LC CF
LC CAFÉ

menú

entradas

Hummus de Garbanzo y Morrón ₡ 3,800
Pure de garbanzo y chile morrón con una pizca de parmesano y semilla, acompañado de pan de masa madre.

Crema de Ayote ₡ 3,500
Acompañada de queso mozzarella y semillas tostadas, servida en un bowl de pan de masa madre.
Contiene: leche, puede contener trazas de frutos secos y gluten.

Focaccia ₡ 3,200
Base de pizza de masa enhierval con una pizca de pesto, hongos, cebolla morada, tomate confitado y queso parmesano fresco. Acompañada de salsa pomodoro.

tostadas

1 unidad

Tostada de Pera y Prosciutto ₡ 3,500
Pan de masa madre con una base de dip de miel de maple, mantequilla de almendras caramelizadas, semillas tostadas, arúgula y un toque de sal de ahaja con chile.

Tostada de Aguacate ₡ 3,200
Pan de masa madre con una base de guacamole, cubierto con tomates, queso cheddar, tomate cherry, cebolla morada, semillas tostadas, mantequilla y mayonesa de chile chipotle.

Tostada Caprese ₡ 3,200
Pan de masa madre con dip de albahaca, cubierto con tomates, queso mozzarella, tomate cherry, tomate confitado, cebolla morada y un toque de reducción de balsámico.

Tostadas mixtas ₡ 8,500
Una opción para two que quieren probar más de un sabor.

ensaladas

Ensalada de Prosciutto y Jamones ₡ 5,600
Mix de lechugas, prosciutto, jamón de pavo, jamón cocido, queso parmesano, queso provolone, guacamole, tomate confitado y aderezo de la casa.

Ensalada de Pollo ₡ 5,400
Mix de lechugas, pollo, tocineta, tomate cherry, cebolla morada, queso parmesano y aderezo de mostaza.

Ensalada de Pera y Frutos Rojos ₡ 5,200
Mix de lechugas, pera caramelizada, arándanos secos, cebolla morada, tomate cherry, pepino y queso parmesano, acompañado con vinagreta de balsámico y naranja.
Extra de pollo (opcional) c/ 1,000

pizzas

Pizza de Prosciutto y Arúgula ₡ 6,300
Pan artesanal de pizza con pesto y salsa pomodoro, queso mozzarella, tomate confitado, prosciutto y un toque de balsámico.
Extra de jamón cocinado (opcional) c/ 500

Pizza de Queso y Miel ₡ 6,200
Pan artesanal de pizza con pesto y salsa pomodoro, con queso provolone, mozzarella y parmesano, arúgula y un ligero drizzle de miel de maple y sal de ahaja.

Pizza de Jamón y Hongos ₡ 5,600
Pan artesanal de pizza con pesto y salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón de pavo, jamón cocido, cebolla morada y hongos.

Pizza Margarita ₡ 5,200
Pan artesanal de pizza con pesto y salsa pomodoro, queso mozzarella, tomate rebanado, queso provolone y albahaca fresca.

sándwich

Sándwich de Vuelta de Lomo ₡ 5,600
Pan ciabatta con una base de dip de garbanzo y chile morrón, relleno de lomo de res, queso provolone, hongos, arúgula, bañado con tomate confitado con mayonesa clásica de ajo confitado.
Extra de lomo de res (opcional) c/ 1,000

Sándwich de Pollo ₡ 5,400
Pan ciabatta relleno de pollo, tocineta, lechuga, tomate y mayonesa clásica de ajo confitado, acompañado de papas fritas y aguada tamarindo picante. Acompañado de chips caseros de habanero.

Sándwich de Jamón de Pavo ₡ 5,200
Pan ciabatta con una base de mayonesa de ajo confitado, relleno de jamón de pavo, mozzarella, queso parmesano, lechuga, tomate, arúgula y reducción de balsámico. Acompañado de papas fritas de la casa.

Sándwich Caprese ₡ 4,700
Pan ciabatta con base de dip de albahaca, relleno de queso provolone, mozzarella, tomates confitados, lechuga, cebolla morada y pesto.
Extra de jamón cocinado (opcional) c/ 500
Extra de pollo (opcional) c/ 1,000
Extra de cuadro de lomo (opcional) c/ 1,000

postres

Affogato Brownie Caramel ₡ 3,500
Brownie, helado, un shot de espresso y un chorrito de caramelo.

Affogato ₡ 2,500
Helado con un shot de espresso.

Cheesecake ₡ 2,900
Almendra / Arándanos / Fresas

Pie de limón ₡ 2,500

Tiramisú ₡ 2,500

repostería

DULCE

Queque tres leches	₡ 3,000
Queque de chocolate	₡ 2,500
Queque red velvet	₡ 2,500
Queque de zanahoria	₡ 2,500
Queque seco	₡ 1,000
Brownie	₡ 2,500
Galleta de arándanos con chocolate blanco	₡ 1,250
Galleta de nuez y chocolate chips	₡ 1,250
Alfajor	₡ 1,200
Marshmallow artesanal	₡ 1,000
Trufa	₡ 1,000

SALADO

Empanada de pollo	₡ 1,600
Quiche de palmito	₡ 1,800
Arrollado de culantro y especias	₡ 1,400

GLUTEN FRIENDLY

Los Romanos Gluten Friendly dedica la preparación y manipulación en nuestra cocina, de productos libres de gluten, para que nuestros clientes con 100% libres de gluten y sus invitados se empiecen adfluir. *Consulta por otros productos disponibles.*

Queque de zanahoria	₡ 4,500
Queque de chocofresa	₡ 4,500
Pie de manzana	₡ 4,000
Rollo de jamón y queso	₡ 1,700
Empanada	₡ 1,200

Pollo / Pollo

bebidas frías

MILKSHAKES

Cantidad limitada con facturas.

Caramelo con café	₡ 2,950
Cereza con café	₡ 2,950
Cookies and Cream	₡ 2,950
Chocomenta	₡ 2,950

CAFÉS

Latte	₡ 2,290
Latte saborizado	₡ 2,690
Vainilla / Caramelo / Crema Hondeza	
Mocha	₡ 2,690
Cold Brew	₡ 2,290
Cold Brew Latte	₡ 2,690

SODAS

Manzana verde	₡ 2,200
Frutos rojos	₡ 2,200
Naranja, mandarina y tomillo	₡ 2,200

BATIDOS

Mango con maracuyá	₡ 2,000
Piña con albahaca	₡ 2,000
Fita	₡ 2,000
Limonada	₡ 2,000
Limonada con hierbabuena	₡ 2,000
Fresa con hierbabuena	₡ 2,000
Fresa, limón y sandía	₡ 2,000
Fresa	*En leche* ₡ 2,290 / *En agua* ₡ 2,000
Guanábana	*En leche* ₡ 2,290 / *En agua* ₡ 2,000

GASEOSAS

Gaseosa 600 ml	₡ 1,500
Gaseosa 355 ml vidrio	₡ 1,200

bebidas calientes

CAFÉ

Espresso	₡ 1,390
Espresso doble	₡ 1,590
Americano	*Bar* ₡ 1,390 / *Mug* ₡ 1,590
CONTIENE LECHE	
Macchiato	₡ 1,790
Capuccino	*Bar* ₡ 1,890 / *Mug* ₡ 2,290
Mocha	₡ 2,690
Latte	₡ 2,290
Latte saborizado	₡ 2,690
Vainilla / Caramelo / Crema Hondeza	

CHOCOLATE

Chocolate con marshmellows	₡ 2,090
Frozen de chocolate	₡ 2,090

TÉS

Pink Tropics	₡ 1,500
Té verde, cáscara de piñeclapa, trozas de manzana y melón, jazmín de limón, butterfly pea tea, naranja, pétalos de rosa y flamenco de azúcar.	
Palacio Royal	₡ 1,500
Trozas de fresa, frambuesas, arándanos, bayas, pimpas, groselles y flores de Jamaica.	
Roses and Berries	₡ 1,500
Té verde, arándanos, frambuesas, pétalos y capullos de rosa.	
Chai	₡ 2,090
Chai frío	₡ 2,290
Matcha Latte *También puedo pedirlo frío.*	₡ 2,890
Manzanilla	₡ 1,500
Negro	₡ 1,500
Menta	₡ 1,500

no importa cuál sea la pregunta, la comida siempre es la respuesta.

@AFECR | LC CAFE

pastas gratinadas

Pollo Alfredo c.6,300

Pasta de pollo en salsa blanca, tocineta, hongos, cebolla morada, gratinada con queso mozzarella, queso parmesano fresco y pan de masa madre.

Pesto & Prosciutto c.6,600

Pasta al pesto con prosciutto, queso mozzarella fresco, tomate cherry fresco,cebolla morada, gratinada con queso mozzarella, queso parmesano, almendras y pan de masa madre.

Boloñesa & Parmesano c.6,200

Pasta boloñesa, tomate confitado, queso mozzarella fresco, cebolla morada, gratinada con queso mozzarella, albahaca, queso parmesano y pan de masa madre.

Pomodoro & Mozzarella c.5,500

Pasta de tomate y queso, salsa pomodoro, tomate confitado, queso mozzarella fresco, cebolla morada, gratinada con queso mozzarella, albahaca, queso parmesano y pan de masa madre.

Podés elegir entre penne y linguine.

Pollo Alfredo