



zer *comida del alma*



Ser restaurante

Adentráte en un mundo donde el arte de la cocina trasciende lo ordinario y toca la esencia misma de tu ser.

ALMA, CORAZÓN Y SER: En Ser, creemos que la comida no es solo alimento para el cuerpo, sino una sinfonía que resuena con el alma. Nuestro restaurante a base de plantas es más que un lugar para comer; es un viaje para descubrir la profunda conexión entre lo que comés y cómo percibís el mundo que te rodea.

ICONOS:

con respecto a alergias

- CONTIENE SOYA 
- GLUTEN FRIENDLY 
- CONTIENE NUECES 
- CONTIENE PICANTE 



zer *comida del alma*

ALMUERZO

•

PLANT BASED FOOD

•

CENA

menu de cena

ENTRADAS

Carpaccio Portobello Miso

€8,182

láminas de portobello marinado en aderezo miso (24 hrs), semillas de girasol, arúgula.



- Acompañado de pan de masa madre

*preguntá por disponibilidad libre de gluten.

Ostra fritos

€6,819

*marinados acompañados de salsa chipotle y/o alioli de culantro *a elegir.*



Espárragos envueltos

€5,364

espárragos sellados envueltos en papel de arroz ahumado y curado, sobre cremoso de hierba buena, tahini y frijoles blancos, coronados con crumble de pistacho, hierbas y ralladura de limón.



- Acompañado de gotas de mayonesa sriracha.

Crema de Zanahoria

€4,546

aromatizada con nuez moscada, semillas de sésamo negras, chimichurri de apio, pecanas y cítrico de limón.



- Acompañado de zanahorias mini grilladas.

zer *comida del alma*

menu de cena

ENTRADAS

Berenjena Pera Gratin

₡7,500

*rodajas de berenjena y pera grillada, semillas de girasol y ajonjolí negro, hierba buena y pan de masa madre, acompañada de aderezo de yogurt de coco con hierba buena *preguntá por disponibilidad libre de gluten.*



Ceviche Pejibaye y Palmito

₡5,910

pejibaye, palmito y aguacate en crema de coco, naranja| limón y curry.

- Acompañado de tiras de yuca frita.



Canastas de Alga Tempura

₡4,773

con dip de edamame y jalapeño y trozos de tomate tartare marinados en salsa tamarindo y soya.



zer *comida del alma*

menu de cena

FUERTES

Tofrijo

€7,273

arroz basmati, frijoles rojos arreglados, pico de gallo, tofu frito, aguacate - coronado con pesto de albahaca | perejil | marañón.



Repollo Grillado

€5,910

en salsa barbacoa y hierbas, sobre cremoso ahumado de chile pasilla, tomate, frijoles blancos y tahini - coronado con chimichurri de apio, pecanas y cítrico de limón.



Ensalada Asiática

€10,682

*arúgula, albahaca, hongos mixtos dorados, pepino, cebollino, algas, aguacate, edamame, arroz de sushi marinado tostado, shiitake crumble.
- Aderezo miso soya limón.*



Torre Poke

€7,273

arroz de sushi blanco, acelga, tofu salteado, edamame, zanahoria, algas, pepino, aguacate, rábano, semillas de ajonjolí. - Aderezo miso soya y salsa pina jalapeño.



zer *comida del alma*

menu de cena

FUERTES

Pad Thai

€8,410

soba noodles, zanahoria y zucchini, cebollino, jengibre, chile dulce, repollo morado y hongos blancos, sobre hoja de acelga en salsa de tamarindo & soya. Coronado con berros de agua, maní tostado, ajonjolí blanco y negro.

- Acompañado de salsa cremosa de maní.

** opción libre de gluten*



Gnocchi

€12,273

en crema de zanahoria, sumac, comino y miso; acompañados de Yogur de tahini-coco y pesto de pistacho, albahaca-cilantro. Coronado con hojas de menta, ralladura de naranja y crujiente de pistacho y semillas de sésamo.



Carbonara Asiática

€12,910

fettuccini en crema de almendra y tofu, portobello, hongos blancos y edamame - arúgula, hojuelas de chile rojo (opcional) y zanahoria crispy ahumada.

** opción libre de gluten*



Risotto Porcini

€11,773

cremoso de hongos blancos y porcini con cebollas caramelizadas, cebollín sellado, semillas de girasol tostadas, pejibaye rallado y costra de "mozzarella" tostado.



zer *comida del alma*

menu de cena

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada Arúgula Pico de Gallo	₡3,637 ₡2,273
Arroz Basmati Arroz Sushi	₡2,410 ₡2,410
Frijoles Rojos Extra Salsa	₡2,273 ₡1,546
Aguacate Pan Masa Madre	₡2,410 ₡3,082
Chips Yuca Papas Fritas	₡2,273 ₡2,569
Tofu Frito Tofu Salteado	₡3,637 ₡2,569

POSTRES

Tartufo de cacao y crema <i>relleno de mantequilla de marañón con caramelo miso.</i>	₡6,137   
Tarta de chocolate <i>(fría) con base de almendra, coco y cacao.</i> - Acompañada de yogurt de coco y salsa de maracuyá.	₡6,364   
Panna cota de chocolate <i>con helado de pistacho y banano.</i>	₡6,819  
Tarta de coco <i>(cruda) con base de marañón y arándanos deshidratados.</i> - Acompañada de salsa arándanos.	₡6,591  

zer *comida del alma*

zer *comida del alma*

ALMUERZO

•

PLANT BASED FOOD

•

CENA