



ORGANICO   
·FORTUNA·

# NUESTRO MENÚ

---

@ORGANICOFORTUNA  
SÍGUENOS COMO:  
@ORGANICOFORTUNA





# NUESTRA FILOSOFÍA

SOMOS UN RESTAURANTE QUE COMPLASE A TODOS,  
SIN RESTRICCIONES NI ETIQUETAS.

Somos una familia costarricense apasionada por compartir opciones de comida saludable, eligiendo los mejores ingredientes orgánicos, amigables con la naturaleza y conscientes.

En nuestro pequeño emprendimiento buscamos apoyar a quienes cuidan la tierra y creen que juntos podemos gestar un cambio positivo para nuestro planeta. Crear una atmósfera de amor, buena energía e inspirar armonía.

LOS INVITAMOS A VIVIR CONSIENTEMENTE  
ALIMENTANDO SU MENTE, CUERPO Y ALMA.

PAZ Y AMOR  
ORGANICO FORTUNA





# DESAYUNOS

Todos nuestros platos están elaborados con amor e ingredientes orgánicos de nuestros agricultores locales favoritos.

## PLATOS A BASE DE PLANTAS

### CHOCO PANCAKES €7.500

Panqueques de chocolate con crema de avellanas, fruta de temporada y pecanas caramelizadas.

### PARAFAIT DE CHÍA €5.500

Lleno de omega 3, nuestro pudín a base de chía, leche de almendra, coco rallado, nueces y fruta de temporada.

### TOSTADA DE AGUACATE €5.800

Amoroso pan hecho en casa cubierto de crema de aguacate, aceite de oliva, sal himalaya, y pimienta. Agregue huevos + €1000/ Pan sin gluten €600.

### TOSTADA DE HONGOS €4.900

Amoroso pan hecho en casa cubierto crema de aceitunas, hongos salteados y brotes verdes. Pan sin gluten €600.

### TOSTADA FRANCESA €5.300

Amoroso pan dulce servido con fresas, banano, sirope de maple rociada con almendras tostadas. Pan sin gluten €600.

### PANQUEQUE DE BANANO €6.400

Un primer plato lleno de potasio y energía con frescos bananos mezclados con harina sin gluten, acompañada de mantequilla de maní y goji berries.

### PANQUEQUE AGUACATE €5.500

Amoroso panqueque de aguacate, harina de avena, semillas tostadas de almendra, servido con reducción de fruta de temporada y maple.

### TICO BURRITO DE QUINOA €5.900

Tortilla de harina trigo rellena con gallo pinto de quinoa, pico de gallo, aguacate, y plátano maduro. Agregue queso tofu €1.500

### BOWL DE FRUTAS €4.000

Una mezcla amorosa de fruta fresca de temporada.

## SMOOTHIE BOWLS

### SUNSHINE BOWL €6.000

Un antioxidante smoothie bowl a base de acai, pitaya, bananas, leche de avena, cubierto con granola de la casa, fruta picada, goji berries y mantequilla de almendra.

### BOWL DE LA JUNGLA €5.600

Una mezcla llena de cremosa vitamina C, mango, banano, leche de avena y cúrcuma con cobertura de granola de la casa, fruta fresca, chía y semillas de girasol.

### BOWL DE ENERGÍA €5.600

Lleno de poder nuestro smoothie bowl a base de banano, leche almendra, cacao, tahini, cubierto de fruta picada, granola, semilla de cacao y mantequilla de maní.

### BOWL DE PROTEINA €5.600

Lleno de aminoácidos y clorofila, nuestro smoothie bowl a base de banano, piña, uchuva, kale y espirulina, cubierta de granola, fruta picada semillas de cáñamo y leche de almendra.



SERVIDO CON AMOR HASTA LAS 11AM





# DESAYUNOS

Todos nuestros platos están elaborados con amor e ingredientes orgánicos de nuestros agricultores locales favoritos.

## **BOTE DE PAPAYA** ₡4.900

Un bote de papaya lleno de yogurt natural, con fresca fruta de temporada, topping de tahini, chía, semillas de calabaza y miel de abeja.  
Cambie a Yogurt de coco por ₡1.500

## **HUEVOS TURCOS** ₡5.900

Huevos pochados, yogurt griego, ralladura limón rociado con aceite de hierbas picantes, pan hecho de la casa integral acompañado de eneldo.  
\*Opción sin gluten ₡600

## **PANQUEQUE DE MIEL** ₡4.900

Un primer plato dulce para tu día con panqueques de harina de trigo, rodajas de almendra y fruta picada.

## **HUEVOS BENEDICTOS** ₡5.900

Papas con huevos pochados, salsa holandesa y crocante de proscuitto.  
Agrega aguacate por ₡1.000

## **TICO BURRITO** ₡5.900

Tortilla de trigo, gallo pinto de quinoa, pico de gallo, aguacate y plátano maduro. Adicional de huevos / queso + ₡1.000

## **TOSTADA ARENAL** ₡5.900

Pan de la casa, huevos revueltos cremosos y queso parmesano rallado acompañado de tomate, proscuitto y mermelada picante uchuva y jengibre.  
\*Opción sin gluten.

## **TORTI RICA** ₡5.800

En una Tortilla de maíz dos huevos fritos en una costra de queso feta, aguacate, arúgula rociada de aceite crujiente de hierbas y chile.

## **SANDWICH CAPRESSE** ₡5.500

Un clásico sándwich con pan de la casa, tomate para untar, queso mozzarella en rodajas, rociado de parmesano y albahaca  
Opción sin gluten ₡1.000

## **GALLO PINTO** ₡5.500

Arroz integral orgánico mezclado con frijoles y quinoa, huevos de pastoreo revueltos, plátano maduro, aguacate, tortillas y pico de gallo.

## **SHAKSHUKA** ₡5.500

Huevos cocinados en salsa de tomate picante, aguacate, cilantro, pan integral.  
Queso extra ₡1.000



SERVIDO CON AMOR HASTA LAS 11AM



# ENTRADAS

Todas nuestras entradas son libres de gluten

## **SOPA AZTECA** ₡5.500

Una base de frescos tomate, mezclados con delicadas especias, acompañada de aguacate, queso de marañón y chips de maíz.

Extra queso ₡500

## **TARTAR DE ATÚN** ₡9.800

Una torre de fresco atún en una mezcla de limón, jengibre, salsa de soja sin gluten, aceite de sésamo, cebollín y aguacate acompañado de crostini de ajo.

## **CEVICHE DE HONGOS** ₡5.500

Nuestro delicado ceviche de hongos crimini rebozado con jugoso limón, cebolla morada, chile dulce, culantro, y aji peruano, acompañado de chips de plátano y aguacate.

## **NUGGET DE NUECES** ₡6.600

Nuestro pollo basado de plantas a base de lentejas y nueces mixtas, empanizado con harina de almendra y delicadas especias, acompañada de kétchup de la casa.

## **MIX ARENAL** ₡7.000

Inicia con nuestro amoroso trío de hummus acompañado de chips mágicos.

## **GREEN LIFE** ₡7.400

Tortas de lenteja rellenas de queso de marañón en una base de cremosa salsa de tomate Cherry y rociados con ricota de tofu.

## **GAZPACHO** ₡5.300

Una delicada mezcla fría de amorosos tomates, ajo, aceite oliva, pimentón verde y pepino.

## **ENSALADA DE QUINOA** ₡4.900

Una refrescante mezcla hojas verdes, quinoa, mango y aguacate con nuestro aderezo cítrico.

## **CEVICHE DE CORVINA** ₡9.400

Un delicado ceviche de corvina en una amorosa mezcla de leche coco, limón y chile aji, cebolla, culantro y aguacate. Acompañado de camote y maíz rostizado.

## **CEVICHE DE ATÚN** ₡6.500

Un fresco ceviche de atún delicadamente elaborado con jengibre, limón, salsa soya sin gluten, cebolla morada y culantro acompañado de mágicos chips y aguacate.





# ALMUERZO Y CENA

Todos nuestros platos están preparados con la intención de que tu comida sea tu medicina.

## PLATOS A BASE DE PLANTAS

### SANDWICH DE FALAFEL ₡6.900

Amoroso pan hecho en casa con delicioso hummus de garbanzo y falafel en medio de kale, acelga y pepinillos; bañado por nuestro aderezo especial acompañado de papas. Pan sin gluten ₡1.000

### HAMBURGUESA DE QUINOA ₡8.400

Pan hecho de la casa en medio de una torta de quinoa con kale, acelga, lechuga, tomate y aguacate acompañada de papas. Pan sin gluten ₡1.000

### BURRITO DE FALAFEL ₡8.800

Tortilla de harina, hummus, tzatziki, ensalada griega, falafel, arúgula, aderezo tahíni.

### BROCHETAS DE TOFU ₡11.400

Deliciosas brochetas de tofu, cebolla, chile dulce y piña servido con arroz jazmín y vegetales con nuestra salsa teriyaki.

### ENSALADA CÉSAR ₡10.600

Clásica césar vegana mezclada con garbanzos y crotones gluten free, rociado con mágico aderezo de marañón.

### ENSALADA DEL JARDÍN ₡8.500

Una cama de amorosos verdes kale, espinaca, acelga, lechuga, zanahoria, remolacha, aguacate, tomate, pepino, y queso de marañón, ligeramente rociado con semillas de chía, cáñamo y nueces.

### RISOTO DE HONGOS ₡9.800

Un cremoso arroz alborio con salsa de coco y marañón con finas hiervas, hongos y vino blanco rociado de crocante de almendra tostada y arúgula.

### PASIÓN FELAFEL ₡9.500

Delicioso Falafel sobre una cama de hummus acompañada de una ensalada arcoiris y chips mágicos.

### CHIFRIJO ₡8.500

Un bowl relleno de arroz integral, frijoles, pico de gallo, falafel rostizado y aguacate rociado de semillas de cáñamo acompañado chips plátano.

### TALLARINES DE ZUQUINI ₡8.500

Frescos noodles de zucchini bañados en salsa de tomate hecha en casa, hongos, semillas de cáñamo y crema de marañón.

### QUESADILLA PICANTE ₡9.000

Combinación de picantes vegetales, frijoles, maíz dulce, aguacate, mozzarella vegano, jalapeños, pico de gallo acompañada de mayonesa vegana de chipotle, guacamole, pico de gallo.

### PAZ Y AMOR ₡9.400

Tortas de quinoa en salsa tropical de tamarindo y jengibre, acompañado de una amorosa ensalada y plátanos maduros caramelizados.

### NACHOS ARENAL ₡9.400

Una base de picantes frijoles, frescas hojas verdes, carne de quinoa, aguacate y pico de gallo bañado en crema vegana sobre chips mágicos.

### GREEN BOLOGNESE ₡9.600

Pasta libre de gluten en salsa pomodoro hecha en casa salteada con falafel, especias naturales y queso estilo parmesano de marañón.

### TACOS DE HONGO OSTRA ₡10.600

Tres tacos con fajitas de hongos, cebolla y chile dulce, aguacate, frijoles molidos y pico de gallo.

### PASTA PRIMAVERA ₡9.600

Nuestra pasta sin gluten con aceitunas negras aguacate y frescos vegetales bañados con parmesano de marañón, aceite de oliva y hiervas.



# ALMUERZO Y CENA

Todos nuestros platos están preparados  
con la intención de que tu comida sea tu medicina.

## BURRITO DE ATÚN VEGANO ₡7.500

Una tortilla de trigo cubierta de frijoles, plátanos, hojas verdes, guacamole, nuestra propuesta de atún vegano de garbanzo y alga nori, acompañado con ensalada verde.

## ALMA ARENAL ₡12.000

Vibra creativamente con nuestra mezcla de Nuggets de nueces, arroz integral, hummus, frijoles, plátanos dulces y una deliciosa ensalada griega.

## HAMBURGUESA DE TOFU ₡8.900

Pan hecho en casa en medio de una deliciosa torta de tofu bañada en salsa agrídulce picante, pepino, zanahoria, repollo, cebolla morada, acompañada de papas. Pan sin gluten ₡1.000

## HAMBURGUESA GRATIFICANTE ₡8.400

Pan hecho en casa en medio de una deliciosa torta de frijoles y nueces, lechuga, tomate pepinillos, germinados de alfalfa, hummus, cebolla morada acompañada de papas.  
Pan sin gluten ₡1.000

## BOWL ARCOIRIS ₡10.500

Nuestro radiante bowl de vegetales con aguacate zanahoria vinagreta de cebolla, kimchi, arroz integral, tofu al curry y hongos con nuestra salsa de remolacha.

## OTROS PLATOS

### BROCHETA DE CAMARÓN ₡17.800

Nuestras brochetas de camarón jumbo, cebolla, piña y chile dulce acompañadas de puré y vegetales en salsa tropical.

### ENSALADA TROPICAL ₡12.000

Pollo de pastoreo a la parrilla con una mezcla de kale masajeado en vinagreta tropical, lechuga tomates y pecanas caramelizadas, aguacate, cebolla morada y manzana.

### SANDWICH DE POLLO ₡8.400

Amoroso pan hecho en casa con pollo de pastoreo orgánico, queso, aguacate en medio de kale acelga, espinaca y pepinillo acompañados de papas asadas. Pan sin gluten ₡1.000

### PLATO PURA VIDA ₡8.500

Nuestro casado tradicional saludable de arroz integral, frijoles, plátano maduro, huevos y ensalada acompañada de pico de gallo tortilla y proteína a elegir (pollo/ pescado dorado)

### ENSALADA DE ATÚN ₡9.900

Una cama de amorosos verdes, pepino, tomate Cherry, zanahoria, remolacha, pecanas caramelizadas y un fresco atún marinado con ajonjolí, acompañado de aderezo de yogurt.

### VIDA PURA ₡10.800

Una deliciosa ensalada de camarón, preparada con aguacate, pepino, cebolla morada, garbanzos, culantro, chile jalapeño y jugo de limón.

### TACOS MAHI MAHI ₡12.000

Tres tacos de crujiente pescado (Dorado) con ensalada de repollo morado, lechuga, kale, piña rostizada pico de gallo y aguacate acompañados por nuestro aderezo especial.





# ALMUERZO Y CENA

Todos nuestros platos están preparados  
con la intención de que tu comida sea tu medicina.

## **BOWL DE FELICIDAD ₡10.800**

Un bowl lleno de abundancia con pollo de pastoreo en salsa tropical, quinoa, vegetales salteados y una fresca ensalada.

## **GRATITUD ₡10.800**

Un amoroso trozo de pescado en salsa de aguacate y almendras tostadas sobre una torre de vegetales frescos acompañado de puré de papa.

## **CORVINA REINA ₡22.000**

Un delicado trozo de corvina reina en salsa camarón, vegetales a la parrilla y pure de zanahoria.

## **ATÚN ARMONÍA ₡15.000**

Corte fresco atún sellado con semillas de ajonjolí acompañado con papas cítricas y vegetales grillados.

## **PASTA DE AGUACATE CON CAMARONES ₡12.800**

Pasta sin gluten con camarones bañada en una cremosa salsa de aguacate trozos de tomate.

## **PASTA CORAL ₡12.600**

Nuestra pasta sin gluten con camarones, pescado, almejas en salsa de albahaca.

## **POLLO JUNGLA ₡16.000**

Frescos trozos de pollo de pastoreo y vegetales, salteados en salsa teriyaki y acompañado de arroz jazmín.

## **HAMBURGUESA DE PESCADO ₡9.200**

Pan hecho en casa en medio de una torta de pescado con lechuga, tomate y cebolla; bañado de tzaziki acompañado de papas. Pan sin gluten ₡1.000

## **CHIFRIJO DE POLLO ₡9.500**

Un bowl de pollo parrillero, arroz integral, frijoles tiernos, pico de gallo, aguacate y chips de plátano.

## **ROLLOS DE AMOR ₡14.000**

Unos deliciosos rollos de filete de pollo de pastoreo bañados de salsa de chile morrón, sobre una cremosa cama de pure de zanahoria acompañada de una ensalada cítrica de manzana y fresa con cebolla aderezada notas de ajonjolí.

## **BOWL DE SALMÓN ₡14.000**

Un delicado trozo de salmón con costra de ajonjolí acompañado con arroz de coliflor, aguacate y amorosos vegetales de temporada.





# BEBIDAS

Nuestras leches están elaboradas con amor  
y sin edulcorantes añadidos.

## TÉ BORA BORA €2200

Frutos rojos

## TÉ FLOR DE JAMAICA €2.200

## TÉ FRIO DE LA CASA €2.300

## TÉ MÁGICO €2.600

Flores de mariposa

## KOMBUCHA DE LA CASA €2.700

## FRUTA EN AGUA €2.500

Elegí: fresa, maracuyá, papaya, banano, mora, piña, carambola.

## EXTRA LECHE €1.000

(Leche de almendra, vaca, avena, coco)

## SMOOTHIES

### PASIÓN TROPICAL €3.100

Piña, carambola, jengibre, miel y semillas de cáñamo.

### PAPAYA PODEROSA €3.100

Papaya, banano, leche de avena, semillas de lino y canela

### CHOCOBANANO €3.300

Banano, leche de coco, cacao nibs, mantequilla maní y canela.

### ENERGÍA VERDE €3.100

Espinaca, kale, acelga, limón, piña y espirulina.

### BOMBA VITAMINA C €3.100

Carambola, uchuva, limón, jengibre y miel.

### ARENAL PARAISO €3.100

Mango, piña, maracuyá y miel.

### AMOR BAYA €3.100

Mora, fresa, banano y leche de almendra.

## SUPERFOODS SMOOTHIES

### POCIÓN MÁGICA €5.900

Leche de almendra, espirulina, dátiles, mantequilla de almendra y mezcla restauradora (aswaganda, gojiberries, maca, cbd)

### BATIDO ADAPTOGENO DE CACAO Y PROTEÍNA €5.900

Proteína de cáñamo, aguacate, dátiles, cacao nibs, maca y proteína a base de plantas,

### SOY ILUMINADA €5.900

Kale, mango, banano, leche almendra, collageno, cbd, mantequilla almendra.

## SUPERFOODS €800 c/u

Agrega bienestar a tus bebidas con nuestros super alimentos.

### ANTIINFLAMATORIOS €800c/d

Cúrcuma-jengibre - Aceite de CBD ashwaganda, Semillas de Chía

### ANTIOXIDANTES €800 c/d

Aswaganda- Lúcumá- Gogi berries

### ENERGIZANTE €800 c/d

Cacao- Maca-Polen- Aceite de coco

### PROTEÍNA €1000

Semillas de Chía - Semillas de Cáñamo- Espirulina - Mantequilla de Almendra - Mantequilla maní - Proteína a base de plantas.



Pregunta por nuestro  
**Cold Press Juice**



# CAFÉ

Nuestras leches están elaboradas con amor  
y sin edulcorantes añadidos.

## TRADICIONALES

**AMERICANO** ₡1.500

**CAPUCCINO** ₡2.400

**MOCHA** ₡2.400

**MACCHIATO** ₡1.100

**ESPRESSO** ₡1.500

**ESPRESSO DOBLE** ₡1.600

**CORTADO** ₡1.500

**LATTE** ₡2.400

**FLAT WHITE** ₡2.400

**CAFFÉ CHAI LATTE** ₡2.400

**EXTRA** ₡1.000

(Leche de almendra, vaca, avena, coco, ghee)

## CAFÉS FRÍOS

**CAFÉ FRÍO** ₡2.500

Espresso Hielo

**CAFÉ FRÍO VEGANO** ₡3.400

Espresso, canela y leche de almendra.

**LATTE FRÍO** ₡3.400

Espresso- leche-hielo

**MOCACCINO FRÍO** ₡3.400

Espresso-leche y cacao.

## CAFÉ FUERA DE ESTE MUNDO

**CAFÉ DE COCO** ₡2.900

Espresso, agua de pipa, hielo.

**CAFÉ VERDE** ₡4.000

Espresso, matcha, hielo, azúcar moreno y leche de almendra.

**SABOR FRESA** ₡3.600

Espresso, fresas y leche de almendra.

**ENERGÍA COSMICA** ₡3.000

Espresso, maca, cacao, leche de almendra.

**MONO CAFÉ** ₡3.000

Espresso, bananos y leche de coco

**MILKSHAKE VEGANO** ₡4.000

Helado vegano, fruta y leche de almendra.

**CAFÉ ESPIRITUAL** ₡4.000

Espresso leche de coco, mantequilla de nueces y proteína vegana.

**CAFÉ BUDDHA** ₡4.000

Espresso tahini, dátiles, leche de almendra y canela

**AFOGATO FRIO LATTE** ₡4.000

Espresso, leche, helado café.

## BEBIDAS CALIENTES

**TÉ CHAÍ CON LECHE DE ALMENDRA** ₡2.500

**CHOCOLATE** ₡2.500

**MATCHA LATTE** ₡2.500

**LECHE DORADA** ₡3.000

**TÉ ORGANICO HERBAL** ₡2.000

**BULLET** ₡3.000

(Espresso, ghee, y aceite de coco caliente)

**CACAO CEREMONIAL** ₡4.500



---

# CÓCTELES Y LICORES

## PIÑA COLADA

Piña, crema coco, leche coco y ron.

## GUARAPO

Jugo caña, jengibre, limón y ron.

## GINBUCHA

Kombucha, ginebra, limón y jugo de piña.

## AZUL MÁGICO

Té azul mágico, agua tónica, ginebra, frutos rojos y jugo de limón.

## APEROL SPRITZ

Prosecco, aperol, soda, naranja

## MARTINI EXPRESSO

Vodka, café y licor café.

## COPA DE VINO ROSADO

## COPA VINO BLANCO

## COPA VINO ROJO

## SANGRÍA DE LA CASA





# POSTRES

Endulza tu alma de forma saludable sin azúcar refinada, sin gluten\* y sin lácteos.

## PIE DE CHOCOLATE-AVELLANAS Y AGUACATE ₡4.800

Avellanas, aguacate, cacao, pecanas, aceite de coco y dátiles

## CHEESECAKE DE FRESA - MARACUYÁ ₡4.900

Base cremosa de marañón, aceite de coco, agave y vainilla, con topping de fresa o maracuyá

## PIE DE PITAHAYA ₡4.800

Pitaya, fresa, marañón, aceite de coco, agave, dátiles y pecanas

## RAW BROWNIE ₡4.000

Pecanas, almendras, dátiles, aceite de coco y cacao nibs

## BROWNIE ₡4.900

Tradicional brownie caliente, triple chocolate y helado vegano de vainilla  
\* contiene gluten

## DULCE VIDA ₡3.500

Helado a base de crema de coco, topping de mantequilla y nuez

## GALLETA HELADO ₡4.900

Galleta sin gluten, helado, topping de almendra y cacao nibs

## GALLETAS ₡1.600

Sin gluten, veganas, crudas a base de nueces y maple

## ROLLO DE CANELA ₡2.000

Pan artesanal vegano.  
\* contiene gluten