




M E N Ú





En **ESPRESSIVO** trabajamos día a día para hacer del buen gusto nuestro principal atributo. Queremos que siempre nuestros clientes salgan más que satisfechos con nuestra oferta teatral y gastronómica, porque nuestro objetivo es hacer de su experiencia un **deleite para sus sentidos**.



# CAFÉ NEGRO

## en método especial

### CHEMEX



Un proceso de extracción por filtrado o goteo, que permite alcanzar una taza de café más limpia y libre de sedimentos, con un mayor balance entre lo ácido y lo dulce con un amargor ligero.

AMARGOR #  
ACIDEZ ##  
DULZOR ##

€ 1.995

### PRENSA FRANCESA



Una extracción de los aromas y sabores por infusión gracias al reposo del grano en el agua, para su posterior separación y obtención de un mayor amargor e intensidad.

AMARGOR ####  
ACIDEZ ####  
DULZOR ##

€ 1.995

### SIFÓN JAPONÉS



La extracción más robusta de nuestra selección, permite una taza cristalina de ligera textura, pero máximo resalte de la acidez y dulzor del grano. Su extracción es tan llamativa que se podría considerar todo un espectáculo.

AMARGOR ###  
ACIDEZ ####  
DULZOR ####

€ 5.000





## Cafés en extracción a vapor

### CAFÉ NEGRO (AMERICANO)

12 oz ₡1.600 / 16 oz ₡2.000

Con leche +₡200 / Descafeinado ₡1.700 / ₡2.000

### RISTRETTO ₡1.300

La primera onza de café extraído a presión, con un intenso sabor y cremor. 1 oz.

### ESPRESSO ₡1.300 / Doble 3oz ₡1.700

Un shot de café extraído a presión para obtener cremos e intenso sabor. 1.5 oz.

### LATTE

Shot de espresso con leche caliente y una fina línea de espuma.

12 oz ₡2.100 / 16 oz ₡2.900

### CAPPUCCINO

Shot de espresso, leche espumada con canela en polvo.

12 oz ₡2.100 / 16 oz ₡2.900

### CAPPUCCINO ESPRESSIVO

Sabroso shot de espresso con sirope de avellana, sirope de caramelo, leche espumada y canela.

12 oz ₡2.500 / 16 oz ₡3.200

### MOCHA

Shot de espresso, leche caliente con chocolate y espuma.

12 oz ₡2.600 / 16 oz ₡3.300

### ICED LATTE ₡3.300

Shot de espresso sencillo, leche y cubos de hielo. 16 oz.

### ICED MOKA ₡3.300

Doble shot de espresso, leche, cubos de hielo y chocolate. 16 oz.

### ICED CAPPUCCINO ₡3.300

Doble shot de espresso, leche, cubos de hielo y sirope de canela. 16 oz.

### LECHE DE SU ELECCIÓN

Cambie el tipo de leche de su bebida por ₡500

- SOYA, ALMENDRA, DESCREMADA, DESLACTOSADA

### EXTRA DE SABOR

Agregue por ₡500 un sabor adicional a su bebida.

- VAINILLA, CARAMELO, AMARETTO, AVELLANA, MENTA, CANELA Y CREMA IRLANDESA.





# Cold Brews

¡El verdadero café frío! Esta extracción consiste en hacer una infusión a bajas temperaturas, que ayudan a resaltar otras notas de sabor del grano, así como maximizar las propiedades antioxidantes del café.

## **COLD BREW ₡2.500**

Refrescante y deliciosa infusión en frío de café servida sobre cubos de hielo. 16 oz.

## **ARENAL BREW ₡3.300**

Sabrosa combinación de Cold Brew con leche, sirope de caramelo, una bola de helado de vainilla y topping de chocolate. 16oz.

## **POÁS BREW ₡3.400**

Delicioso Cold Brew mezclado con trocitos de chocolates de guayaba, leche, sirope de frambuesa y helado de vainilla. 16oz.

## **IRAZÚ BREW ₡3.500**

Suculento mix de Cold Brew con leche, galleta artesanal de choco chip, helado de vainilla y sirope de menta. 16oz.

## **TURRIALBA BREW ₡3.500**

Exquisita mezcla de Cold Brew con leche de almendra, helado de vainilla, sirope de avellana y turrón de caramelo. 16oz.

## **PACÍFICO COLD BREW ₡3.500**

Cold brew estilo churchill con hielo frappé, helado de vainilla, sirope de frambuesa y leche en polvo. 16oz.

## **CARIBE COLD BREW ₡3.900**

Coctel a base de un Cold brew mezclado con sirope de coco y un shot de ron. 16oz.

Impuestos de ley incluidos.



POÁS  
BREW





## BEBIDAS

### TÉ ₡1.800

Negro, verde, manzanilla o frutos rojos.

### TÉ CHAI DE LA CASA ₡2.500

Cremoso té negro y rojo en leche, preparado con 6 especias diferentes.

### CHOCOLATE SUIZO ₡2.500

Cremosa leche caliente con chocolate, crema chantillí, sirope de chocolate y raspadura de chocolate.

Agregue a sus bebidas, leche deslactosada, descremada, leche de soya o leche de almendra ₡500.

### LIMONADA 16 oz. ₡2.300 CON HIERBABUENA 16 oz. ₡2.600

### TÉ FRÍO ESPRESSIVO ₡2.200

Infusión en frío de té negro con limón. 16 oz.

### BATIDO DE FRUTAS 16 oz.

Pregunte por nuestras frutas de temporada.

En agua	₡2.000
Leche y helado	₡3.300
Yogurt casero natural	₡3.500
Leche casera de almendras	₡3.500
Leche de soya	₡3.500

### BATIDO DE CHOCOLATE ₡3.300

Deliciosa leche con chocolate batida con helado y hielo, decorada con chantillí, sirope de chocolate y cocoa Britt.

### GASEOSAS ₡2.000

### AGUA MINERAL ₡3.000

### AGUA EMBOTELLADA ₡1.300

Impuestos de ley incluidos.



## VINO CANYON ROAD

**Copa: ₡3.500 Botella: ₡14.000**

Exquisito vino californiano selección de la casa.  
Consulte por las opciones de uva disponibles  
en tinto y blanco.

## SANGRÍA ESPRESSIVO

**Copa: ₡4.600 Pichel: ₡17.000**

Preparada en nuestro Bistró con frescos trozos  
de fruta y nuestra selección de vino especial  
para sangría.

## CERVEZA ARTESANAL

**Pinta: ₡3.000 Pichel: ₡11.000**

Nuestra selección de cerveza artesanal.  
Consulte por las opciones de cerveza rubia u  
oscura disponibles por temporada.





# MENÚ DE Desayuno



Recomendación  
del chef



Disponible todos los días hasta las 2 p.m.

## DESAYUNO TRADICIONAL ₡6.300

Delicioso desayuno estilo tico con gallo pinto casero, dos huevos al gusto, aguacate, maduro, natilla y rebanadas de baguette sourdough.

## DELEITE DEL PANADERO ₡4.900

Pan sourdough baguette recién horneado con aceite de oliva extra virgen, dos huevos fritos, chile morrón, lonjas de tocino, queso cheddar y crema de aguacate.



## WRAP DE DESAYUNO ₡4.600

Omelette relleno de gallo pinto, jamón y aguacate, envuelto todo en una suave y caliente tortilla de trigo.

## TOSTADAS FLAMBÉE ₡4.600

Dos rebanadas de nuestro delicioso pan campestre, tostadas con azúcar glaseada, bananas flambeadas y miel de maple.

## PANCAKES ESPRESSIVO ₡6.000

Dos esponjosos pancakes caseros de buttermilk, acompañados de huevos al gusto, dos tiras de tocino y una jarrita de miel de maple.



## OMELETTE ₡5.000

Un suave y sabroso omelette de 3 huevos, relleno con una opción a elegir entre:

- Jamón cocido y queso mozzarella
- Tomate, cebolla, hongos y queso salteado.
- Mixto.

Acompañado de pan campestre.

## CROSTINI DE MASCARPONE Y FRESAS ₡3.900

Cuatro rebanadas crocantes de nuestro pan ciabatta, aceite de oliva extra virgen, queso mascarpone, fresas frescas rebanadas, espolvoreadas con azúcar glasé, menta fresca y miel de abejas





## **HUEVOS BENEDICTINOS    ₡6.600**

Dos huevos pochados en su punto, servidos sobre pan de muffin hecho en casa, acompañados de rebanadas de jamón y bañados con exquisita salsa holandesa.

Adicione por 1.600:

- Jamón pechuga de pavo Hickory smoked
- Salmon ahumado

## **BOWL DE FRUTA    ₡3.900**

Un mix de nuestra fresca selección de fruta de temporada, con miel de abeja, acompañada de yogurt y granola totalmente caseras.

## **CROISSANT    ₡2.500**

Hecho de forma artesanal y tostado en nuestro horno. acompañado con mermelada casera.

## **CROISSANT DE ESPINACA Y QUESO    ₡3.900**

Relleno con claras de huevo revueltas con espinaca, queso fresco de cabra, guacamole y germinados.

## **CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO    ₡3.900**

Relleno con mozzarella y jamón cocido o de pechuga de pavo hickory smoked.





## Tabla de quesos y fiambres



₡12.900

Rebanadas de nuestro sourdough baguette, queso azul, queso de cabra, queso feta en cubos, vegetales asados, nueces mixtas, frutos secos, prosciutto, salame, jamón cocido, aceitunas, alcaparras y mermelada de higos.

## Brusquetta Capresse

₡4.500

Lonjas de tomate acompañadas de queso petit blanc y pesto de albahaca, todo sobre tostadas de nuestro crujiente pan ciabatta casero.

## Involtino de berenjena

₡6.500

Rollitos de berenjena asada, rellenos de queso y acompañados de salsa de tomate natural estilo criollo.

## Pincho vegano

₡4.000

Pinchos de vegetales asados, bañados de chimichurri de la casa y acompañados de pan ciabatta casero.

## Sopa Bistró

₡5.000

Una succulenta sopa servida dentro de una de nuestras hogazas de pan artesanal. Consulte por nuestra recomendación del día.

## Sopa madame Espresso



₡6.000

Una receta clásica de nuestro Bistró. Sopa de cebolla francesa, sazonada con hierbas provenzales y gratinada con nuestra selección de quesos artesanales.



SOPA MADAME  
ESPRESSIVO



## Hummus

Sazonada con tahini, ajo, aceite de oliva y chile morrón, acompañado de bastones de apio, zanahoria abanico de aguacate y tostadas de pan baguette sourdough.

¢4.500

## Ensalada Carara

Mezcla de lechugas, kale y crocante de marañón, acompañadas de nuestra fresca selección de vegetales, tubérculos, germinados, aceitunas y queso petit blanc

¢5.500 reg.

¢8.000 grd.

## Ensalada Tapantí

Rollos de salmón ahumado acompañado con mix de lechugas, aguacate, cebolla, tomates cherry, zanahoria, naranja en gajos, aderezada con una cremosa y suave salsa de queso azul

¢5.800 reg.

¢8.500 grd.

## Ensalada César

Frescos y crujientes trozos de lechuga romana o Kale, aderezo especial de nuestro chef, lascas de parmesano y crocantes caseros.

Extra de pollo asado +1.600

Extra de tocino +600

¢3.900

## Ensalada Espresso

Fresca selección de lechugas, arugula, kale, tomates cherry, palmito, aguacate, lascas de pepino, fresas y acompañados de almendras y marañones caramelizados. Más una opción a elegir entre:

Hongos salteados

Pollo a la parrilla

Lonjas de lomo a la parrilla

¢8.500

ENSALADA  
TAPANTÍ







## HORNEADOS ESPECIALES



### Pan artesanal Espressivo

Crujiente pan horneado al instante , hecho con masa artesanal mezclada con hierbas italianas y relleno de un mix de quesos con cubierta de parmesano. Acompañado de queso cremoso o jalea de tomate.

€3.900

### PAN DE AJO ESPECIAL

Crujientes rebanadas de nuestro pan ciabatta artesanal, bañado en nuestra original mantequilla con ajo rostizado y hierbas.

€2.500

### FOCACCIA

Deliciosa masa hecha a mano, horneada y tostada en nuestro horno, bañada con aceite de oliva aromatizado, hierbas italianas y parmesano.

€3.900

### LASAGNA

Una opción a elegir entre carne molida premium o pollo, entre capas de pasta, salsa pomodoro, mozzarella, parmesano y hierbas italianas. Acompañada de pan de ajo y ensalada.

€6.000

### FOCACCIA NUTELLA

Nuestra deliciosa focaccia con nutella, fresas, rodajas de piña asadas y queso mozzarella

€5.800

Recomendación  
del chef







# FLATBREADS

Recomendación  
del chef



Deliciosas panes delgados a base de nuestra masa artesanal,  
horneados al instante estilo pizza.

## DEBUSSY

Estilo margarita, con tomate fresco, queso petit blanc, albahaca fresca, pesto de la casa, queso mozzarella y hierbas de provincia.

**Regular: ¢7.000 / Grande: ¢13.200**

## SALIERI

Prosciutto del Duca, salame, hongos frescos, aceitunas, arugula y queso mozzarella.

**Regular: ¢7.200 / Grande: ¢13.500**

## MOZART

Jamón cocido, tocino, hierbas italianas, mix de cebollas y queso mozzarella.

**Regular: ¢6.900 / Grande: ¢12.900**

Impuestos de ley incluidos.





En Espresso, todos nuestros panes y horneados son frescos, **hechos totalmente a mano, con harina de primera calidad y al estilo tradicional**, sin pre mezclas o aditivos. Esto nos garantiza que la experiencia de nuestros productos sea extraordinaria hasta la miga.

## Pollo César a la parrilla

₡4.900

Pan sourdough batard blanco recién horneado con trocitos de pollo asado, queso provolone, espinaca picada y un cremoso aderezo César.

## Pavo y Provolone

₡6.300

Pan campestre multigrano recién horneado, gratín de jamón pavo y provolone.

## Queso suizo a las hierbas

₡5.700

Dos rebanadas de pan campestre integral recién horneado, mantequilla, dos lonjas de queso suizo, cebolla caramelizada, medio aguacate en rodajas, kale rizado y aderezo de hierbas tipo diosa verde preparado por nuestro chef.

## Jamón y mozzarella

₡4.800

Pan sourdough batard blanco recién horneado con gratín de jamón cocido y queso mozzarella, pepinillos encurtidos, lechuga y tomate fresco con aderezo de mostaza dijon y miel abejas.

## Prosciutto y piña asada



₡5.900

Panini de pan ciabatta recién horneado, con aceite de oliva extra virgen, lonjas de prosciutto del Duca, aros de pina caramelizada la parrilla, hojas de albahaca fresca, chile morrón y un rocío de vinagre balsámico.



## **Camarones pesto a la parrilla**

₡5.500

Pan sourdough baguette recién horneado con sabrosos camarones a la parrilla bañados en pesto y cubiertos con arúgula, kale fresca y aceite de oliva.

## **Salmón ahumado**



₡7.100

Pan sourdough batard integral recién horneado con lonjas de salmon ahumado, mostaza Dijon, rebanadas de aguacate, lechuga, tomate y alfalfa.

## **Grilled cheese de salame**

₡6.900

Pan sourdough batard blanco recién horneado, mantequilla, queso provolone, queso gouda ahumado y lonjas de salame con mermelada de higos hecha en casa.

## **Carne desmechada Au Jus**



₡4.600

Pan sourdough baguette recién horneado con carne de res mechada cocida a fuego lento al estilo au jus, con salsa de tomate natural y con queso gouda ahumado. Se sirve con una copa del jugo de la carne para remojar el pan.

## **Hamburguesa Bistró**



₡8.600

Torta de res de 7oz hecha a mano por el chef, asada a la parrilla, con tocineta, queso gouda ahumado, cebolla caramelizada, hongos salteados, lechuga, tomate y mayonesa chipotle, todo en medio de nuestro pan de hamburguesa artesanal y horneado en casa.



HAMBURGUESA  
BISTRÓ





WRAP DE POLLO

### ÁRABE CAPRESSE

₡3.900

Pan tipo árabe horneado en casa, relleno con tierno queso petit blanc, lonjas de tomate, hojas de albahaca, pimienta recién molida, sal rosa y aceite oliva extra virgen.

### WRAP DE POLLO

₡5.900

Sabrosos trocitos de pollo asados a la parrilla con rebanadas de tomate fresco, lechuga, germinados, aderezo verde y envuelta en una suave tortilla de trigo.

### WRAP DE SALMÓN AHUMADO

₡6.900

Suculentas lonjas de salmón ahumado con, rebanadas de tomate fresco, lechuga, guacamole, germinados, aderezo francés, envuelto en una tortilla de trigo





CREPA DE NUTELLA  
Y FRESA

Recomendación  
del chef 

### CREPA DE POLLO

Una suave y sabrosa crepa, rellena con tiernos trocitos de pechuga de pollo, queso mozzarella, hierbas de provincia y pesto.

€3.800

### CREPA DE CAPRESSE

Crepa caliente rellena de sabroso tomate, queso mozzarella y pesto.

€3.800

### CREPA DULCE DE LECHE

Sabroso dulce de leche acompañado de fresas frescas, envuelta en una suave crepa caliente, con una cremosa bola de helado de vainilla.

€3.800

### CREPA DE NUTELLA Y FRESA

El característico sabor de la pasta de avellanas, acompañado de fresas frescas, lascas de manzana, envueltas en una suave crepa caliente y cremosa bola de helado de vainilla.

€3.900





**CROCANTE  
ALEMÁN**

**CROCANTE ALEMÁN ₡3.200**

Delicado postre estilo alemán, de cobertura crujiente con sabor a chocolate relleno de leche condensada y nueces.

**PIE DE PECANAS ₡3.200**

Base de galleta rellena de pecanas en trozos y glaseada con miel de abeja.

**ÓPERA ₡3.500**

Bizcochuelo en capas de mousse de chocolate oscuro, aromatizado con brandy, café y glaseado de chocolate oscuro.

**PIE DE LIMÓN ₡3.500**

Cremosa tarta hecha en casa con leche condensada, raspadura de limón y base de galleta con merengue de limón.



**ÓPERA**

**CHEESECAKE ₡3.500**

Suave tarta de queso estilo New York con mermelada de fresa.

**TARTELETA DE  
MARACUYÁ ₡3.000**

Base de galleta rellena de cremosa maracuyá con leche condensada.

**QUEQUE DE  
ZANAHORIA ₡3.200**

Hecho con harina intergral, nueces, vainilla, nuez moscada y zanahoria fresca, con glaseado de queso crema.

**QUEQUE DE BANANO ₡3.200**

Hecho con banano fresco, vainilla, nueces y harina integral.



¡CONSULTE POR NUESTROS  
PRODUCTOS DE  
TEMPORADA

*Motivos para disfrutar*  
CADA DIA.





# ESPRESSIVO

*Bistrò*

[WWW.ESPRESSIVO.CR](http://WWW.ESPRESSIVO.CR)

Tel. 2267 1825

 @ESPRESSIVOCR

 @TEATROESPRESSIVOCR