Seba's Temporada Verde 2026

Entradas

ENSALADA DE RÚGULA
RÚGULA ORGÁNICA, REMOLACHAS ASADAS, HINOJO LAMINADO Y NUECES TOSTADAS CON MIEL.
TERMINADA CON ADEREZO DE LIMÓN, ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN
Y FRESCO PARMIGIANO ₡10.000

INSALATA DI ZUCCHINE
ZUCCHINI CRUDO LAMINADO FINAMENTE, STRACCIATELLA CREMOSA, HIERBABUENA FRESCA, RALLADURA DE LIMÓN Y SEMILLAS DE GIRASOL TOSTADAS. ACOMPAÑADA DE FOCACCIA HECHA EN CASA ₡10.000

CRUDO VERDE
PESCADO LOCAL CORTADA FINAMENTE, AGUACATE, ENELDO FRESCO, FLORES COMESTIBLES
Y UNA VIBRANTE SALSA VERDE DE HIERBAS ₡13.500

EMPANADAS DE OSSOBUCO
EMPANADAS ARTESANALES RELLENAS DE OSSOBUCO COCINADO LENTAMENTE, PROVOLONE FUNDIDO
Y HIERBAS FRESCAS. SERVIDAS CON CHIMICHURRI DE LA CASA ₡12.000

TOSTADAS DE BARBACOA
RES COCINADA LENTAMENTE, TORTILLAS ARTESANALES DE MAÍZ AZUL, AGUACATE EN LÁMINAS,
SALSA DE TOMATILLO AHUMADO, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y CULANTRO ₡16.000

HONGOS MIXTOS ASADOS AL FUEGO
HONGOS LOCALES ASADOS AL FUEGO, ACOMPAÑADOS DE YOGUR CREMOSO DE LECHE DE CABRA,
QUESO FETA Y SEMILLAS DE AJONJOLÍ TOSTADAS ₡10.500

.

PAPAS FRITAS CORTADAS A MANO
PAPAS LOCALES COCINADAS EN ACEITE DE OLIVA Y TERMINADAS CON HIERBAS FRESCAS Y PARMIGIANO REGGIANO
₡6.500 — AGREGUE TRUFA POR ₡2.500

FOCACCIA DI RECCO
FOCACCIA ITALIANA, DORADA Y CRUJIENTE, RELLENA DE MOZZARELLA FRESCA, AJO ASADO Y HIERBAS AROMÁTICAS ₡8.000

Pasta

**"NUESTRA PASTA SE ELABORA A MANO EN NUESTRA COCINA, CON HARINA ITALIANA,
HUEVOS ORGÁNICOS Y TODO NUESTRO AMOR"**

RAVIOLI BOLOGNESE
RAVIOLES RELLENOS DE CARNE DE TEMPORADA, MASCARPONE Y UN TOQUE DE LIMÓN, TERMINADOS CON UNA SALSA BOLOÑESA DE ESPECIAS SUAVES ₡20.000

ANOLINI DI RICOTTA E SPINACI
PASTA DELICADA RELLENA DE RICOTTA, ESPINACA FRESCA, NUEZ MOSCADA Y PARMIGIANO REGGIANO.
SERVIDA EN UN CALDO DE RES RICO, COCINADO LENTAMENTE ₡18.000

CAVATELLI AL POMODORO E BASILICO
CAVATELLI HECHOS A MANO CON TOMATE COCINADO LENTAMENTE, AJO, ALBAHACA FRESCA Y ACEITE DE OLIVA EV.
TERMINADOS CON STRACCIATELLA FRESCA ₡16.000

Platos Principales

"TODOS NUESTROS PLATOS PRINCIPALES SE COCINAN AL FUEGO ABIERTO"

ENTRAÑA
ENTRAÑA PREMIUM DE 500 G, ASADA AL FUEGO.
SERVIDA CON PAPAS FRITAS CRUJIENTES O VEGETALES A LA PARRILLA,
Y TERMINADA CON CHIMICHURRI FRESCO ₡40.000

PRECIOS INCLUYEN 10% DE SERVICIO Y 13% DE IVA.

RIBEYE

RIBEYE DE RES MADURADO DURANTE 30 DÍAS Y ASADO AL FUEGO.
SERVIDO CON SU ELECCIÓN DE PAPAS AL AJO ROSTIZADO O VEGETALES A LA PARRILLA, Y TERMINADO CON CHIMICHURRI FRESCO
₡43.000

PESCA DEL DÍA DE COSTA RICA

250 G DE PESCADO FRESCO DE PESCA LOCAL, SEGÚN DISPONIBILIDAD DEL DÍA. SERVIDO CON PAPAS AL AJO ROSTIZADO
Y TERMINADO CON UNA CRIOLLA FRESCA DE CHILE DULCE ₡19.500

TABLA DE VEGETALES DE LA HUERTA

UNA GENEROSA SELECCIÓN DE VEGETALES DE TEMPORADA, COCINADOS AL FUEGO ABIERTO
Y ACOMPAÑADOS DE SALSAS DEL DÍA Y QUESOS LOCALES ₡20.000

Pizza

"ENTRE LAS MEJORES PIZZERÍAS DEL MUNDO, SEGÚN 50 TOP PIZZA. ELABORADAS CON HARINA ITALIANA TIPO 00,
NUESTRA MASA DE FERMENTACIÓN LENTA Y LOS MEJORES INGREDIENTES"

MARINARA

TOMATE SAN MARZANO, AJO ROSTIZADO Y ORÉGANO FRESCO. (PARMIGIANO OPCIONAL) ₡11.000

MARGHERITA

TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FRESCA, PARMIGIANO Y ALBAHACA FRESCA ₡13.500

THE ELEVATED PEPPERONI

TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FRESCA, SALAMI TOSCANA, AJO ROSTIZADO Y REDUCIÓN DE ALBAHACA ₡16.500

VEGETARIANA

TOMATE SAN MARZANO, BERENJENA ROSTIZADA, ZUCCHINI, CEBOLLA MORADA, PARMIGIANO
Y MOZZARELLA FRESCA ₡14.000

THE BURRATA

TOMATE SAN MARZANO, BURRATA FRESCA DE LECHE DE BÚFALA, AJO ROSTIZADO, PECORINO Y REDUCCIÓN DE ALBAHACA ₡16.000

SPICY SAMMY

TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA DE BÚFALA, SOPPRESSATA PICANTE, ACEITUNAS NEGRAS, JALAPEÑOS Y PARMIGIANO ₡19.000

DOTA

QUESO GORGONZOLA, QUESO DE CABRA, ENELDO FRESCO, MIEL PICANTE, RALLADURA DE LIMÓN, Y TRUCHA AHUMADA ₡15.500

WILD MUSHROOM

TOMATE SAN MARZANO, HONGOS ROSTIZADOS AL FUEGO, ACEITE DE TRUFA, RÚGULA Y PARMIGIANO ₡17.000

PAPA Y CHORIZO

MOZZARELLA, PAPAS LAMINADAS FINAMENTE, CHORIZO A LA PARRILLA, ROMERO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y MIEL PICANTE
₡17.500

TARTUFO & PANCETTA

PASTA DE TRUFA, MOZZARELLA DE BÚFALA, PANCETA CRUJIENTE, AJO ROSTIZADO, HONGOS A LA PARRILLA Y PARMIGIANO ₡19.500

STEAK & PESTO

250 G DE ENTRAÑA A LA PARRILLA, PESTO DE BRUSCHETTA FRESCA, BURRATA Y PARMIGIANO ₡26.500

MASSI

PURÉ DE AYOTE ROSTIZADO, PANCETA, PARMIGIANO, GORGONZOLA, KALE CRUJIENTE Y MIEL PICANTE ₡18.500

PESTO PROSCIUTTO

PESTO, MOZZARELLA DE BÚFALA, BURRATA, PROSCIUTTO, TOMATES CHERRY Y RÚGULA ₡20.800

THE LOU

TOMATE SAN MARZANO, SALAMI TOSCANA, STRACCIATELLA FRESCA, JALAPEÑOS Y MIEL PICANTE ₡18.500

GALLUCCI SPECIAL

OSSOBUCO COCINADO LENTAMENTE, PAPAS CRUJIENTES, SALSA VERDE, PROVOLONE FUNDIDO, RALLADURA DE LIMÓN
Y PARMIGIANO ₡20.800

CHORI-PIZZA

TOMATE SAN MARZANO, PROVOLONE FRESCO, CHORIZO ARGENTINO A LA PARRILLA, SALSA CRIOLLA Y CHIMICHURRI FRESCO
₡18.500