

Entradas | Starters

Carpaccio de res | Beef carpaccio

¢11.000

Láminas de lomito en costra de pimienta negra fresca, huevos de codorniz, emulsión de limón criollo y aceite de oliva extra virgen, grana padano, arúgula baby.
Fresh black pepper-crusted beef tenderloin slices, quail eggs, lemon emulsion with extra virgin olive oil, grana padano cheese, and arugula.

Ensalda Isabella | Isabella Salad

¢8.500

Remolachas asadas, queso de cabra, nueces caramelizadas, chips de prosciutto, vinagreta de jerez.
Roasted beets, goat cheese, caramelized walnuts, prosciutto chips, sherry vinaigrette.

Tartar de atún | Tuna tartare

¢7.000

Atún marinado, soya, sesamo, mango, aguacate, crocante de cebolla.
Marinated tuna, soy, sesame, mango, avocado, crispy onion.

Burrata Caprese

¢9.500

Mix de tomates, pesto de tomates secos con Kalamata y albahaca, chips de ajo, cebolla frita, tostadas de pan brioche.
Tomato mix, sundried tomato pesto with Kalamata and basil, garlic chips, fried onion, brioche bread toast.

Palmito Tico | Costa Rican Palm heart

¢8.000

Vinagreta de piña, marañon garapiñado, arugula.
Pineapple vinaigrette, praline cashew, arugula.

Pulpo a la parrilla | Octopus Grilled

¢9.000

Perfumado con pimenton de la vera, papas salteadas, tomate confitado y aliño Cantábrico.
Scented with paprika, sauteed potatoes, confit tomato and Cantabrian dressing.

Cazuela de camarones al ajillo | Garlic shrimp casserole

¢8.000

Aceite de oliva extra virgen, ajo, vino blanco, cilantro.
Extra virgin olive oil, garlic, white wine, cilantro.

Provoleta asada | Roasted provoleta

¢6.000

Mermelada de tomate al romero, crostinis de mantequilla.
Tomato jam with rosemary, butter crostinis.

Coctel de camarones U-10 | U-10 Shrimp Cocktail

En salsa a base de tomate acompañado de aguacate y chips de plátano
In a tomato-based sauce, with avocado and plantain chips

Sopas | Soups

Bisque de camarón | Shrimp bisque

¢8.000

Sopa cremosa de camarón perfumada con brandy.
Creamy shrimp soup scented with brandy.

Bisque de jaiba | Crab bisque

¢8.000

Sopa cremosa de jaiba, perfumada con Brandy.
Creamy crab soup scented with brandy.

Crema de champiñones | Mushroom cream

¢5.000

Sopa cremosa con fondo de ave, portobello, porcini, crimini, con aroma a canela.
Creamy soup with poultry, portobello, porcini, cremini, with cinnamon scent.

Consomé de res clarificado | Clarified beef consommé

¢5.000

Brunoise de vegetales, perfumado con Coñac.
Vegetable Brunoise, scented with Cognac.

Plato fuerte | Mains

Lomito importado 10 oz (280 gr)

¢44.000

Imported tenderloin 10 oz (280 gr)

Rib Eye 14 oz (390 gr)

¢53.000

New York 12 oz (340 gr)

¢40.000

Entraña 10 oz (280 gr)

¢35.000

Skirt Steak 10 oz (280 gr)

Porterhouse us 21 oz (520 gr)

¢70.000

Tomahawk de cerdo (500 gr)

¢36.000

Pork tomahawk (500 gr)

Pollo parrilla 17 oz (500 gr)

¢28.000

Grilled chicken 17 oz (500 gr)

Mac & Cheese de langosta (500 gr)

¢23.000

Mac and Cheese lobster

Salmón fresco (200 gr)

¢28.000

Fresh salmon (200 gr)

Camarones u-12

¢37.000

Shrimps u-12

Tomahawk (para compartir)

¢95.000

Tomahawk (To share)

Pescado entero frito

¢24.000

Fried whole fish

Osobuco de cordero

¢38.000

lamb osso buco

Chorizo de cordero 10 oz (300)

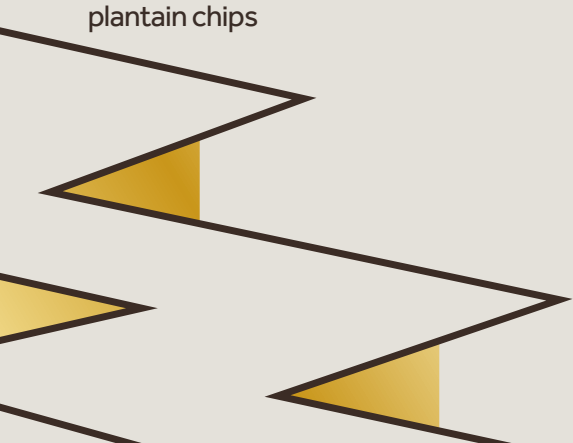
¢18.000

Lamb chorizo 10 oz (300)

Chorizo de cordero 21 oz (600 gr)

¢30.000

Lamb chorizo 21 oz (600 gr)



Salsas | Sauces

Chimichurri

Cuatro pimientos
Four pepper

Cebolla confitada
Candied onion

Reducción de vino tinto y romero
Red wine and rosemary reduction

Guarniciones | Side dishes

Espinaca, hongos y maíz a la crema
Spinach, mushrooms and corn with cream

Espárragos a las brasas aceite de naranja
Grilled asparagus in orange oil

Tian de vegetales asados
Roasted vegetables Tian

Champiñones al ajillo
Garlic mushrooms

Puré de papas trufado y queso Brie
Truffled mashed potatoes and Brie cheese

Puré de papas al natural
Natural mashed potatoes

Papas asadas con crema de tocineta y cebollinos
Roasted potatoes with bacon cream and chives

Macarrones de cuatro queso y prosciutto
Four cheese mac & cheese and serrano ham

Risotto con ayote
Risotto with squash

Postres | Desserts

Pie de pecanas | Pecan pie
Servido con helado de vainilla
Served with vanilla ice cream

¢4.750

Cheesecake de guayaba y maracuyá |
Guava and passion fruit cheesecake
Cheesecake clásico, mermelada de guayaba y
maracuyá, galleta de almendra y avellana.
Cheesecake, guava and passion fruit jam, almond and
hazelnut cookie.

¢4.750

Pastel de chocolate | Chocolate cake
Porción de pastel de chocolate y dulce de leche,
helado a escoger
Portion of chocolate and dulce de leche cake, ice cream at
your choose

¢4.750

Pie de Manzana | Apple pie
Tartaleta de vainilla, manzana estofada, crema de
canela, frutos rojos, helado a escoger.
Vanilla tartlet, stewed apple, cinnamon cream, red fruits,
ice cream at your choose.

¢4.750

Gelatos de la casa | House gelatos
Sabores a elegir
Flavors to choose

¢4.750

LA ISABELLA
STEAKHOUSE

