



LA DIVINA<sup>®</sup>  
COMIDA  
FUSIÓN PERUANA

BY *Marco Antonio*





## UNA EXPERIENCIA UN MUNDO DE SABORES Y TEXTURAS

Tejimos alianzas con nuestros pescadores y nuestros productores locales para que se consuma lo nuestro, lo costarricense, lo Tico... Nos hicimos Pesca Responsable y Sostenible para dejarles mañana a nuestros hijos un mar por disfrutar. Creamos lazos con nuestra comunidad para devolverle a la vida el agradecimiento que tenemos por ella.

Mi visión como cocinero es que el día de mañana en todas las mesas de los restaurantes del mundo existan los productos de Costa Rica.

## AN EXPERIENCE A WORLD OF FLAVORS AND TEXTURES

*We knit alliances with our fisherman and our local producers, to help them grow, and we eat our own products. Costa Rican products, Tico products... We are proud to say that we practice sustainable and responsible fishing; we believe in the future of our children, and in an ocean full of living animals for them to enjoy. We created bonds with our community to give back with gratitude what they have given to us.*

*My vision as a Chef is that tomorrow, in all the world's tables people can choose to have and enjoy Costa Rican products.*

*Marco Antonio*  
Chef Marco Antonio Ganoza



*Rafaella & Francesca*





CEVICHE EN HOJA DE MAÍZ



CEVICHE CLÁSICO  
CON LECHE DE TIGRE



CEVICHE NIKKEI

# PURGATORIO

Purgatory

ANTIPASTI  
HORS D'OEUVRE  
ENTRADA  
APPETIZER

## LECHE DE TIGRE

La clásica solo Pescado

## LECHE DE PANTERA

Conchas Negras y Pescado

## CARPACCIO DE ZUCCHINI

Zucchini crudo, bañado en aceite de oliva extra virgen con parmesano rallado y gotas de limón

*Raw Zucchini slices, salt, extra virgin oil, drops of lemon and shredded parmiggiano on top.*

## PATACONES CON AJÍ DE GALLINA

Con aceitunas negras y parmesano, un clasicazo

*Fried Plantains mounted with our classic ají de gallina, parmesan cheese and peruvian black olives.*

## CEVICHE CLÁSICO CON LECHE DE TIGRE

Pesca del día bañada en nuestra Leche de Tigre hecha fresca y en el momento.

*Daily catch with our Leche de Tigre fresh made.*

## PALTA RELLENA DE CAMARONES

Camarones marinados en Leche de Tigre montados en aguacate

*Stuffed avocado filled with shrimp and bathed with leche de tigre.*

## CEVICHE NIKKEI

Pesca responsable y sostenible, hecho de atún, con notas japonesas al estilo peruano y con insumos locales costarricenses.

*Responsible and sustainable fish. Made with Fresh tuna, Peruvian- Japanese fusion with Costa Rican local ingredients.*

## CRUDO DE CHAMPIGNONES

Champignones marinados en aceite de oliva extra virgen y bañados en Leche de Tigre Vegana, al final lleva un toque de semillas de anís español.

*Fresh, wild and raw mushrooms, covered in extra virgin olive oil, and marinated in our veggie ceviche sauce, red onions, tomato, celery and ginger, our final touch is Spanish anis powder.*

## CEVICHE MIXTO A LA PIEDRA NIKKEI

Ceviche caliente de pesca del día, camarón fresco y pulpo, bañado con leche de tigre y ponzu.

Para Compartir:  Ligeramente picante: 



ANTIPASTI  
HORS D'OEUVRE  
ENTRADA  
APPETIZER

# PURGATORIO

## Purgatory

"LO ESENCIAL ES LOCAL"

### CEVICHE LÁZARO 🧑🏿🧑🏿🧑🏿

Ceviche de Pesca de estación y conchas negras o pianguas, bañado en nuestra inconfundible Leche de Pantera.

*Ceviche made with bivalve or piangua clam, and black panther Leche de Tigre, made with its own juice.*

### CEVICHE EN HOJA DE MAÍZ 🔥 🧑🏿🧑🏿

Usamos las hojas del maíz y las llevamos al grill para cocinar el ceviche, el resultado impresionante.

*Daily catch, served in a corn leaf to the grill, the fish will taste as toasted corn, with ají sauce and lemon.*

### CEVICHE PUERTO ESCONDIDO 🔥 🧑🏿🧑🏿

Pesca del día, del puerto de Costa Rica, Leche de Tigre, mix de mariscos y un toque picante. hecha fresca y en el momento.

*Daily catch fish and seafood, with our Leche de Tigre fresh made with a bit of spice.*

### JALEA ACEVICHADA 🧑🏿🧑🏿

Ceviche de pesca del día, chicharrón de pescado, yuca, calamares y camarones, con Leche de Tigre

*Fresh and fried fish, fried calamari, fried shrimp with yucca (cassava) bites and Leche de Tigre.*

### CEVICHE CARIBE 🔥

Salmón con semillas de marañón bañado en Leche de Tigre, Sriracha y leche de coco.

*What is the result of mixing Leche de Tigre, Sriracha and coconut milk  
Fresh salmon dices with cashew seeds, bathed in this delicious  
sauce. Served with plantains.*

### BURRATA DI BUFALA 🧑🏿🧑🏿

De la manera más simple, tomate y arúgula.

*In the simple way, tomato and rucula.*

### CARPACCIO DE RES TONNATO

Nuestra versión sin anchoas y con bastante alcaparras, queso parmesano, atún, aceite de oliva, gotas de limón, todo esto bañando un lomito.

*Our version with no anchovies, instead we made it with cappers, parmesan cheese and tuna sauce marinating a piece of tenderloin*

### CEVICHE CAMARONES A LA PIEDRA 🧑🏿🧑🏿 🔥

Camarón fresco salteado en nuestra leche de tigre con un toque picante acompañado de arroz jazmín.

Ligeramente picante: 🔥 Para Compartir: 🧑🏿🧑🏿🧑🏿

Todos nuestros productos incluyen el 13% del IVA y el 10% del servicio. Si tiene alguna alergia por favor decirselo a su saladero.  
*Our prices includes all taxes, 13% IVA and 10% of gratuity. If you have any allergy, please let us know or tell to your server.*



CARPACCIO DE RES TONNATO



CARPACCIO DE ZUCCHINI



PALTA RELLENA DE CAMARONES



"LO ESENCIAL ES LOCAL"



TIRADITO BACHICHE



PULPITO A LA PARRILLA



CEVICHE PUERTO ESCONDIDO

# PURGATORIO

— Purgatory

ANTIPASTI  
HORS D'OEUVRE  
ENTRADA  
APPETIZER

## CAUSA DECONSTRUIDA DE PULPO AL OLIVO

Puré de papa frío con pasta de ají y puré de camote morado, hechas puré al fiel estilo de la causa, con pulpo tostado y salsa al olivo de aceitunas negras.

*Is a typical and widespread entrée it is prepared with potatoes, which have a soft texture, and kneading it with crushed yellow peppers; although it can also be made with any other variety of potato. Comes with roasted octopus and black olives sauce.*

## CEVICHE DE PULPO TOSTADO CON LECHE DE TIGRE AL OLIVO

Tostamos los tentáculos del pulpo y preparamos una salsa de Leche de Tigre al Olivo con aceitunas negras, lo acompañamos de perejil italiano y camote al horno

*Roasted octopus seasoned with our Leche de Tigre sauce and black olives sauce, with Italian parsil*

## PULPITO A LA PARRILLA \* Our bestseller.

Nuestro Best Seller bañado en reducción balsámica y ensalada verde con semillas de marañón y fresas.

*Grilled octopus with a Mediterranean sauce made of balsamic vinegar reduction and honey, comes with a spinach, arugula and cherry tomatoes.*

## TIRADITO BACHICHE

Diferentes pescas del día bañadas en aceite de trufa, gotas de limón y parmesano.

*Different variety of daily fresh caught fish, truffle oil, drops of lemon and parmesan cheese.*

Para Compartir:  Ligeramente picante: 



## DIVINA SOPA :

### VEGGIE

Quinoa, raíces, papa, fondo vegetal natural y vegetales al horno.  
*Veggie Quinoa, potato, vegetable broth, oven baked vegetables.*

### POLLO

Quinoa raíces papa y fondo de pollo natural, vegetales.  
*Chicken, quinoa, potato, chicken broth, vegetables.*

### LOMITO

Quinoa raíces papa y fondo de res natural, vegetales  
*Beef, quinoa, potato, beef broth, vegetables*

## TOMATE

Casera con parmesano y gotas de oliva y trufa.  
*Homemade, the classic italian tomato soup, with parmesan cheese and olive oil.*

## LENTEJAS

Casera como la de la Nonna, sin ingrediengtes artificiales.  
*Homemade recipe like Nonna's made it, no artificial ingredients.*

## ARVEJAS & TOCINETA

Cocinamos las arvejas con los puerros en un sofrito casero y fondo de vegetales. Le añadimos tocineta finamente picada encima.  
*We cook the peas with the leeks in a homemade sauce and vegetable stock. We add finely chopped bacon on top.*

## DEL PUERTO

Mix de mariscos de estación cocinados en caldo de mariscos y salsa pomodoro, vegetales, con notas de ají y jengibre  
*From the Costa Rican Port, daily catch cooked in fish and shrimp broth, tomato sauce, vegetables with a hint of the peruvian flavor and ginger.*



*Sopas* | "LO ESENCIAL ES LOCAL"

DEL PUERTO

DIVINA / RES

TOMATE



"LO ESENCIAL ES LOCAL"



LA CLÁSICA DE QUINUA



POKE TROPICAL



POKE PINK



CAMARONES AL PANKO



## LA CLÁSICA DE QUINUA

Quinuas mixtas, mango aceitunas albahaca, pasas y nuestro aderezo casero

*Quinoa salad, mango, black olives, basil, raisins, home dressing*

- CON POLLO
- CON SALMÓN

## SURIMI & CAMARÓN

Surimi, Camarones y lechugas.

*Surimi shrimp lettuce.*

## BROCOLI & TOCINETA

Brotes y tallos de brocoli con tocineta crocante, acompañada de tomate y uchuvas.

*Broccoli sprouts and stems with crispy bacon, accompanied by tomato and cape gooseberries.*

## CAMARONES AL PANKO

Arúgula y miel de ají

*Panko Shrimp salad with rucula and honey ají dressing*

## DEL CHEF

De las manos del agricultor a su mesa

*Chef's salad, Farm to Table*



LA CLÁSICA DE QUINUA

## NUESTROS ADEREZOS PARA ENSALADAS / OUR DRESSINGS

Miel de Ají • De la casa • Vinagreta de Maracuyá • Reducción Balsámica.  
*Honey Ají • House Dressing • Passion Fruit Dressing • Balsamic Reduction.*

## ASK TO GO

Aderezos / Dressings.  
Pulpo cocinado por kilo.

# POKE

La bases de nuestros Pokes: aguacate - espinaca - arroz japonés o Quinoa

*All Pokes bases are: avocado, spinach, Japanese rice or Quinoa*

## CLÁSICO DE LA DIVINA

Atún con salsa poke Nikkei

*Divina Comida Poke Style, the classic tuna poke Nikkei style*

## PINK

Surimi, palmito, edamame, wakame, rabanitos y camarones

*Surimi, heart of palm, edamame, wakame and radish with shrimps*

## TROPICAL

Atún, salmón, camarón, piña y mango

*Tuna, salmon, shrimp, pineapple, mango*

## SALMÓN

Wakame, edamame, piel crocante de salmón

*Salmon, wakame, edamame, crispy salmon skin*

## SALSAS DE POKE / POKE DRESSINGS

Clásica de La Divina Comida • Mayonesa con wasabe • Mayonesa con Sriracha • Mayonesa Acevichada

*Divina Comida classic • Wasabe mayonnaise • Sriracha mayonnaise • Ceviche style mayonnaise*

Ligeramente picante:  Para Compartir: 





AJÍ DE GALLINA

COTOLETTA ALLA MILANESE

# PURGATORIO

— Purgatory

# SANGUCHES / SANDWICHES

ANTIPASTI  
HORS D'OEUVRE  
ENTRADA  
APPETIZER

## CHICHARRÓN DE PANCETA

Nuestra receta casera y con la piel bien crocante, acompañada de camotes fritos y Zarza Criolla.

*Our Panceta sandwich homemade recipe with crispy skin, accompanied by fried sweet potatoes and Zarza Criolla.*

## AJÍ DE GALLINA

Acompañado de papas al hilo y ensalada con miel de ají

*Ají de Gallina is a classic of the Peruvian food, made with chicken, milk, bread and parmesan cheese.*

## LOMITO SALTADO

Saltado al wok estilo peruano cantones, papas al hilo y ensalada con miel de ají.

*Tenderloin made on a wok, soy sauce, onions, tomato, made in a cantonese style comes with salad and honey ají sauce.*

## EL DE ASADO A LA PERUANA

Mano de piedra cocinada por 4 horas en tomates, acompañada de aguacate y Zarsa Criolla.

*Peruvian style sandwich made with a very different style of Roastbeef cooked for 4 hours in tomatoes, accompanied by avocado and Zarsa Criolla (fresh onions, spicy and peppermint in lime sauce)*

## COTOLETTA ALLA MILANESE

Milanesa de res, ensalada de arúgula con tomate en pan Ciabatta

*Cotoletta is the name Italians give to breaded beef, we make it with panko instead of bread. Comes with arugula salad.*

## HAMBURGUESÓN ANGUS

100% Angus Certificada bañado en salsa huancaína y papas trufadas.

*100% Angus certified hamburger, comes with French fries with truffle oil, crocant quinoa and parmesan cheese.*

Para Compartir:  Ligeramente picante: 



SECONDO PIATO  
ENTREES  
FUERTES  
PLAT PRINCIPAL

CIELO  
Heaven

"LO ESENCIAL ES LOCAL"

### SPAGHETTI DE PALMITO A LA NÁUTICA

Carne de almejas y mejillones salteadas en mantequilla al ají y limón con fondo de cangrejo y pescado.

*Heart of Palm Spaghetti with Clams and mussels; sauteed on ají and lemon butter, with crab and fish broth.*

### PESCA A LA FLORENTINA

Pesca fresca sobre una Salsa blanca con leche sin lactosa, base de espinacas y un puré de papas gratinado con queso parmesano y quinua crocante.

*Fresh caught fish on a white non lactose sauce with a spinach base and grilled mashed potato with parmesan and quinoa on the side.*

### ASADO A LA PERUANA CON PURÉ O PASTA 🍷

Mano de piedra cocinada por 4 horas con tomates y ajos sozados acompañado de Zarza Criolla, arroz jazmín y puré casero de papas..

*Peruvian style Roastbeef cooked for 4 hours in tomatoes, accompanied by avocado and Zarza Criolla(fresh onions, spicy and peppermint in lime sauce), jasmine rice and homemade mashed potatoes.*

### AJÍ DE CAMARONES 🍷 🍷

Un clásico de La Divina Comida pero en versión camarones y semi picantito, soberbio!

*A classic from La Divina Comida with shrimp, with a little bit of spice.*

### CHICHARRÓN DE PULPITO

Con ajo confitado, mix de quinuas y salsa huancaína al limón

*Quinoa mix topped with Crispy octopus with roasted, caramelized garlic and topped with citric Huancaína sauce.*

### LOMITO A LO POBRE

Una versión cero pobre coronado con huevo frito, arroz jazmín, ensalada, maduro y papas campesinas

*Tenderloin with sweet plantains, a sunny side up egg, jasmine rice, green salad and homemade baked potatoes*

### TACU TACU DEL PUERTO Y A LO MACHO 🍷

Mix de mariscos coronándolo con pesca fresca de estación, fondo náutico, acompañado de nuestro "Tacu Tacu", lo hacemos de lentejas crocante por fuera y húmedo por dentro.

*We made our "Tacu Tacu" with lentils and rice, perfectly pan-seared with seafood and daily catch fish.*

Ligeramente picante: 🔥 Para Compartir: 👥

Todos nuestros productos incluyen el 13% del IVA y el 10% del servicio. Si tiene alguna alergia por favor decirselo a su saloner. Our prices includes all taxes, 13% IVA and 10% of gratuity. If you have any allergy, please let us know or tell to your server.



SPAGUETTI DE PALMITO A LA NÁUTICA

PESCA A LA FLORENTINA

TACU TACU DEL PUERTO





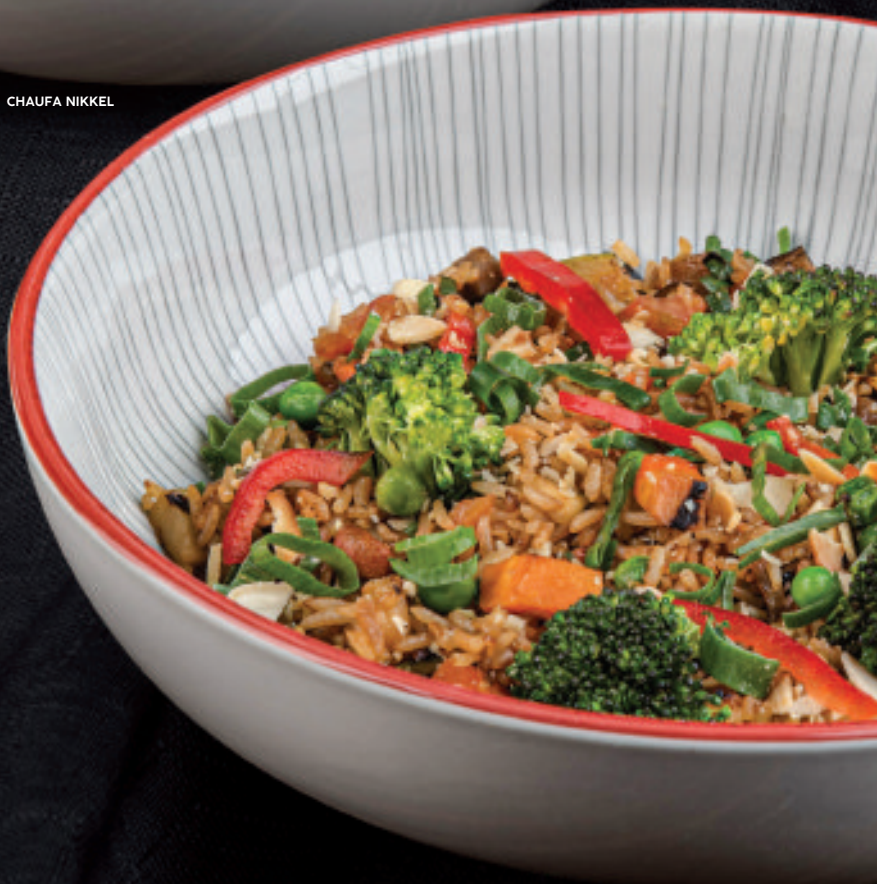
"LO ESENCIAL ES LOCAL"

CIELO  
— Heaven

SECONDO PIATO  
ENTREES  
FUERTES  
PLAT PRINCIPAL



CHAUFA NIKKEI



CHAUFA CLÁSICO

### SALMÓN AL HORNO / OVEN BAKED SALMON

Escoger acompañamiento / Choose your favorite side:

- Puré de arveja mal majadas con tocineta y mantequilla de Tarragón.
- *Mashed petit pois pure with bacon bits and tarragon butter.*
- Salsa de uchuvas con puré de aguacate, forrado en quinua crocante.
- *Uchuba or Peruvian Cherry know as golden berry sauce with an avocado base, the salmon is covered in crispy quinoa.*

### ARROZ CON MARISCOS MELOSO 🔥 👥

Hecho con caldo de mariscos, de pescado, meloso y acompañado de leche de Tigre semi picantita.

*Creamy Seafood Rice made with seafood and fish broth, creamy and topped with a little bit spicy leche de tigre.*

## CHAUFAS

### CANTONES RICE MADE ON A WOK

#### CHAUFA DE POLLO 👥

*Chicken Chaufa Rice*

#### CHAUFA VEGGIE TRUFADO 👥

Quinoa, arroz jazmín, vegetales al grill, almendras tostadas, arvejas, edamame, brócoli y aceite de trufa

*Jasmine rice, Quinoa, grilled vegetables, roasted almonds, petit pois, edamame, broccoli and truffle oil.*

#### CHAUFA NIKKEI 👥

Salmón con el crocante de la piel, Salsa Ponzu, semillas de calabaza tostadas y quinua crocante

*Nikkei with Crispy salmon skin, Ponzu sauce, roasted pumpkin seeds and Crispy Quinoa.*

#### CHAUFA AEROPUERTO 👥

Carne, pollo y mariscos con salsa agridulce

*Most of the different meats land on this dish, beef, seafood, chicken with a sweet & sour sauce.*

Para Compartir: 👥 Ligeramente picante: 🔥



## RISSOTTO

4 OPCIONES

### DE AJÍ DE GALLINA 🌶️

*With Aji de Gallina wich is a classic of the Peruvian food, made with chicken, milk, bread and parmesan cheese.*

### DE HONGOS TRUFADO

*Mushrooms and truffle oil.*

### PAISANO 🌶️

*A classic from La Divina Comida, huancaína, risotto and tenderloin dices made on a wok.*

### SALTADO MARISCOS 👥

*Seafood sauteed on a wok.*

### LOMITO SALTADO

*Tenderloin sauteed on a wok.*

## SALTADOS AL WOK

WOK MADE: 3 OPCIONES

### POLLO

*Acompañado de arroz jazmín y papas campesinas.  
Chicken sauteed on a wok comes with jasmine rice and homemade baked potatoes.*

### LOMITO SALTADO

*Acompañado de arroz jazmín y papas campesinas o en spaghetti saltado en su jugo.  
Lomito Saltado means Sauteed Tenderloin in a wok, with jasmine rice and homemade baked potatoes or spaghetti saltado with its own juice.*

### MARISCOS 👥

*De temporada acompañado de arroz jazmín y papas campesinas.  
Seafood sauteed on a wok comes with jasmine rice and homemade baked potatoes.*

Ligeramente picante: 🌶️ Para Compartir: 👥

Todos nuestros productos incluyen el 13% del IVA y el 10% del servicio. Si tiene alguna alergia por favor decirselo a su salonnero.  
*Our prices includes all taxes, 13% IVA and 10% of gratuity. If you have any allergy, please let us know or tell to your server.*





# EL CARNAL

by LA DIVINA COMIDA



## EL CARNAL

by LA DIVINA COMIDA

SECONDO PIATO  
ENTREES  
FUERTES  
PLAT PRINCIPAL

### CORTE

### ESTILO

<b>HAMBURGUESON</b> 08 onz	Certified Angus Beef
<b>TENDERLOIN</b> 08 onz	Nacional
<b>ENTRAÑA ANGUS</b>	Certified Angus Beef
<b>NEW YORK STRIP</b> 08 onz	Certified Angus Beef
<b>RIBEYE ANGUS</b> 10 onz	Certified Angus Beef
<b>NEW YORK STRIP</b> 08 onz Madurado 24 días	Certified Angus Beef
<b>RIBEYE ANGUS</b> 10 onz Madurado 24 días	Certified Angus Beef



Todos nuestros productos incluyen el 13% del IVA y el 10% del servicio. Si tiene alguna alergia por favor decirselo a su salonnero.  
Our prices includes all taxes, 13% IVA and 10% of gratuity. If you have any allergy, please let us know or tell to your server.



"LO ESENCIAL ES LOCAL"



TIRAMISÚ DE NUTELLA



SUSPIRO LIMENO



TROPICAL BRULÉE



MERENGADO DE FRUTOS ROJOS



ARROZ CON LECHE DE COCO Y MANGO DESHIDRATADO



# INFIERNO

## Desserts

DOLCI  
DESSERTS  
POSTRES  
DESSERTS

### SUSPIRO LIMENO

Dulce de leche, suspiro con almíbar de oporto.  
*Peruvian classic dessert. made with our homemade caramel.*

Mini / Small  
Grande / Big

### SUSPIRO LIMENO DE FRESAS

Dulce de Leche, Fresas, Suspiro con Almíbar de Oporto.  
*Classic peruvian dessert made with home made caramel and real strawberry sauce.*

### SUSPIRO LIMENO DE PIÑA

Dulce de Leche, Piña, Suspiro con Almíbar de Oporto.  
*Classic peruvian dessert made with home made caramel and real pineapple sauce.*

### PARFAIT DE DELICIA DE LIMÓN

Crema de Leche, Limón, Leche condensada, Galleta Molida.  
*Milk cream, lemon juice, condensed milk, and cookie powder*

### TARTELETA DE FRUTOS ROJOS

Frutos Rojos, relleno de delicia de limón, tartaleta hecha de galleta.  
*A basquet full of different berries*

### TROPICAL BRULÉE

Maracuyá, Mango, Leche condensada, azúcar.  
*Passion fruit, mango, condensed milk and sugar*

### ARROZ CON LECHE DE COCO Y MANGO DESHIDRATADO

Leche sin lactosa, leche condensada descremada, arroz cocido, mango y coco deshidratado, ralladura de naranja.  
*A typical costarican dessert. Non lactose milk, condensed milk, dehydrated coconut and mango, cinnamon and orange peel.*

### MERENGADO DE FRUTOS ROJOS

Suspiro, frutos rojos, relleno de mousse de maracuyá, dulce de leche.  
*Our own kind of pavlova, topped with berries and filled with caramel and passion fruit sauce.*

### TIRAMISU DE NUTELLA CON QUINOA CROCANTE

Queso Mascarpone con Nutella y savoiardi remojado en espresso con amaretto, bañado en nuestra Quinoa Crocante.  
*Mascarpone cheese with Nutella, lady fingers bathed with espresso coffee and amaretto liquor, and our Crispy homemade Quinoa.*



Todos nuestros productos incluyen el 13% del IVA y el 10% del servicio. Si tiene alguna alergia por favor decirselo a su salero.  
*Our prices includes all taxes, 13% IVA and 10% of gratuity. If you have any allergy, please let us know or tell to your server.*






LA DIVINA<sup>®</sup>  
COMIDA  
FUSIÓN PERUANA

BY *Marco Antonio*

@lavinacomidacr 

Restaurante La Divina Comida 

Pedidos & Delivery: +506 6195 7147 

Tel Reservas: +506 2208 8899

marcoantonioganoza.com 

info@lavinacomidacr.com 



# ADICIONALES

---

## Sides

LATI  
CÔTÉS  
ADICIONALES  
SIDES

PAPA GRANDE AL HORNO CON MANTEQUILLA

PURÉ DE PAPA

ARROZ CON CHOCLO

ENSALADA VERDE

ZANAHORIAS A LA MIEL Y NARANJA

VEGETALES AL GRILL

PAPAS MINI HORNEADAS CON MANTEQUILLA  
AL LIMÓN

PAPAS MINI HORNEADAS AL ROMERO  
Y MANTEQUILLA

SPAGHETTI AL POMODORO

SPAGHETTI CON PESTO CRIOLLO

SPAGHETTI A LA HUANCAÍNA

PURÉ CON ARVEJAS MAL MAJADAS EN  
MANTEQUILLA DE TARRAGÓN

ESPÁRRAGOS EN MANTEQUILLA MORENA

PLATÓN DE PIMIENTOS MORRONES A LA OLIVA

PAPAS TRUFADAS CON HUANCAÍNA

HONGOS A LA MANTEQUILLA MORENA



Todos nuestros productos incluyen el 13% del IVA y el 10% del servicio. Si tiene alguna alergia por favor decírselo a su salonnero.  
*Our prices includes all taxes, 13% IVA and 10% of gratuity. If you have any allergy, please let us know or tell to your server.*



**¿Probaste nuestra Quinua Crocante y Quinua Pop?**

- Perfectas para Ensaladas, ceviches, cereales, frutas,  
pescados, pastas, postres.

**Clases de Cocina con el Chef Marco Antonio Ganoza**

- Escribir a [marcoantonio@ladivinacomidacr.com](mailto:marcoantonio@ladivinacomidacr.com)