



RESTAURANT

¡Bienvenidos! Gracias por elegir cenar con nosotros en Seba's Restaurant.

Somos un restaurante familiar, único en su estilo. Ubicado en la abundante selva de Uvita, Costa Rica, frente a una hermosa cascada.

Un pequeño paraíso con un menú delicioso, saludable, y de la finca a la mesa.

Inspirados en las tradiciones culinarias Ítalo-Argentinas y en la abundancia de Costa Rica, cocinamos con fuego y con mucho corazón. Trabajamos con más de 15 granjas locales que nos proveen hierbas, frutas, verduras y producto increíble.

Apoyamos la pesca local y sostenible.

Mi esposa Michelle y yo teníamos el sueño de mudarnos a Costa Rica y vivir en mayor armonía y conexión con la Madre Tierra.

Esperamos que sientan el AMOR en cada platillo.

Con mucha gratitud,

Chef Sebastian Gallucci & un equipo muy rock-star

ENTRADAS

Ensalada Rocket

Rúcula orgánica con Parmigiano, remolachas asadas, hinojo fresco y nueces caramelizadas con miel. Terminada con un aderezo de limón y aceite de oliva EV.

€10,000

Ensalada de Tomate y Stracciatella

Tomates finamente cortados con stracciatella de búfala, pesto artesanal y flores comestibles. Servido con focaccia casera

€11,000

Crudo de Aguachile

Pesca local finamente cortada terminada con un aguachile que cambia a diario elaborado con frutas de temporada.

€13,500

Crudo Verde

Pesca local finamente cortada, aguacate, eneldo fresco, flores comestibles, terminado con una salsa verde de hierbas del jardín.

€13,500

Camarones Tigre a la Parrilla

Camarones locales a la parrilla en una salsa ahumada de chile morrón, coronados con gremolata fresca de limón.

Servido con Focaccia de la casa.

€13,500

Fritto Misto

Clásico estilo italiano. Mariscos locales ligeramente fritos. Con alioli de la casa.

Tostada Barbacoa

Selección de carne del día, cocinada en nuestro horno estilo Oaxaca bajo tierra, Servidos sobre dos tortillas de maíz morado con una salsa de tomatillo, cebolla blanca picada, aguacate y culantro fresco.

€16,000

Alitas Famosas de Seba

Alitas de pollo marinadas por 24 horas y cocinadas al fuego. Terminadas a elegir con una fusión de miel local, ajo y limón o la salsa picante del día del chef.

3 alitas €8,000 · 6 alitas €15,500

Antipasto Board

Focaccia artesanal con la selección del chef de quesos y carnes curadas, vegetales asados y mermelada de la casa.

Para 2 €27,000 · Para 4 €49,000

Hongos al Fuego

Surtido de hongos locales asados al fuego. Terminados con yogurt de cabra con hierbas, queso de cabra, semillas de sésamo tostadas y aceite de sésamo.

€10,500

Papas Artesanales

Cocinadas en aceite de oliva. Traen hierbas locales, Parmigiano Reggiano y alioli de la casa.

€6,500

Con aceite de trufa por €2,500 adicionales

IMPUESTO DEL 13% Y SERVICIO DEL 10% INCLUIDOS

PASTAS

Nuestras pastas son hechas a mano todos los días, con harina italiana de primera calidad, huevos orgánicos y un poco de paciencia. Inspiradas en la tradición italiana y guiadas por los sabores de Costa Rica, cada plato es simple, honesto y profundamente reconfortante.

Gnocchi Genovese

Gnocchi suaves y esponjosos en una salsa Genovese tradicional — carne cocinada lentamente hasta lograr un ragú delicado y lleno de sabor. Terminados con stracciatella fresca.

¢18,000

Ravioli Bolognese

Raviolis grandes, rellenos con carne de temporada, mascarpone y un toque de limón, servidos en una bolognesa suavemente especiada.

¢20,000

Pappardelle ai Funghi

Pappardelle con un ragú de hongos locales, terminado con crema fresca, delicadas hierbas y queso parmesano finamente rallado al momento.

¢18,000

PRINCIPALES

El Cordero

Costillas de cordero a la parrilla, servidas con chimichurri de menta, remolachas asadas con miel y tzatziki casero.

€46,000

Costilla de Res Barbacoa

Costilla corta (*short ribs*) de res local cocinada lentamente por +12 horas en nuestro horno oaxaca bajo tierra. Servidas con puré cremoso de ajo, zanahorias, y terminada con una reducción de vino tinto.

€39,000

Ribeye -500g-

Ribeye madurado 30 días para un sabor excepcional. Asado al fuego y servido con una guarnición diaria y chimichurri argentino fresco.

€43,000

Entraña -500g-

Entraña premium a la parrilla con un sabor profundo. Servida con una guarnición diaria y chimichurri argentino fresco.

€40,000

Milanese de la Nonna

Inspirada en la Nonna Gloria del chef Seba — filet de pechuga de pollo empanizado, crujiente y dorado, cubierto con salsa de tomates San Marzano y mozzarella fresca derretida. Servida a elección con papas fritas artesanales o ensalada de la casa.

€20,000

Tabla de Verduras

Vegetales de temporada cocinados al fuego, cubiertos con salsitas del día y quesos locales.

€20,000

Filet de Pesca Costarricense

200g de pescado fresco del día terminado con una salsa criolla de cebolla blanca, palmito e hinojo y un cremoso puré de camote.

€19,500

Pescado Entero a la Parrilla

Pescado entero local cocinado a fuego abierto, acompañado de ensalada del día y tortillas artesanales de maíz morado.

Precio de mercado.

PIZZA

MARINARA

Tomate San Marzano, ajo rostizado,
orégano fresco (Parmigiano opcional)

€11,000

MARGHERITA

Tomate San Marzano, mozzarella de búfala, Parmigiano
y albahaca fresca

€13,500

VEGETARIANA

Tomate San Marzano, berenjena asada
al fuego, zucchini, cebolla morada y mozzarella de búfala

€14,000

BURRATA

Tomate San Marzano, burrata de búfala fresca, salsa
especial de albahaca fresca y aceite infusionado con ajo.

€16,000

BIANCA VERDE

Ricotta fresca, mozzarella de búfala,
cubierta con un mix de hojas verdes y hierbas

€13,000

EMILIA-ROMAGNA

Nueces pecanas tostadas, miel picante, pancetta,
gorgonzola y pecorino sardo

€17,000

ALBÓNDIGAS DE LA NONNA

Albóndigas pequeñas, tomates San Marzano,
salsa de albahaca y láminas de pecorino romano

€18,500

SPICY SAMMY

Tomate San Marzano, mozzarella de búfala,
soppressata picante, aceitunas negras y jalapeños

€19,000

DOTA

Queso gorgonzola, queso de cabra local, eneldo fresco,
miel picante y trucha ahumada de la casa

€15,500

HONGOS SALVAJES

Tomate San Marzano, hongos asados al fuego,
aceite de trufa, arúgula, toque de limón y Parmigiano

€17,000

PAPA CHORIZO

Mozzarella de búfala, papas finamente cortadas, chorizo,
romero, cebolla caramelizada y miel picante

€17,500

TARTUFO & PANCETTA

Pasta de trufa, mozzarella de búfala, pancetta crujiente, ajo
rostizado con un mix de hongos a la parrilla

€19,500

PIZZA

ENTRAÑA & PESTO

Entraña a la parrilla, bruschetta fresca,
pesto, burrata y parmigiano
\$26,500

MASSI

Puré de ayote rostizado, pancetta,
parmigiano, gorgonzola, kale crujiente y miel
picante
\$18,500

PESTO PROSCIUTTO

Pesto, mozzarella de búfala,
burrata, prosciutto, tomates cherry y arúgula
\$20,800

TORONTO

Tomate San Marzano, mozzarella de búfala, salami
toscano. Terminada con papas fritas artesanales
\$16,500

LOU

Tomate San Marzano, salami toscano,
bocconcini fresco, jalapeños y miel picante
\$18,500

ESTILO ROMANA

CLÁSICA

Tomate San Marzano, mozzarella de búfala, salami
toscano, aceitunas negras, cebolla morada y Parmigiano
\$18,500

ESPECIAL GALLUCCI

Carne del día, cocinada lentamente en horno de tierra,
papas crocantes, salsa verde, provolone derretido,
ralladura de limón, láminas de Parmigiano
\$20,800

MORTADELLA

Mortadella italiana, arúgula, tomates cherry, Burrata,
y albahaca fresca
\$18,500

CUATRO QUESOS

Pasta de ajo rostizado, mozzarella de búfala, queso
Asiago, Gorgonzola, crujiente parmigiano
y reducción de hierbas.
\$18,000

PANZEROTTI

Tomate San Marzano, mozzarella de búfala,
hongos, sopressata y aceite de chile
\$17,000

CÓCTELES DE LA CASA

DISFRUTA DE UNA CURADA
SELECCIÓN
INSPIRADA EN LOS 5 ELEMENTOS



TIERRA

Enraizado en la esencia de la tierra — intenso, aromático y poderoso.

Ron infusionado con cacao, Fernet, extracto de romero, jugo de limón, gotas amargas y un toque de cacao en polvo. ₡9,000



AGUA

Moldeado por el espíritu del agua — refrescante, luminoso y revitalizante.

Tequila Don Julio Blanco, Blue Curaçao, jugo de piña a la parrilla, pizca de sal, agua de coco fresca, jugo de limón y bitters de naranja.
Terminado con cerveza de jengibre. ₡8,500



FUEGO

Impulsado por el elemento fuego — cálido, picante y audaz.

Mezcal La Medida infusionado con chile, jugo de cas, aquafaba, limón y almíbar de chile.

Con borde de sal y tortilla picante. ₡9,000



AIRE

Flotando en el aire tropical — agridulce, floral y exótico.

Campari, ginebra Hendrick's, Martini Bianco, cordial de uchuva-maracuyá, y bitters de naranja. ₡8,500



ÉTER

Suspendido en la esencia del éter — fragante, sedoso y etéreo.

Vodka Grey Goose, Cointreau, jugo de limón, pizca de sal, bitters y cordial de frutos rojos, coronado con merengue hecho en casa. ₡8,500

CÓCTELES CLÁSICOS

NEGRONI ₡7,500

OLD FASHIONED ₡7,500

PIÑA COLADA ₡7,000

MOSCOW MULE ₡8,000

ESPRESSO MARTINI ₡8,500

GIN & TONIC ₡7,500

(clásico, pepino & albahaca o frutos rojos)

FERNET CON COCA ₡7,000

APEROL SPRITZ CON NARANJA ₡7,500

BOURBON SMASH DE PIÑA ₡8,000

MARGARITA DE MEZCAL O TEQUILA ₡7,500

(limón, maracuyá, mango, piña o fresa)

{ Otros cócteles clásicos disponibles bajo solicitud }

BATIDOS

EL FAVORITO DE SEBA'S

Jugo de naranja recién exprimido, mango, maracuyá y sirope de jengibre.

₡4,500

DULCE ALIVIO

Sandía, menta, limón y agua de coco.
Con borde de sal marina.

₡4,200

SUEÑO DE COCO

Piña, banano, leche de coco y miel.

₡4,500

CREA TU PROPIO BATIDO

1 fruta ₡4,200

2 frutas ₡4,900

* Toda la fruta es local y orgánica *

SODAS DE LA CASA

FLOR DE JAMAICA

Infusión de flor de jamaica con naranja y jengibre, almíbar, agua con gas y hielo.

₡4,000

MINT REFRESH

Jugo de limón, menta fresca y pepino, toque de almíbar, agua con gas y hielo.

₡4,000

KOMBUCHA

Kombuchas artesanales locales en sabores variados y de temporada.

₡4,500

AGUA

Agua embotellada en vidrio, natural o con gas.

₡4,900

CERVEZAS

PILSEN & IMPERIAL, CR 3,600

MORETTI & PERONI, ITALY ₡4,900

CERVEZAS ARTESANALES

COLLECTIVE ARTS, ONTARIO ₡6,100

RANSACK THE UNIVERSE IPA - HAZY STATE IPA

LIFE IN THE CLOUDS IPA - COLLECTIVE LAGER

GOOD MONSTER NEDIPA

FUEGO BREW & CO, DOMINICAL ₡4,900

BUNUN KOLSCH - TALOK SESSION IPA

MANGO PALE ALE

PAPAGAYO BREWERY, LIBERIA ₡4,900

HAZY DAZE IPA - BEACH LAGER

OFFSHORE ALE - PASSION FRUIT ALE

SUNSET SURF ALE - TROPICAL IPA