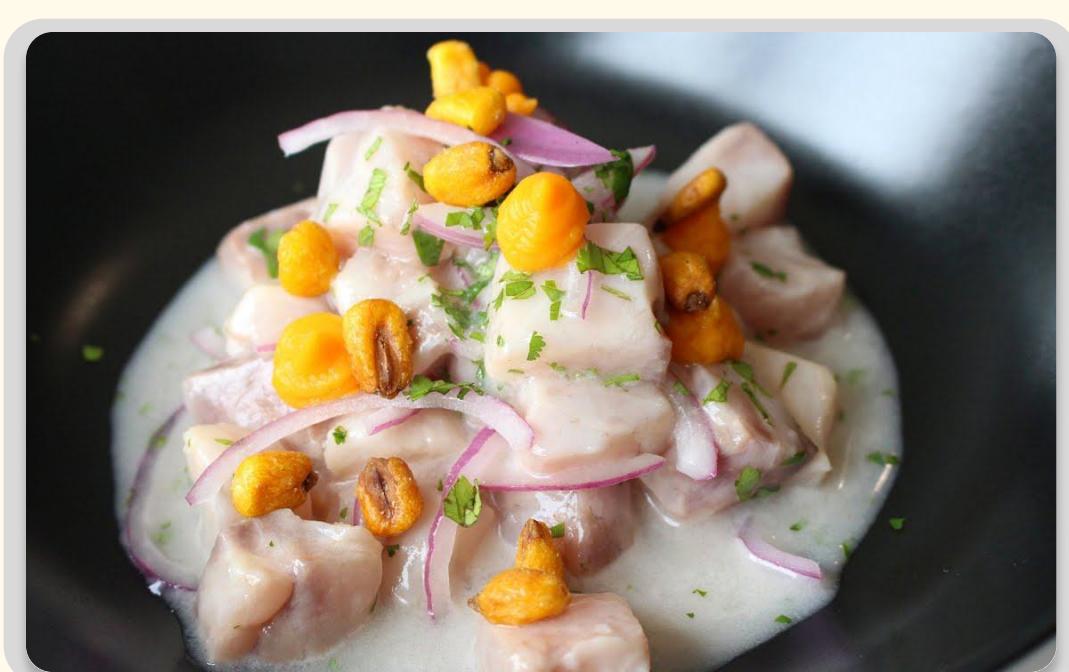


INGREDIENTES FRESCOS

NUESTROS PLATILLOS SIGNATURE



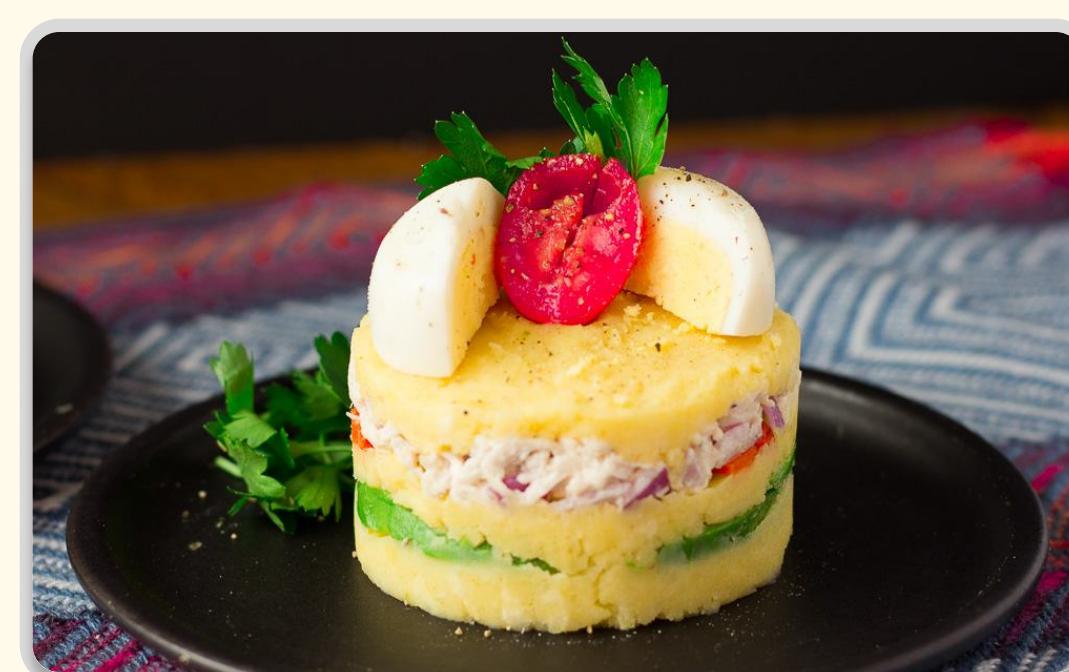
Ceviche Amazónico

Elaborado con pescados frescos y mariscos, este plato se realza con aliños cítricos que potencian sus sabores naturales.



Ají de Gallina

Deliciosa crema elaborada con pechuga de gallina deshilachada, acompañada de papa cocida o arroz blanco.



Causa Limeña

Suave masa de papas condimentadas con ají peruano, rellena de atún, aguacate y mariscos.



[ORDENE AQUÍ](#)

REDES SOCIALES

Anthony Bourdain
EL MURO, San José

[Like](#) [Comment](#) [Share](#)

RobeGrill is at EL MURO, San José, Costa Rica.
Sponsored •

La sazón de casa está presente en cada plato que sirven.
#ELMURO #FOOD #Foodie #delicious #foodphotography

[Like](#) 1,000,000 [Comment](#) 26 Comments [Share](#) 87 Shares

ACERCA

- [Acerca de El Muro](#)
- [Nutrición y alergias](#)
- [Carreras](#)
- [Comunidad](#)
- [Preguntas](#)

REGALOS Y OFERTAS

- [Tarjetas de regalo](#)
- [Consulta de puntos](#)
- [Ofertas](#)

SERVICIOS

- [Wifi](#)
- [Picante-Libre gluten-Vegetariano](#)
- [Cocina abierta](#)
- [After office](#)



SAN JOSÉ



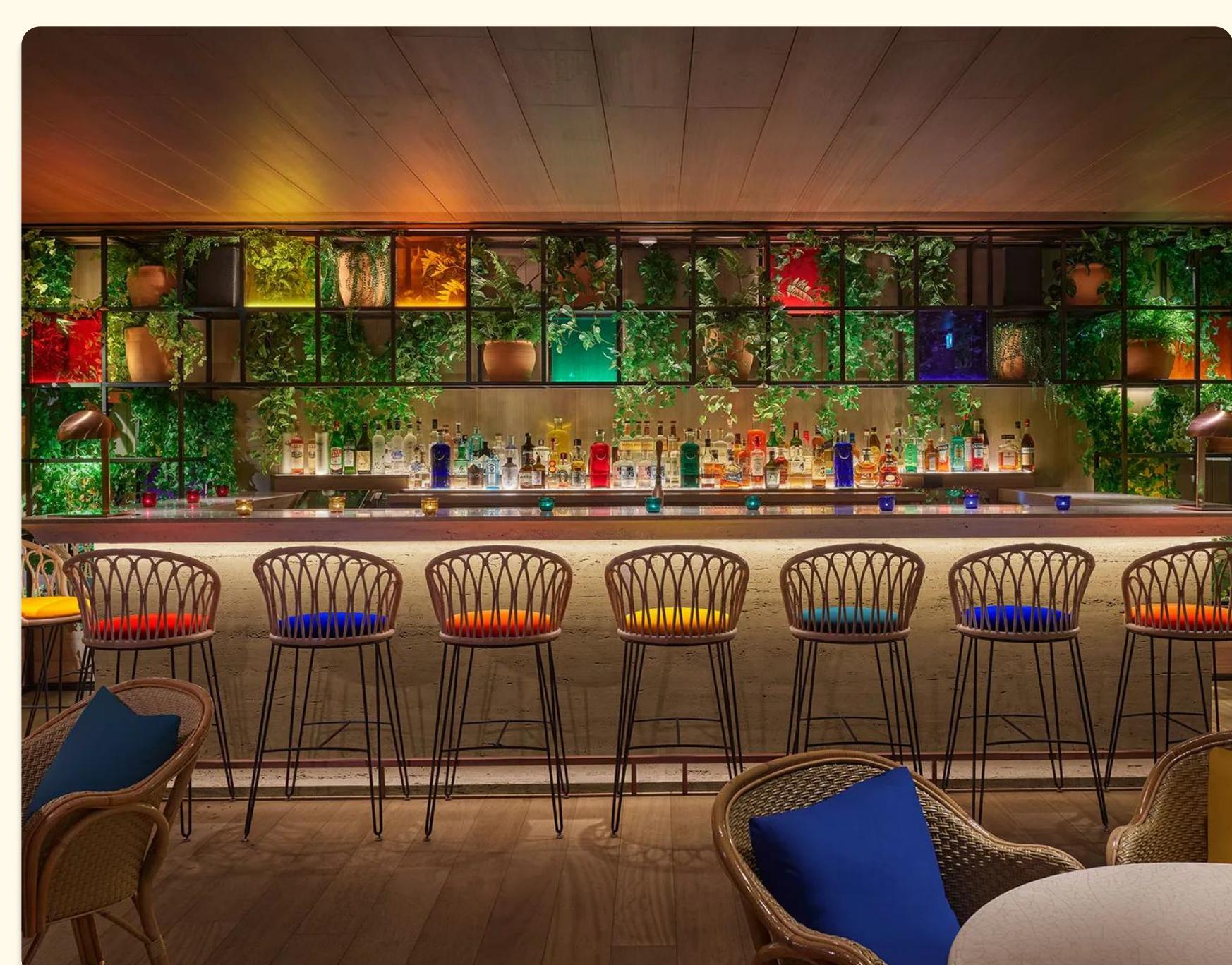
Ubicado en el corazón de San José, este restaurante de comida peruana ofrece una experiencia culinaria auténtica, con sabores vibrantes y tradicionales de Perú. Con un ambiente acogedor y moderno, es el lugar ideal para disfrutar de clásicos como el ceviche, lomo saltado y ají de gallina, preparados con ingredientes frescos y técnicas tradicionales, perfecto para una comida en familia o una cena especial.

Avenida Segunda, frente a la Plaza de la Democracia, Av. 2, San José [📍](#)

HEREDIA

En el centro de Heredia, este restaurante de comida peruana combina la tradición y la innovación para brindar una experiencia gastronómica única. Cada plato está diseñado para resaltar los sabores auténticos de la cocina peruana, desde el sabroso anticucho hasta la exquisita causa limeña. Con un espacio cálido y una atención al cliente impecable, es el lugar perfecto para degustar lo mejor de Perú.

Centro de Heredia 110 mts al norte de Joyería Eloga Heredia, 40101 [📍](#)



ACERCA

- Acerca de El Muro
- Nutrición y alergias
- Carreras
- Comunidad
- Preguntas

REGALOS Y OFERTAS

- Tarjetas de regalo
- Consulta de puntos
- Ofertas

SERVICIOS

- Wifi
- Picante-Libre gluten-Vegetariano
- Cocina abierta
- After office



CONTACTANOS

Póngase en contacto directamente con el restaurante si necesita cambiar o cancelar un pedido para llevar.

Preguntas Frecuentes

- Puedo hacer una reservación?
- ¿Cómo puedo consultar el saldo de mi Tarjeta Regalo?
- ¿Cómo solicito una donación?
- Where can I find allergen information?

[Ver preguntas frecuentes](#)

Retroalimentación

Nos comprometemos a brindar la mejor experiencia posible. Después de presionar el botón "enviar", tu mensaje será revisado y nos pondremos en contacto contigo en un plazo de 3 a 5 días hábiles.

Opciones

0

Añada su factura por recompensas

Identificación

Identificación

Nombre

Nombre

Email

Email

Comentarios

Enviar

ACERCA

Acerca de El Muro
Nutrición y alergias
Carreras
Comunidad
Preguntas

REGALOS Y OFERTAS

Tarjetas de regalo
Consulta de puntos
Ofertas

SERVICIOS

Wifi
Picante-Libre gluten-Vegetariano
Cocina abierta
After office

Retroalimentación

Nos comprometemos a brindar la mejor experiencia posible. Después de presionar el botón "enviar", tu mensaje será revisado y nos pondremos en contacto contigo en un plazo de 3 a 5 días hábiles.

Opciones 

Identificación

Experiencia de cena

Compra online

Email

Programa de puntos

Tarjeta de regalo

Recomendación web

0 Comentarios

Añada su factura por recompensas 

Enviar 

ACERCA

[Acerca de El Muro](#)

[Nutrición y alergias](#)

[Comer as](#)

[Comunidad](#)

REGALOS Y OFERTAS

[Tarjetas de regalo](#)

[Consulta de puntos](#)

[Ofertas](#)

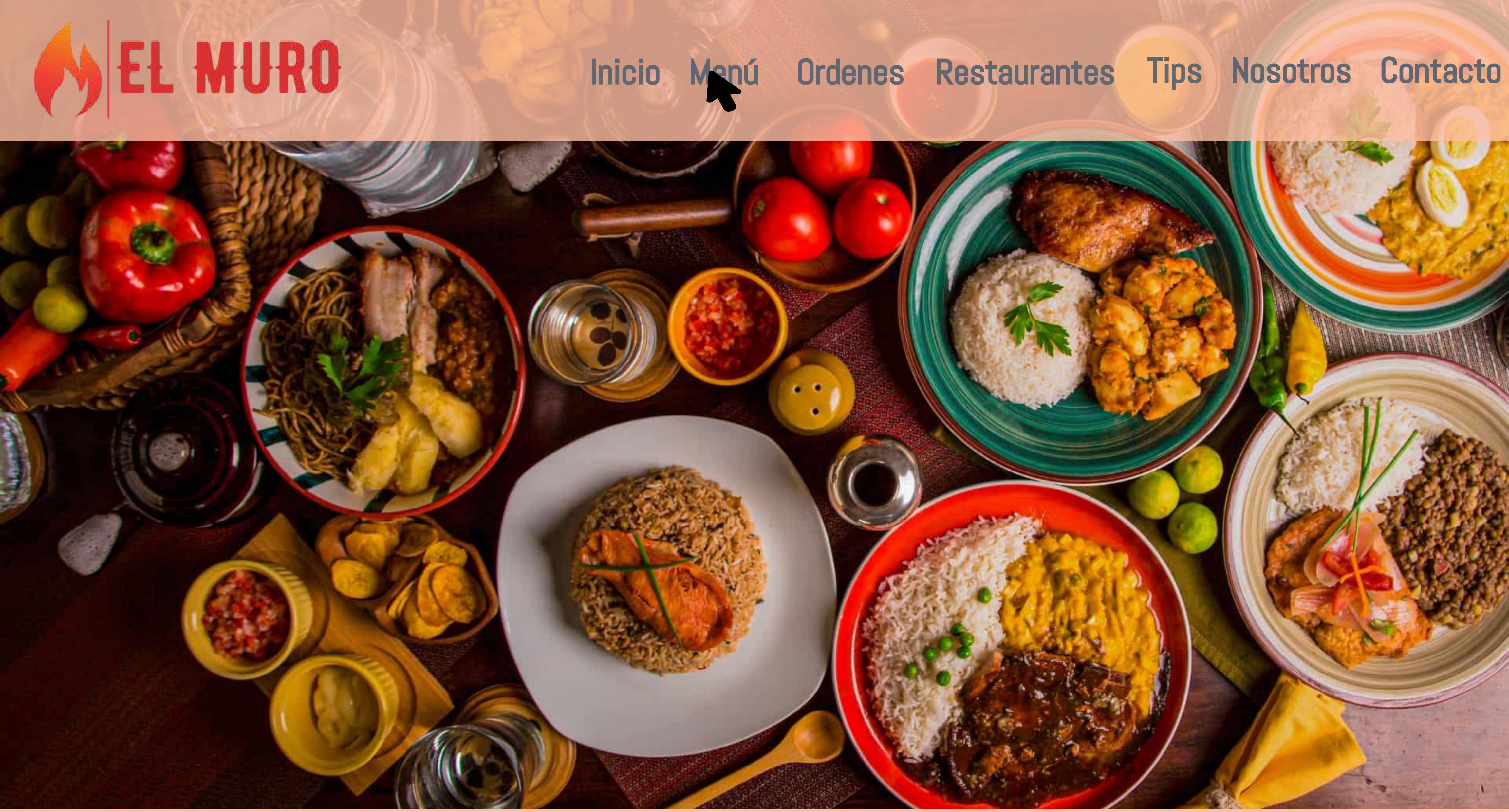
SERVICIOS

[Wifi](#)

[Picante-Libre gluten-Vegetariano](#)

[Cocina abierta](#)

[After office](#)



TIPS DE COCINA

Usa una sartén para arroces y guisos



Para platos como el arroz chaufa o el seco, calienta en una sartén a fuego medio. Agrega un poco de aceite y mezcla bien para que se caliente de manera uniforme y no se pegue.

Aprovecha la técnica del marinado



Utiliza jugo de limón fresco, sal y especias para marinar el pescado, asegurándote de no dejarlo demasiado tiempo para que no se cocine en exceso.

Recetas creativas:
Tacos de Causa Rellena



Combina tortillas de papa amarilla con un relleno de pollo desmenuzado (o atún), mayonesa, mostaza, cebolla morada y aceitunas. Se sirven con aguacate y una salsa de ají amarillo y yogurt.

Calienta por partes



Si tienes un plato con diferentes componentes (por ejemplo, causa rellena con salsa), calienta cada parte por separado para preservar la textura y el sabor de cada elemento.

Recetas creativas:
Pisco Sour



Usa un buen pisco y jugo de limón fresco, agrega clara de huevo para espuma y jarabe de goma al gusto. Agita en seco primero, luego con hielo, y cuela en una copa fría. Decora con unas gotas de amargo de angostura.

Domina el uso de ajíes



Los ajíes son fundamentales en la cocina peruana. Desde el ají amarillo hasta el ají panca, cada uno aporta un sabor único. Aprende a equilibrar su uso para conseguir la intensidad deseada sin abrumar el plato.

ACERCA

- [Acerca de El Muro](#)
- [Nutrición y alergias](#)
- [Carreras](#)
- [Comunidad](#)
- [Preguntas](#)

REGALOS Y OFERTAS

- [Tarjetas de regalo](#)
- [Consulta de puntos](#)
- [Ofertas](#)

SERVICIOS

- [Wifi](#)
- [Picante-Libre gluten-Vegetariano](#)
- [Cocina abierta](#)
- [After office](#)

TIPS DE COCINA

Usa una sartén para arroces y quisos



Para platos como el arroz chaufa o el quiso calienta en una sartén a fuego mediano. Agrega un poco de aceite y mezcla bien para que se caliente de manera uniforme y no sea grande.

Aprovecha la técnica del marinado



Utiliza jugo de limón fresco, sal y especias para marinar el pescado, asegurándote de no dejarlo demasiado tiempo para que no se cocine en exceso.

Calienta por partes



Pisco Sour



Recetas creativas:
Tacos de Causa Rellena



Combina tortillas de papa amarilla con un relleno de pollo desmenuzado (o atún), mayonesa, mostaza, cebolla morada y alitas. Se sirven con aguacate y una salsa de aji amarillo y yogur.

Domina el uso de ajíes





MENÚ

[Entradas](#)[Platos
Fuertes](#)[Bebidas](#)[Postres](#)[Ensaladas](#)

ACERCA

- Acerca de El Muro
- Nutrición y alergias
- Carreras
- Comunidad
- Preguntas

REGALOS Y OFERTAS

- Tarjetas de regalo
- Consulta de puntos
- Ofertas

SERVICIOS

- Wifi
- Picante-Libre gluten-Vegetariano
- Cocina abierta
- After office

MENÚ

Platos Fuertes



Carnes

Lomo Saltado: Tiras de lomo salteadas con cebolla, tomate y papas fritas, acompañado de arroz.....	₡9,500
Ají de Gallina: Cremoso guiso de pollo desmenuzado con nueces y queso, servido con arroz.....	₡8,200
Seco de Res: Estofado de res con cilantro, acompañado de arroz y frejoles.....	₡9,000
Pollo a la Brasa (1/4 porción): Con papas fritas y ensalada fresca.....	₡7,500
Tacu Tacu con Lomo: Tortilla de frejoles y arroz acompañada de lomo saltado.....	₡9,800
Chicharrón de Cerdo: Crocantes trozos de cerdo con camote y salsa criolla.....	₡8,800



Mariscos

Arroz con Mariscos: Arroz al estilo peruano con una variedad de mariscos frescos.....	₡9,500
Chupe de Camarones: Tradicional sopa cremosa de camarones con arroz, papa y huevo.....	₡8,200
Ceviche Mixto: Pescado, camarones y mariscos marinados en limón.....	₡9,500
Jalea Mixta: Mariscos fritos servidos con salsa criolla y Yuca frita.....	₡9,000
Sudado de Pescado: Filete de pescado en guiso jugoso de tomate y especias.....	₡9,800
Pescado a lo Macho: Filete de pescado con salsa de mariscos picante.....	₡8,800

ACERCA

Acerca de El Muro
Nutrición y alergias
Carreras
Comunidad
Preguntas

REGALOS Y OFERTAS

Tarjetas de regalo
Consulta de puntos
Ofertas

SERVICIOS

Wifi
Picante-Libre gluten-Vegetariano
Cocina abierta
After office

MENÚ

Entradas

Ceviche Clásico: Pesca fresca marinada en limón, con camote, choclo y cancha tostada..... ₡7,500



Papa a la Huancaína: Papas bañadas en nuestra cremosa salsa huancaína..... ₡4,500



Causa Limeña de Pollo: Capas de papa amarilla con relleno de pollo y palta..... ₡5,500



Anticuchos: Brochetas de corazón de res con papa dorada y salsa de ají..... ₡6,000

Choritos a la Chalaca: Mejillones al estilo limeño con cebolla, tomate y choclo..... ₡5,800

Ceviche Amazónico: Pescado fresco con ají charapita, mango y plátano frito..... ₡8,200



ACERCA

- [Acerca de El Muro](#)
- [Nutrición y alergias](#)
- [Carreras](#)
- [Comunidad](#)
- [Preguntas](#)

REGALOS Y OFERTAS

- [Tarjetas de regalo](#)
- [Consulta de puntos](#)
- [Ofertas](#)

SERVICIOS

- [Wifi](#)
- [Picante-Libre gluten-Vegetariano](#)
- [Cocina abierta](#)
- [After office](#)

MENÚ

Bebidas



Refrescos y Jugos Naturales

Chicha Morada: Bebida tradicional de maíz morado con especias y frutas.....	">\$2,500
Inca Kola: El refresco emblemático del Perú.....	">\$1,800
Limonada de Maracuyá: Refrescante mezcla cítrica y tropical.....	">\$2,800
Jugo de Maracuyá: Pura pulpa de maracuyá, endulzado al gusto.....	">\$2,800
Jugo de Mango: Refrescante jugo natural de mango fresco.....	">\$2,800
Refresco de Tamarindo: Delicioso y natural, con el equilibrio perfecto entre dulce y ácido.....	">\$2,500
Emoliente Peruano: Infusión caliente a base de hierbas, avena y linaza.....	">\$2,500
Agua de Camote: Refrescante bebida dulce preparada con camote y especias.....	">\$2,300



Licores y Cócteles

Pisco Sour: Cóctel peruano por excelencia, con pisco, limón, clara de huevo y jarabe de goma.....	">\$5,500
Chilcano de Pisco: Pisco con ginger ale, limón y amargo de angostura.....	">\$4,800
Margarita de Maracuyá: Pisco, licor de naranja y maracuyá, con un toque de limón fresco.....	">\$5,200
Caipirinha Peruana: Pisco, lima, azúcar y hielo, para un toque refrescante.....	">\$5,000
Cerveza Cusqueña: Cerveza premium peruana, ideal para acompañar tus platos.....	">\$3,200
Vino Peruano: Selección de vinos tintos o blancos de las mejores viñas peruanas.....	">\$6,000
Cachaza: Licor brasileño servido con jugo de frutas tropicales.....	">\$4,500
Mojito Peruano: Pisco, menta fresca, azúcar, lima y soda.....	">\$5,000

ACERCA

Acerca de El Muro
Nutrición y alergias
Carreras
Comunidad
Preguntas

REGALOS Y OFERTAS

Tarjetas de regalo
Consulta de puntos
Ofertas

SERVICIOS

Wifi
Picante-Libre gluten-Vegetariano
Cocina abierta
After office

MENÚ

Ensaladas

Ensalada Criolla: Cebolla roja, tomate fresco, ají limo, limón peruano y cilantro, con un toque de frescura tradicional..... ₡3,500

Ensalada de Quinoa Andina: Quinoa, choclo, espinaca, zanahoria rallada y vinagreta de limón, un superalimento al estilo peruano..... ₡4,200

Solterito Arequipeño: Choclo, habas, queso fresco, tomate y aceitunas negras, aliñado con aceite de oliva y limón..... ₡4,000



Ensalada de Papa Amarilla: Delicados trozos de papa amarilla, con huevo cocido, aceitunas y una ligera vinagreta..... ₡3,800

Ensalada de Palta y Tomate: Palta cremosa, rodajas de tomate fresco, cebolla morada y un toque de aceite de oliva..... ₡4,000

Ensalada de Choclo con Huancaína: Choclo desgranado sobre hojas verdes, servido con salsa huancaína cremosa..... ₡4,500

ACERCA

- Acerca de El Muro
- Nutrición y alergias
- Carreras
- Comunidad
- Preguntas

REGALOS Y OFERTAS

- Tarjetas de regalo
- Consulta de puntos
- Ofertas

SERVICIOS

- Wifi
- Picante-Libre gluten-Vegetariano
- Cocina abierta
- After office

MENÚ

Postres



Suspiro a la Limeña: Delicado postre a base de manjar blanco y merengue al oporto..... ₡3,800

Mazamorra Morada: Tradicional postre de maíz morado con frutas..... ₡3,500

Torta de Tres Leches con Lúcuma: Bizcocho bañado en tres leches con un toque de Lúcuma..... ₡4,000

Crema Volteada: Flan peruano clásico con caramelo..... ₡3,800

Picarones: Dulces buñuelos de camote y zapallo con miel de chancaca..... ₡4,200

Arroz con Leche: Tradicional postre cremoso con canela..... ₡3,500



ACERCA

- Acerca de El Muro
- Nutrición y alergias
- Carreras
- Comunidad
- Preguntas

REGALOS Y OFERTAS

- Tarjetas de regalo
- Consulta de puntos
- Ofertas

SERVICIOS

- Wifi
- Picante-Libre gluten-Vegetariano
- Cocina abierta
- After office



NOSOTROS

EL MURO

Ubicada en el corazón de San José, esta casona es una joya histórica del Centro, con más de 100 años de antigüedad. Representa una rica cultura e identidad, llena de historias que aguardan ser descubiertas.

Al entrar, te transportas a la Lima antigua, donde la belleza y el esplendor de antaño aún resuenan. Su imponente estructura y elegante decoración, con espejos y amplios salones, crean un ambiente singular que invita a la reflexión. Cada rincón cuenta una historia, ofreciendo una experiencia única que celebra nuestra herencia cultural.

Este lugar no solo es un referente histórico, sino un espacio donde el pasado y el presente se entrelazan. Ven y descubre los secretos de esta casona, y vive la magia de un legado que ha perdurado a lo largo del tiempo.

Inspiración

La concepción de este restaurante peruano en San José, Costa Rica, surge de un profundo respeto por la rica herencia cultural del Perú y su influencia en la gastronomía mundial. La casona centenaria que alberga este espacio no solo representa un hito arquitectónico, sino que también se convierte en un escenario perfecto para rendir homenaje a la diversidad y riqueza de sabores que caracterizan la cocina peruana.

Cada plato es una invitación a descubrir la historia y tradición de un país donde la gastronomía es un arte, celebrando ingredientes autóctonos y técnicas ancestrales.

Bolsa de Empleo

Te invitamos a formar parte de la cadena de comida asiática más grande de Estados Unidos, con más de 300 restaurantes alrededor del mundo.

ACERCA

- Acerca de El Muro
- Nutrición y alergias
- Carreras
- Comunidad
- Preguntas

REGALOS Y OFERTAS

- Tarjetas de regalo
- Consulta de puntos
- Ofertas

SERVICIOS

- Wifi
- Picante-Libre gluten-Vegetariano
- Cocina abierta
- After office



ORDENES



¡Vivir la experiencia de comer en nuestro restaurante peruano es adentrarse en el corazón de la gastronomía del Perú! Aquí, cada plato es una celebración de sabores auténticos, preparados al momento con la pasión y tradición que nos caracteriza. Desde el ceviche fresco hasta el ají de gallina más reconfortante, disfrutarás de una experiencia única en un ambiente cálido y acogedor que realza cada detalle de nuestra cultura.

No dejes pasar la oportunidad de vivir esta experiencia única. Reserva tu mesa hoy mismo llamando al +506 1234-5678 y asegúrate de disfrutar de una velada inolvidable con nosotros. ¡Te esperamos!

Del Perú a tu mesa, con sabor y tradición.



Descarga nuestra app, pide fácilmente y recibe tus platos favoritos con la misma calidad y frescura, directo a tu mesa.

DESCARGAR

ACERCA

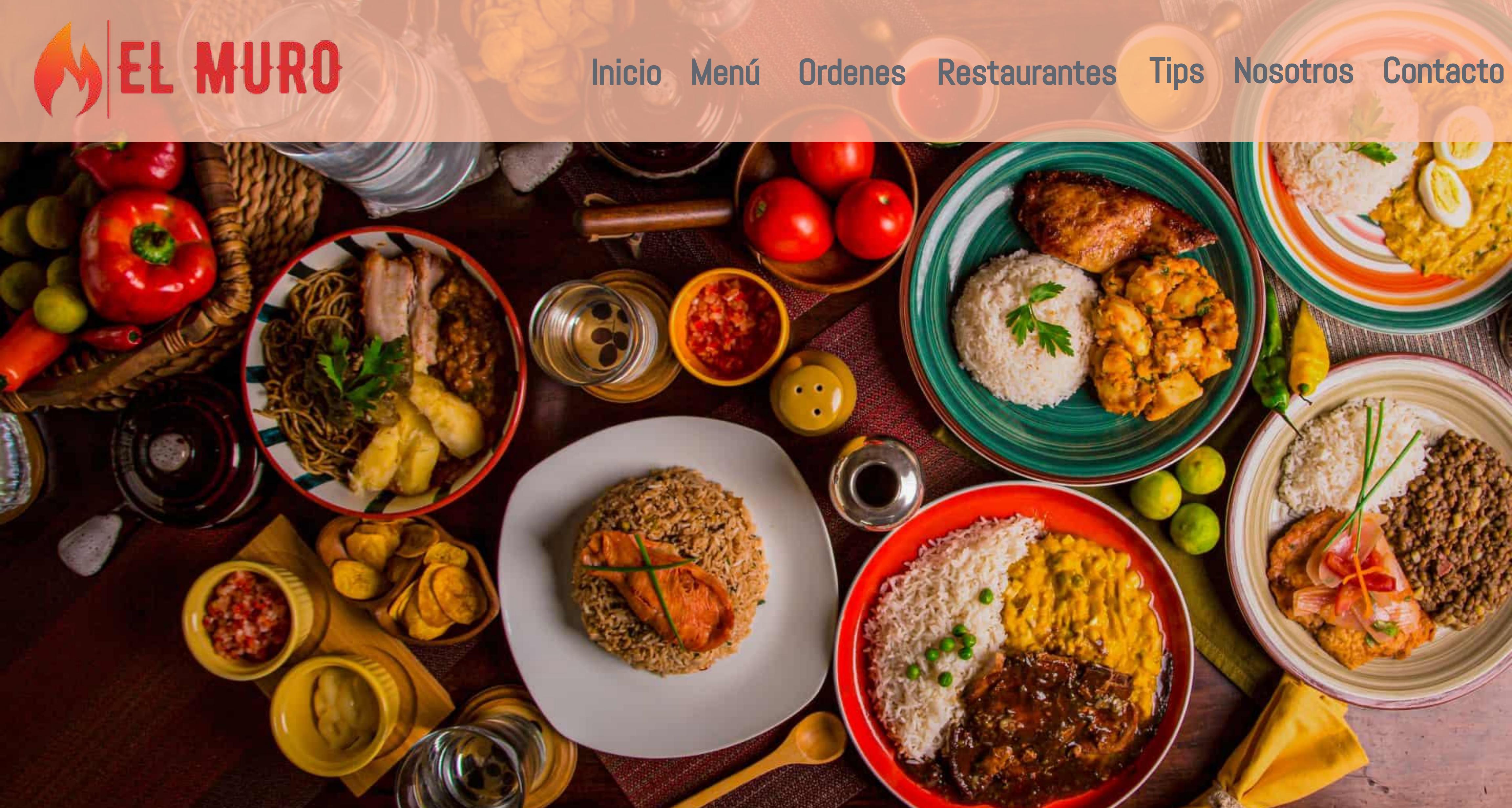
- Acerca de El Muro
- Nutrición y alergias
- Carreras
- Comunidad
- Preguntas

REGALOS Y OFERTAS

- Tarjetas de regalo
- Consulta de puntos
- Ofertas

SERVICIOS

- Wifi
- Picante-Libre gluten-Vegetariano
- Cocina abierta
- After office



INFORMACIÓN

Acerca

:Restaurante peruano con locales en Heredia y San José, conocido por su auténtica gastronomía y un servicio excepcional que resalta la riqueza culinaria del Perú.

Nutrición y alergias:Ofrecemos opciones para clientes con necesidades especiales, como platos vegetarianos, sin gluten o adaptados a alergias alimentarias.

Carreras:Únete a nuestro equipo en Heredia o San José. Ofrecemos un ambiente laboral dinámico y oportunidades de crecimiento en una marca en expansión.

Comunidad:Apoyamos eventos locales y causas sociales, promoviendo la cultura peruana y fortaleciendo la relación con nuestras comunidades.

Preguntas:

Horarios de atención:

- Heredia: Lunes a domingo, de 11:00 a.m. a 10:00 p.m.
- San José: Lunes a domingo, de 11:00 a.m. a 10:00 p.m.

Servicios

Tarjetas de regalo: Sorprende a tus seres queridos con una tarjeta de regalo de El Muro, perfecta para disfrutar de la auténtica cocina peruana en nuestros locales de Heredia y San José.

Consulta de puntos: Accede fácilmente al saldo de tus puntos acumulados en nuestro programa de recompensas y descúbrelos en cada visita.

Ofertas: Aprovecha nuestras promociones exclusivas y disfruta de los sabores peruanos a precios especiales en Heredia y San José.

Regalos y ofertas

Tarjetas de regalo: Sorprende a tus seres queridos con una tarjeta de regalo de El Muro, perfecta para disfrutar de la auténtica cocina peruana en nuestros locales de Heredia y San José.

Consulta de puntos: Accede fácilmente al saldo de tus puntos acumulados en nuestro programa de recompensas y descúbrelos en cada visita.

Ofertas: Aprovecha nuestras promociones exclusivas y disfruta de los sabores peruanos a precios especiales en Heredia y San José.

ACERCA

- Acerca de El Muro
- Nutrición y alergias
- Carreras
- Comunidad
- Preguntas

REGALOS Y OFERTAS

- Tarjetas de regalo
- Consulta de puntos
- Ofertas

SERVICIOS

- Wifi
- Picante-Libre gluten-Vegetariano
- Cocina abierta
- After office