 219	€22.995
J. Lohr - Merlot Vino de California, ideal para el Asado Distrito 2	€37.895
Ramos Pinto - Blend Vino de Porto Portugal, ideal para postres.	€34.995

Precio no incluye 10% de servicio



Vino Rosado

Por Copa Rosado

Los Vascos - Rosé €4.595

Vino de Colchagua Chile,
ideal para Salmón y Trucha.



Por Botella Rosado

The Pale €27.995

Vino de Provence Francia, ideal
para Spaguetti scampi, Pizza
Scampi y Tablita 219.

Precio no incluye 10% de servicio