



DESSERTS

EL JARDÍN RESTAURANT

 **TRES LECHEs** _____ ₡ 6.600



A decadent Costa Rican favorite. Vanilla cake drenched in a trio of sweet creams & a delicate passion fruit sauce. Topped with white chocolate mousse & tropical fruit.



 **BROWNIE** _____ ₡ 6.600



Warm chocolate brownie topped with mora blackberry sauce, caramelized macadamias & vanilla ice cream.

 **ARROZ CON LECHE** _____ ₡ 5.500



Traditional rice pudding with coconut milk & fresh berry compote.



 **LAVA CAKE** _____ ₡ 7.700



Moist and decadent dark chocolate cake drizzled in salted-rum caramel sauce. Topped with caramelized banana & Osa vanilla ice cream.



 **COFFEE FLAN** _____ ₡ 5.500



Homemade flan over a base of moist chocolate cake. Drizzled in *Caférica* syrup & caramelized pecans.



 **HAM & CHEESE PLATTER** _____ ₡ 13.750




 **CHOCOLATE LAYERS** _____ ₡ 5.500

Homemade strips of crunchy chocolate & mixed nuts served with a decadent chocolate and avocado mousse topped with red fruit & blackberries.



REGULAR ICE CREAM _____ ₡ 6.600

 **VEGAN ICE CREAM** _____ ₡ 6.600

 **DAIRY-FREE SORBET** _____ ₡ 5.500



CONTAINS GLUTEN



CONTAINS DAIRY



CONTAINS SEEDS



(V) VEGAN

Monteverde Lodge

Prices in colones (CRC). 13% sales tax and 10% service tax included in price.



HOMEMADE ICE CREAM

EL JARDÍN RESTAURANT

-  **VANILLA** _____
Rich cream infused with natural vanilla.
-  **MATCHA** _____
Rich cream infused with homemade Matcha tea.
-  **YOGURT AND RED FRUITS** _____
Homemade frozen yogurt with tropical fruit.
-  **GOLDEN BERRIES** _____
Rich cream infused with golden berries and fruit liquor.
-  **BROWNIE** _____
 Sourced organic chocolate brownie & cashew nuts.
-  **HAZELNUT PRALINE** _____
 Rich hazelnut cream with caramel & pralines.
-  **APPLE STRUDEL** _____
Rich *tapa dulce* cream with apple compote, cinnamon, raisins & a hint of rum.
-  **COFFEE** _____
Rich cream infused with local organic coffee & fresh seasonal flowers.

**For a gluten-free option, please request it to your waiter.*



VEGAN ICE CREAM

EL JARDÍN RESTAURANT

BEET

Slow-cooked maple-caramelized beets.

AVOCADO

A smooth blend of coconut milk and fresh avocado.

VAINILLA

Infused with natural vanilla.

CHOCOLATE

Made with locally sourced organic chocolate.

GOLDEN BERRIES

Rich cream infused with golden berries and fruit liquor.

APPLE STRUDEL

Rich *tapa dulce* cream with apple compote, cinnamon, raisins & a hint of rum.

PINEAPPLE AND TURMERIC

Infusion of turmeric and caramelized pineapple made into an ice cream

HAZELNUT PRALINE

Rich hazelnut cream with caramel & pralines.

**For a gluten-free option, please request it to your waiter.*



POSTRES

EL JARDÍN RESTAURANT

- | | | |
|---|--|----------|
|  | TRES LECHES _____ | ₡ 6.600 |
|  | Con frutas tropicales, mousse de chocolate blanco y salsa de maracuyá. | |
|  | BROWNIE _____ | ₡ 6.600 |
|  | Texturas de chocolate, pulpa de moras, macadamias caramelizadas y helado de vainilla. | |
|  | ARROZ CON LECHE _____ | ₡ 5.500 |
|  | Arroz con leche y coco, compota de fresas y moras locales. <i>(Opción sin gluten).</i> | |
|  | PASTEL DE LAVA _____ | ₡ 7.700 |
|  | Chocolate amargo, caramelo de tapa dulce y ron, banano caramelizado con helado. | |
|  | FLAN DE CAFÉ _____ | ₡ 5.500 |
|  | Base de queque húmedo de chocolate, sirope de Caférica y nueces caramelizadas. | |
|  | TABLA DE QUESOS Y JAMONES _____ | ₡ 13.750 |
|  | CAPAS DE CHOCOLATE _____ | ₡ 5.500 |
| | Crujiente de chocolate con nueces mixtas con mousse de chocolate y aguacate, frutas rojas y moras. | |
|  | HELADO REGULAR _____ | ₡ 6.600 |
|  | HELADO VEGANO _____ | ₡ 6.600 |
|  | SORBETE SIN LÁCTEO _____ | ₡ 5.500 |

 CONTIENE GLUTEN

 CONTIENE LÁCTEOS

 CONTIENE SEMILLAS

 (V) VEGANO

Monteverde Lodge

Precios en colones (CRC). Incluyen el 13% de IVA y el 10% de impuesto de servicio.



HELADOS DE LA CASA

EL JARDÍN RESTAURANT

 **VANILLA** _____

A base de vainilla natural.

 **MATCHA** _____

En infusión de nuestra receta original hecha en casa.

 **YOGURT Y FRUTOS ROJOS** _____

A base de yogurt de la casa y frutos de la localidad.

 **UCHUVA** _____

A base de fruta natural y licor de la fruta.

 **BROWNIE** _____

 A base de cacao orgánico y marañón.

 **PRALINE DE AVELLANAS** _____

 Preparado a base de praline hecho en casa y caramelo.

 **APPLE STRUDEL** _____

A base de compota de manzana, dulce, ron, pasas y canela.

 **CAFÉ DE HIGOS** _____

En infusión de café orgánico de la localidad y la flor fresca de temporada.

**Para una opción libre de gluten, por favor solicítela a su mesero(a).*



HELADOS VEGANOS

EL JARDÍN RESTAURANT

REMOLACHA

Preparado lentamente y caramelizado con maple.

AGUACATE

A base de leche de coco y aguacate fresco.

VAINILLA

A base de vainilla natural.

CHOCOLATE

A base de chocolate orgánico de la localidad.

UCHUVA

A base de fruta natural y licor de la fruta.

APPLE STRUDEL

A base de compota de manzana, dulce, ron, pasas y canela.

CÚRCUMA Y PIÑA

Infusión de cúrcuma y piña caramelizada convertida en helado.

PRALINE DE AVELLANAS

Preparado a base de praline hecho en casa y caramelo.

**Para una opción libre de gluten, por favor solicítela a su mesero(a).*