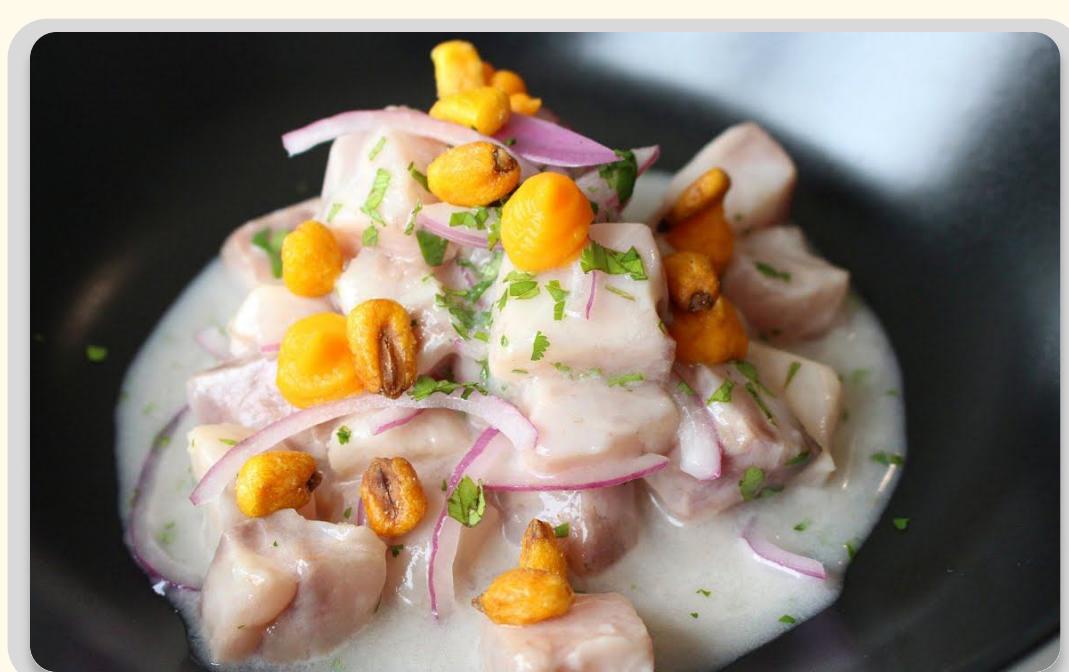


# INGREDIENTES FRESCOS

## NUESTROS PLATILLOS SIGNATURE



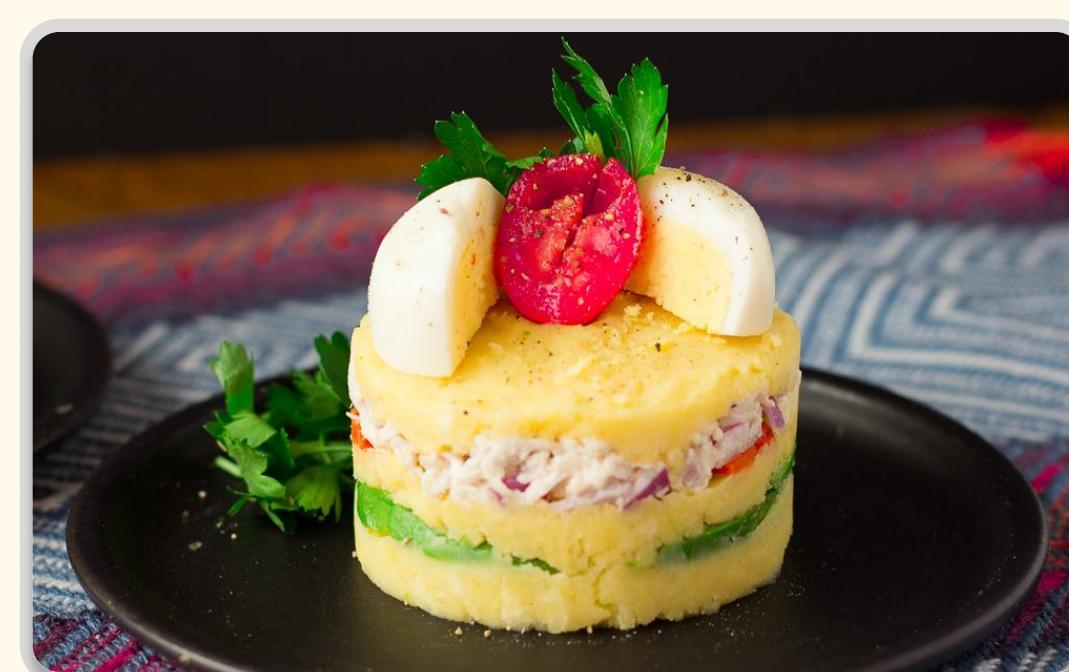
Ceviche Amazónico

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

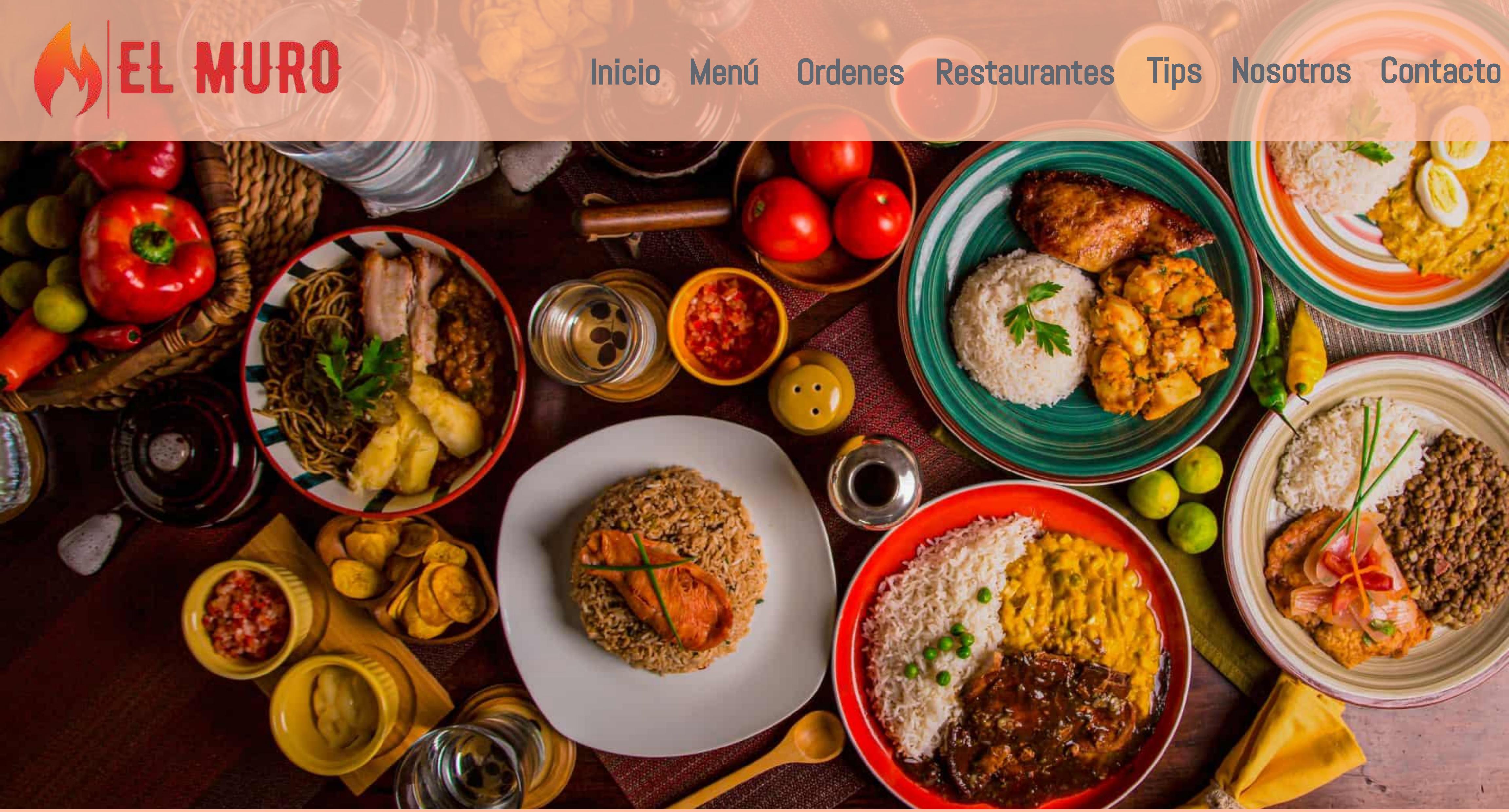
- [Acerca de El Muro](#)
- [Nutrición y alergias](#)
- [Carreras](#)
- [Comunidad](#)
- [Preguntas](#)

## REGALOS Y OFERTAS

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

## SERVICIOS

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



## 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



## 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



## 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



## SAN JOSÉ



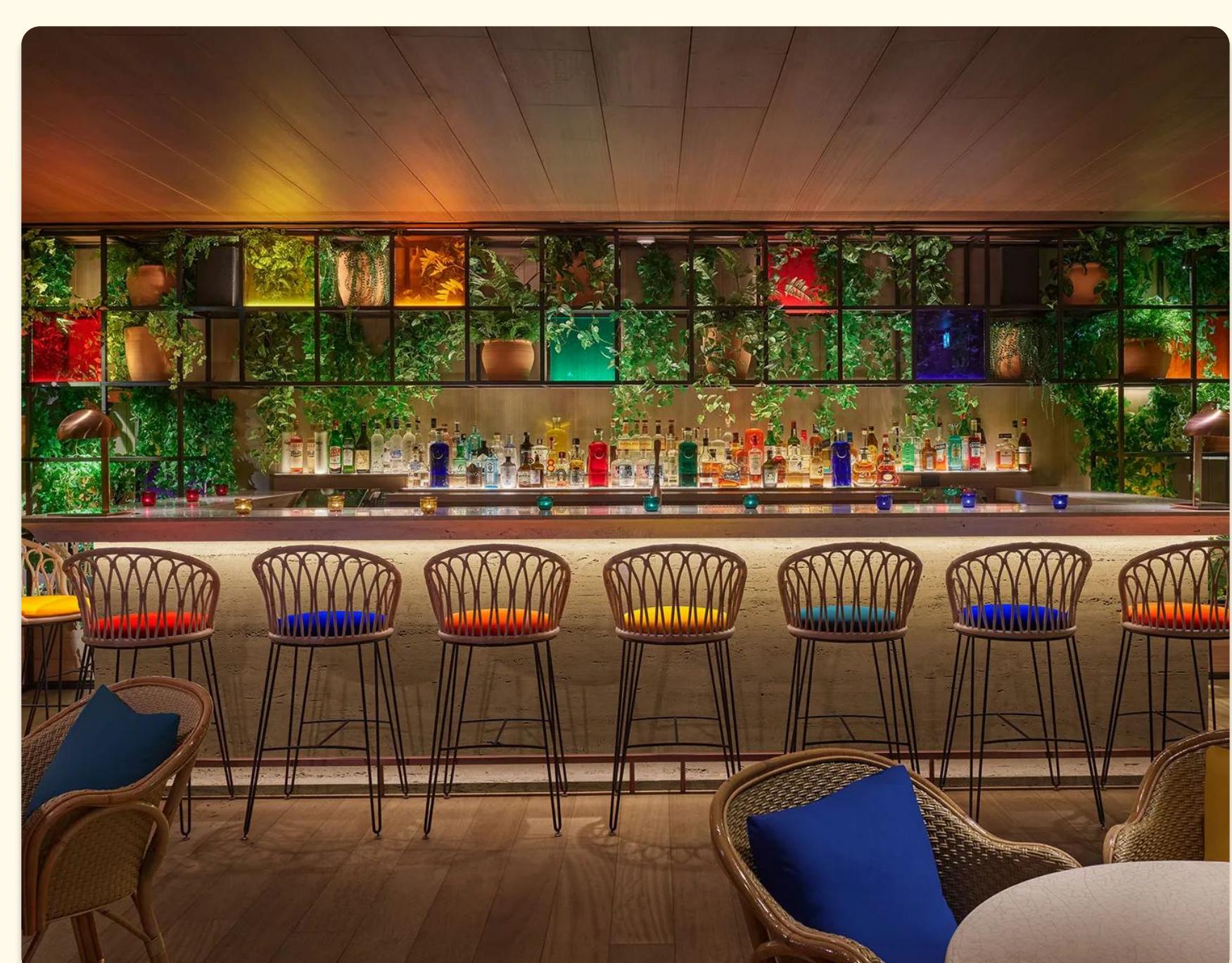
Ubicado en el corazón de San José, este restaurante de comida peruana ofrece una experiencia culinaria auténtica, con sabores vibrantes y tradicionales de Perú. Con un ambiente acogedor y moderno, es el lugar ideal para disfrutar de clásicos como el ceviche, lomo saltado y ají de gallina, preparados 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](#)



## 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



## 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

## Entradas

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



Papa a la Huancaina: Papas bañadas en nuestra cremosa salsa huancaina..... ₡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

## 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

## 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

## 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

## 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

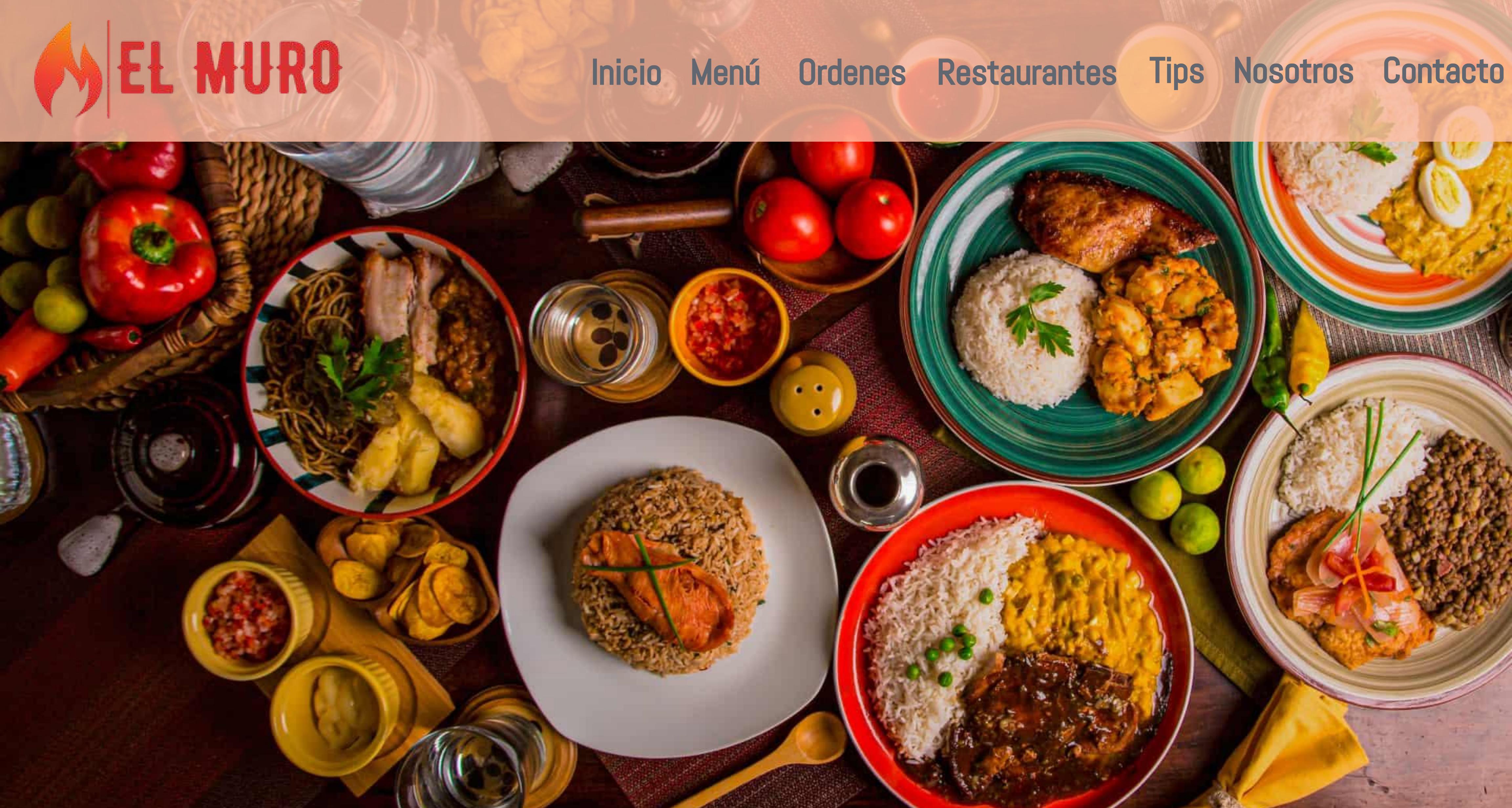
- Acerca de El Muro
- Nutrición y alergias
- Carreras
- Comunidad
- Preguntas

## REGALOS Y OFERTAS

- Tarjetas de regalo
- Consulta de puntos
- Ofertas

## SERVICIOS

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



## 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