Segreto

RISTORANTE

HOTEL ARENAL SPRINGS

Libres De...

FREE OF...

Libre de Gluten
Gluten Free

Libre de Soya
Soy Free

Libre de Nueces
Nuts Free

Libre de Lactosa
Dairy Free

Libre de Moluscos
Mollusks Free

Libre de Crustáceos
Crustaceans Free

Contiene o es...

CONTAINS OR IS...

Platillo Vegetariano
Vegetarian Dish

Platillo Vegano
Vegan Dish

Platillo Picante
Spicy Dish

Segreto

RISTORANTE

Segreto

RISTORANTE

Estimado Huésped

Acompáñanos a disfrutar de la mejor gastronomía del viejo mundo, elaborada con los mejores productos de la zona, vive una experiencia como si estuvieras en la propia Toscana.

Nos esforzamos por representar lo mejor de la cultura Italiana a través de las manos costarricenses, en un lugar que esconde perfección en cada plato representado en su mesa.

Dear Guest

Come enjoy the best old world cuisine with us. Experience a taste of Tuscany with high-quality local ingredients.

We strive to represent the best of Italian culture through Costa Rican hands. You will find a little piece of perfection hidden in each dish we serve.

Segreto
RISTORANTE

Antipasti | Antipasto

Antipasto de Verduras Asadas
Selección de verduras de temporada asadas, marinadas en aceite de oliva y hierbas, servidas con tapenade de aceitunas y pan de masa madre tostado.

Grilled Vegetable Antipasto
Roasted seasonal vegetables, marinated in olive oil and herbs, served with an olive tapenade and toasted sourdough bread.

Arancini de ayote y tomates secados al sol,
Bolitas de risotto fritas rellenas de ayote, pesto de tomate y mozzarella, crujientes con espinacas tiernas.

Sun-dried Tomato and Squash Arancini,
Risotto balls stuffed with squash, tomato pesto, and mozzarella cheese, breaded and fried. Served with baby spinach.

Bruschetta de Salmón Ahumado,
Bruschetta con salmón ahumado, crema de eneldo y alcaparras, limón e hinojo con manzana verde.

Smoked Salmon Bruschetta, Bruschetta with smoked salmon, dill and caper cream, lemon and fennel with green apple.

El Impuesto de venta 13% y Servicio 10% **NO** están incluidos en los precios
Sales tax 13% and Service tax 10% are **NOT** included in the prices

Segreto
RISTORANTE

Antipasti | Antipasto

Crostini de paté de Pollo, con cebolla caramelizada y reducción de balsámico.

Chicken pâté crostini, with caramelized onion and balsamic reduction.

Prosciutto e Melone, Rodajas de melón fresco envueltas en prosciutto crudo, vinagreta de jengibre con miel de chile en escamas, rúcula tierna.

Prosciutto and Melon, Fresh Melon Slices wrapped in raw Prosciutto, honey ginger vinaigrette with chili flakes, baby arugula.

Carpaccio di Filetto Affumicato, lomito de res ahumado, crema de hongos porcini, vinagreta de jengibre y queso parmesano con rúcula tierna y balsámico.

Smoked carpaccio filet, smoked beef tenderloin, porcini mushroom cream, ginger and parmesan vinaigrette with tender arugula and balsamic dressing.

El Impuesto de venta 13% y Servicio 10% **NO** están incluidos en los precios
Sales tax 13% and Service tax 10% are **NOT** included in the prices

Segreto
RISTORANTE

Antipasti | Antipasto

Affettati Misti, Selección de embutidos italianos cortados finamente, como salami, mortadela y capocollo, acompañados de vegetales encurtidos.

Mixed Charcuterie Board, Selection of finely cut Italian cold cuts, such as salami, bologna, and capocollo, accompanied by pickled vegetables.

Alcachofas a la romana, Pimientos asados a la leña, servidos con una salsa tibia de anchoas y ajo.

Roman style artichokes, fire-roasted peppers, served with a warm anchovy and garlic sauce.

Crema de ayote y porcini, perfumada con Amaretti, cruton de focaccia y aceite de tomate.

Pumpkin Porcini Cream Soup, with a touch of amaretto, served with focaccia croutons and tomato oil.

El Impuesto de venta 13% y Servicio 10% **NO** están incluidos en los precios
Sales tax 13% and Service tax 10% are **NOT** included in the prices

Segreto
RISTORANTE

Insalati | Salads

Ensalada caprese con bocconcini,
reducción de balsámico, crutones de focaccia
y pesto de albahaca.

Caprese Salad, with balsamic reduction,
focaccia croutons, and basil pesto.

Ensalada de rúcula peras y queso azul, nueces
tostadas y caramelizadas, compota de peras,
vinagreta de francha corta.

Arugula, Pear, & Blue Cheese Salad, with
toasted caramelized walnuts, pear compote,
and Franciacorta vinaigrette.

Ensalada de Radicchio y prosciutto,
orzo, aceitunas negras, limón y queso
parmesano.

Radicchio and prosciutto salad, with orzo,
black olives, lemon, and parmesan cheese.

El Impuesto de venta 13% y Servicio 10% **NO** están incluidos en los precios
Sales tax 13% and Service tax 10% are **NOT** included in the prices

Segreto
RISTORANTE

Primi Piatti | Main Dishes

Ravioli di Ossobuco, Ravioli rellenos de ossobuco cocido a la leña y servidos con una reducción de su propios jugos y un toque de gremolata.

Ossobuco Ravioli, Ravioli stuffed with ossobuco cooked on a wood-burning stove, served with a reduction of its own juices and a touch of gremolata.

Linguine ai Frutti di Mare, Linguine con una selección de mariscos frescos en una salsa ligera de tomate y vino blanco con albahaca.

Seafood Linguine, Linguine topped with a selection of fresh seafood in a light tomato, white wine, and basil sauce.

Pappardelle al Ragù, Pappardelle casero con un ragú cocido lentamente, queso parmesano rallado al momento.

Pappardelle with Ragù, Homemade pappardelle with a slow-cooked ragú and freshly shredded parmesan cheese.

El Impuesto de venta 13% y Servicio 10% **NO** están incluidos en los precios
Sales tax 13% and Service tax 10% are **NOT** included in the prices

Segreto
RISTORANTE

Primi Piatti | Main Dishes

Carbonara de hongos mixtos, fettuccini aderezado con trufa, sobre una crema de espinacas y nuez moscada.

Mixed Mushroom Carbonara, truffle seasoned fettuccini topped with spinach and nutmeg cream sauce.

Gnocchi di pecorino al Burro e Salvia,
Gnocchi de queso pecorino suaves servidos con mantequilla avellanada y hojas frescas de salvia, sobre un pure de calabaza con alcaparras y hojas tiernas.

Pecorino Gnocchi, soft pecorino cheese gnocchi tossed in hazelnut butter, fresh sage leaves, and capers, served on a pumpkin puree.

Risotto al Prosecco con camarones, risotto cocido en Prosecco con camarones y toques de cítricos, espárragos y perejil fresco.

Shrimp Prosecco Risotto, risotto cooked in Prosecco with shrimp, hints of citrus, asparagus, and fresh parsley.

El Impuesto de venta 13% y Servicio 10% **NO** están incluidos en los precios
Sales tax 13% and Service tax 10% are **NOT** included in the prices

Segreto
RISTORANTE

Primi Piatti | Main Dishes

Lasaña de brócoli y porcini, queso ricotta con puerros asados, gratinada a la leña con queso mozzarella fresca.

Broccoli Porcini Lasagna, ricotta cheese with grilled leeks and fresh mozzarella cheese gratin.

Spaguetti Carbonara Clásica, guanciale, queso parmigiano reggiano cocido suavemente con huevos frescos locales.

Classic Spaghetti Carbonara, bacon, parmigiano reggiano cheese cooked lightly with fresh locally-sourced eggs.

Rigatoni con Crema di Peperoni Rossi y pollo rostizado, pimientos rojos, mozzarella y salvia.

Red Pepper Cream Rigatoni with Roasted Chicken, red peppers, mozzarella, and sage.

Lasagna de Ragú alla Bolognese, crema bechamel con ricotta fresco, pasta fresca al huevo, queso mozzarella gratinado.

Bolognese Ragú Lasagna, bechamel cream with fresh ricotta, pasta, egg, and grated mozzarella cheese.

El Impuesto de venta 13% y Servicio 10% **NO** están incluidos en los precios
Sales tax 13% and Service tax 10% are **NOT** included in the prices

Segreto
RISTORANTE

Secondo Piatti | Lighter Fare

Salmón al Prosecco, Lomos de salmón cocidos en salsa de Prosecco y hierbas, servidos con espárragos glaseados y puré de camote local.

Prosecco Salmon, Salmon loins cooked in Prosecco herb sauce, served with glazed asparagus and locally-sourced sweet potato puree.

Lomito de res en salsa porcini 250gr (10onz), reducción de vino tinto, hongos mixtos de temporada sobre un puré de papas cremoso y espinacas salteadas.

Beef Tenderloin In Porcini Sauce 250gr (10onz), Red wine reduction, seasonal mixed mushrooms over creamy mashed potatoes and sautéed spinach.

Filete de Atún en costra de pistacho, puré de coliflor avellanada, ensalada de naranjas con hojas de la huerta.

Tuna Fillet In Pistachio Crust, hazelnut cauliflower puree, orange salad, and garden lettuces.

El Impuesto de venta 13% y Servicio 10% **NO** están incluidos en los precios
Sales tax 13% and Service tax 10% are **NOT** included in the prices

Segreto
RISTORANTE

Secondo Piatti | Lighter Fare

Pollo alla Parmigiana, Pechugas de pollo empanizadas y fritas, cubiertas con salsa de tomate casera y mozzarella, gratinadas al horno servida con pasta al burro.

Chicken Parmesan, Breaded and fried chicken breasts covered in a homemade tomato sauce and grated mozzarella with pasta al burro.

Pollo envuelto en Prosciutto y relleno de ricotta con espinacas, servidas sobre polenta al limon, con una salsa cremosa de salvia y espárragos.

Prosciutto Wrapped Chicken, stuffed with spinach ricotta, served over lemon polenta and a creamy sage asparagus sauce.

Extra

Añada cola de langosta | Add lobster tail

Para compartir | Dishes to Share

Paleta de cordero con hueso | Bone-in Lamb Chop. 800gr (28onz)

Bistecca alla fiorentina | Florentine Steak Tomahawk 1200g (42onz)

T-bone 700 G (25 onz)

El Impuesto de venta 13% y Servicio 10% **NO** están incluidos en los precios
Sales tax 13% and Service tax 10% are **NOT** included in the prices

Segreto
RISTORANTE

Acompañamientos | Side Dishes

Puré de papas con hierbas frescas
Mashed potatoes with fresh herbs

Verduras a la parrilla con balsámico
Grilled vegetables with balsamic reduction

Risotto al parmigiano con rúcula
Parmesan risotto with arugula

Espinacas salteadas con nueces
Sautéed spinach with walnuts

Patatas al horno con romero y ajo
Oven- baked potatoes with rosemary and garlic

Zanahorias glaseadas con miel y tomillo
Honey and thyme glazed carrots

Broccoli al aglio e olio
Broccoli with garlic and oil

Ensalada verde con cítricos
Green salad with citrus

Espárragos y chayote a la leña
Fire roasted asparagus and squash

El Impuesto de venta 13% y Servicio 10% **NO** están incluidos en los precios
Sales tax 13% and Service tax 10% are **NOT** included in the prices

Segreto
RISTORANTE

Dolci | Desserts

Tiramisú Clásico, Capas de bizcochos de soletilla empapados en café espresso y licor con crema de mascarpone y un toque de cacao en polvo.

Classic Tiramisu, Layered sponge cakes soaked in espresso liqueur with mascarpone cream and a touch of cocoa powder.

Panna Cotta de Vainilla con Frutos Rojos, Panna cotta sedosa con esencia de vainilla, servida con un coulis de frutos rojos y biscotti casero.

Vanilla Berry Panna Cotta, silky panna cotta, served with a berry puree and homemade biscotti.

Cannoli Siciliani, Tubos de pasta crujiente rellenos de una mezcla dulce de ricotta, chocolate y pistacho, espolvoreados con azúcar glas.

Sicilian Cannoli, filled with a sweet mixture of ricotta, chocolate and pistachio, sprinkled with powdered sugar.

El Impuesto de venta 13% y Servicio 10% **NO** están incluidos en los precios
Sales tax 13% and Service tax 10% are **NOT** included in the prices

Segreto
RISTORANTE

Dolci | Desserts

Torta Caprese al Cioccolato, Tarta de chocolate y almendras, típica de la isla de Capri, servida con crema de limoncello.

Caprese Chocolate Cake, Chocolate almond tart served with limoncello cream, recipe originated from island of Capri.

Crema Fritta alla Veneta, Crema pastelera frita, espolvoreada con azúcar y canela, acompañados de un helado de miel casero.

Venetian fried ice-cream, Fried pastry cream, dusted with cinnamon sugar and a drizzle of honey.

El Impuesto de venta 13% y Servicio 10% **NO** están incluidos en los precios
Sales tax 13% and Service tax 10% are **NOT** included in the prices

Segreto
RISTORANTE

Segredo

Arenal Springs

RESORT & SPA

★★★★★