DOMA

ESCALANTE

# MENÚ

# QUIÉNES SOMOS

En el corazón de Barrio Escalante, a un costado de la icónica rotonda "El Farolito", se erige DOMA. Una casa de arquitectura costarricense y tintes coloniales españoles construida en 1945, la cual durante 10 largos meses fue restaurada; rescatándola del tiempo, actualizando su diseño por medio de una colorida fachada y otorgándole el valor que se merece dentro del barrio.

"Donato, Óscar, Marcel y Adrián" sus fundadores, son soñadores, amantes del diseño, el arte y la moda; apasionados de la cocina y del buen comer.

A través de productos frescos y sabores honestos DOMA ha creado una experiencia gastronómica con productos locales que surgen al pie de los volcanes, las llanuras y las montañas costarricenses. Los cuales son transformados en arte gracias a la visión, dedicación y talento de nuestros chefs.

Pero la experiencia no se restringe a nuestra mesa, en nuestro espacio la gastronomía se fusiona con la visión sostenible de Toribio&Donato; una marca de moda ética y sostenible costarricense que comparte con nosotros su tienda y atelier. A ellos se le suman nuestros amigos de Florentina, una boutique foral, y Sul Tavolo, una tienda de diseño para el hogar.

DOMA y Toribio&Donato se alegran de compartir esta casa, un espacio pensado para inspirar e impulsar mentes creativas y emprendedoras a trabajar en equipo bajo un sentimiento de comunidad y colaboración, con el objetivo de fungir como un oasis y refugio verde-naranja en el corazón de San José.

DOMA
ESCALANTE

# MENÚ DE DEGUSTACIÓN
# DOMA

Porque comer es un placer y las opciones son ilimitadas, los cuatro fundadores de DOMA les proponen semana a semana un menú de degustación de 5 tiempos que los llevarán a recorrer sabores, texturas y maridajes excepcionales; resultado de la exploración continua y su amor a la buena cocina.

Este menú está diseñado con productos frescos de temporada, por lo que varía continuamente. El maridaje fue definido por nuestro sommelier con vinos seleccionados para cada uno de los tiempos.

DOMA
ESCALANTE

# MENÚ

## ENSALADAS

**ENSALADA DE PROSCIUTTO**, aguacate, arúgula, palmito, parmesano y pecanas caramelizadas.
**¢ 9.700**

**CARPACCIO DE BERENJENA** con tomate confitado y parmesano.
**¢ 9.700**

**CAPRESE TROPICAL** Tomate con mozzarella y aguacate.
**¢ 8.500**

**LA ESTILOSA** ensalada de quinoa con suave aderezo de limón fresco, arúgula, hierbabuena, tomate cherry, mousse de aguacate, base de crema de camote, coronado con chips de camote trufados.
**¢ 8.700**

## ENTRADAS

**PATÉ DE HÍGADO DE POLLO** con pepinillos, tostadas crujientes y reducción de vinagre balsámico.
**¢ 7.600**

**BRUSCHETTA** con verduras a la provenzal, pesto y ajo confitado.
**¢ 7.600**

**CARPACCIO DE TERNERA** con parmesano, cebolla tempura, mostaza y aceite de trufa.
**¢ 9.100**

**ROLLO DE PAPA CRUJIENTE ENVUELTO EN SALMÓN AHUMADO** con arúgula y tomate cherry sobre una sopa vichyssoise.
**¢ 9.700**

**TATAKI DE ATÚN** con puré de berenjena y camarones tempura.
**¢ 9.500**

**CAMARONES TEMPURA** en una cama con algas, "tuile" de parmesano y mayonesa de wasabi.
**¢ 9.700**

**PAN BAGUETTE DE LA CASA** acompañado con salsa tapenade.
**¢ 2.700**

**PAPAS A LA FRANCESA CON ACEITE DE TRUFA** y parmesano acompañadas de nuestras mayonesas de wasabi y anchoas, y nuestra salsa de tomate de origen nórdico.
**¢ 5.250**

**TABLA MIXTA DOMA**
Selección de quesos importados, prosciutto, nueces y frutas.
**¢ 8.500**

# MENÚ

## PLATOS FUERTES

**CHULETA DE CORDERO A LA PLANCHA** con ravioles de hongos silvestres y aceite de trufa.
**¢ 20.700**

**ENTRAÑA** con milhojas de papas y salsa de cebolla.
**¢ 19.900**

**OSSOBUCO** preparado durante 24 horas de cocción, envuelto en berenjena sobre una cama de camote trufado, coronado con chips de camote y brotes tiernos recién germinados de remolacha y lechuga.
**¢ 19.900**

**PARGO** con ravioli de salmón ahumado y tomate confitado.
**¢ 17.800**

**GNOCCHI GORGONZOLA** de papa y harina de yuca, chorizo español, pulpo, espárragos y salsa pesto.
**¢17.500**

**RAVIOLI DE QUESO DE CABRA** con espinacas, calabaza asada y alcachofas.
**¢ 17.500**

## ALMUERZO

**MINI HAMBURGUESAS** de ternera con pan brioche tostado y mostaza integral.
**(Niños)**
**¢ 7.100**

**HAMBURGUESAS DE ATÚN** hechas con filet de atún, pan brioche tostado y mayonesa de wasabi.
**¢ 7.100**

**CLUB-SANDWICH DOMA** con pechuga de pollo, tocino crujiente y mayonesa de huevo.
**¢ 7.600**

## POSTRES

**FONDANT DE CHOCOLATE** y helado de caramelo.
**¢ 5.500**

**PAVLOVA** con crema chantilly y frutas.
**¢ 5.500**

**NOUGAT GLACÉ** con semillas y coulis de fresas. (Gluten free)
**¢ 5.500**

**SELECCIÓN DE HELADOS** tres helados artesanales de temporada.
**¢ 7.500**

**SELECCIÓN DE POSTRES DOMA**
**¢ 11.600**

# BEBIDAS

## BEBIDAS CALIENTES

Latte
**¢ 2.350**

Cappuccino
**¢ 2.500**

Espresso
**¢ 2.350**

Espresso Doble
**¢ 2.500**

Iced Mocha
**¢ 2.750**

Iced Latte
**¢ 2.750**

Té Verde
**¢ 2.000**

Té Negro
**¢ 2.000**

Té de Manzanilla
**¢ 2.000**

Té de Frutos Rojos
**¢ 2.000**

Té de Menta
**¢ 2.000**

Té de Jengibre
**¢ 2.000**

## CERVEZAS

Imperial
**¢ 2.500**

Imperial Light
**¢ 2.500**

Imperial Ultra
**¢ 2.500**

Bavaria Gold
**¢ 3.000**

Bavaria Light
**¢ 3.000**

Heineken Draft
**¢ 3.000**

Heineken
**¢ 3.000**

## ESPÍRITUS

Whisky Johnnie Walker Black Label
**¢ 5.500**

Whisky Johnnie Walker Gold
**¢ 9.000**

Old Parr 12 años
**¢ 6.150**

Flor de Caña Eco 15 años
**¢ 5.500**

Vodka Ketel One
**¢ 5.100**

Mezcal Los Siete Misterios
**¢ 5.700**

## DIGESTIVOS

Amaretto Disaronno
**¢ 4.900**

Baileys
**¢ 4.900**

Vermouth Rosso
**¢ 4.900**

Frangelico
**¢ 5.700**

Limoncello
**¢ 4.900**

Campari
**¢ 4.900**

COPA

## VINO BLANCO

### JEAN-LUC COLOMBO
**Viognier - Roussanne**

Côtes du Rhône, Francia.

**¢ 5.750**

### MARQUÉS DE CÁCERES
**Verdejo**

Rueda, España.

**¢ 5.500**

## VINO ROSADO

### CHÂTEAU MINUTY M ROSÉ
**Garnacha-Syrah**

Provence, Francia.

**¢ 5.500**

### SUN GODDESS
**Pinot Grigio**

Friuli, Italia.

**¢ 5.500**

### IZADI ROSÉ
**Garnacha**

Rioja, España.

**¢ 5.500**

## VINO TINTO

### ANTIYAL PURA FE
**Garnacha-Syrah**

Maipo, Chile.

**¢ 5.500**

### PRIMA
**Tempranillo**

Toro, España.

**¢ 5.500**

### MAZZEI POGGIO BADIOLA
**Merlot**

Sangiovese, Italia.

**¢ 5.500**

### LUIGI BOSCA DOC
**Malbec**

Luján de Cuyo, Argentina.

**¢ 5.500**

# BOTELLA

## SELECCIÓN ESPUMANTES

### FANTINEL EXTRA DRY
**Prosecco**

Trentino, Italia.

**¢ 24.000**

### CAVA ROSÉ FREIXENET ICE ROSÉ
**Garnacha, Pinot Noir & Chardonnay**

Penedès, España.

**¢ 24.500**

### MARTINI DEMI-SEC
**Rosé espumante**

Torino, Italia.

**¢ 27.000**

### CONTADI CASTALDI
**Franciacorta**

Franciacorta, Italia.

**¢ 45.500**

### CAVA AGUSTI TORELLO GRAN RESERVA
**Macabeo**

Penedès, España.

**¢ 45.500**

### CHAMPAGNE BILLECART BRUT
**Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier**

Reims, Francia.

**¢ 60.000**

### LA PITANCERIE
**Champagne**

Champagne, Francia.

**¢ 65.500**

### VEUVE CLICQUOT BRUT
**Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier**

Reims, Francia.

**¢ 80.000**

### CAVA KRIPTA AGUSTI TORELLO
**Macabeo, Xarelo & Parellada**

Penedès, España.

**¢ 92.000**

## SELECCIÓN BLANCOS

### MARQUÉS DE CÁCERES
**Verdejo**

Rueda, España.

**¢ 24.500**

### FINCA CAYETA
**Albariño**

Rias Baixas, España.

**¢ 26.500**

### PORTIA
**Verdejo**

Rueda, España.

**¢ 26.500**

### SUN GODDESS
**Pinot Grigio**

Friuli, Italia.

**¢ 26.500**

### ZUCCARDI SERIE A
**Chardonnay-Viognier**

Mendoza, Argentina.

**¢ 27.500**

### ALBA DE VETUS
**Albariño**

Rias Baixas, España.

**¢ 28.500**

### JEAN-LUC COLOMBO
**Viognier - Roussanne**

Côtes du Rhônes, Francia.

**¢ 29.500**

# BOTELLA

### RÍO DE LOS PÁJAROS
**Torrontés**

Canelones, Uruguay.

**¢ 30.000**

### BARÓN DE LEY CLUB PRIVADO
**Viura**

Rioja, España.

**¢ 30.500**

### MER SOLEIL SILVER
**Chardonnay**

Monterey, USA.

**¢ 40.500**

### ALMA FRÍA
**Chardonnay**

Sonoma, USA.

**¢ 47.500**

## SELECCIÓN ROSADOS

### CHÂTEAU MINUTY M ROSÉ
**Garnacha-Syrah**

Provence, Francia.

**¢ 26.500**

### IZADI ROSÉ
**Garnacha**

Rioja, España.

**¢ 26.500**

### CHÂTEAU ST MICHELLE ROSÉ
**Syrah**

Columbia, USA.

**¢ 29.500**

### CHÂTEAU MIRAVAL
**Cinsault, Garnacha, Syrah, Rolle**

Provence, Francia.

**¢ 38.500**

## SELECCIÓN TINTOS

### MAZZEI POGGIO BADIOLA
**Merlot-Sangiovese**

Toscana, Italia.

**¢ 25.500**

### BARÓN DE LEY
**Tempranillo**

Rioja, España.

**¢ 26.500**

### CHOCOLAN
**Cabernet Sauvignon**

Maipo, Chile.

**¢ 26.500**

### LUIGI BOSCA DOC
**Malbec**

Luján de Cuyo, Argentina.

**¢ 26.500**

### PRIMA
**Tempranillo**

Toro, España.

**¢ 26.500**

### CASA BALSECA ROBLE
**Tempranillo**

Ribera del Duero, España.

**¢ 27.500**

### CLINE OLD VINE ZINFANDEL
**Zinfandel**

California, USA.

**¢ 28.500**

### ANTIYAL PURA FE
**Garnacha-Syrah**

Maipo, Chile.

**¢ 28.500**

# BOTELLA

### ÑOK CRIANZA
**Tempranillo**
Rioja, España.
**¢ 28.500**

### DURIGUTTI
**Malbec**
San Carlos, Argentina.
**¢ 29.500**

### CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE CAHORS AOC
**Malbec**
Cahors, Francia.
**¢ 30.500**

### COLUMBIA CREST
**Cabernet Sauvignon**
Columbia Valley, USA.
**¢ 34.500**

### MORADAS DE SAN MARTIN
**Garnacha**
Madrid, España.
**¢ 35.500**

### PÉTALOS DEL BIERZO
**Mencía**
Bierzo, España.
**¢ 36.500**

### CM BY CARLOS MORO
**Tempranillo**
Rioja, España.
**¢ 37.500**

### CEPA 21
**Tempranillo**
Ribera del Duero, España.
**¢ 38.500**

### ERATH
**Pinot Noir**
Oregon, USA.
**¢ 40.000**

### DE MARTINO ALTO DE PIEDRAS
**Carmenere**
Maipo, Chile.
**¢ 42.500**

### FANTINI EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI
**Montepulciano, Primitivo, Negroamaro, Sangiovese, Malvasia nera**
Abruzzo, Italia.
**¢ 46.500**

### ALMA FRÍA HOLTERMAN
**Pinot Noir**
Sonoma, USA.
**¢ 47.500**

### PROTOS 27
**Tempranillo**
Ribera del Duero, España.
**¢ 48.500**

### ARCO DE CURIEL NEPTIS
**Tempranillo**
Ribera del Duero, España.
**¢ 54.500**

# COCTELES

### SEVILLA & ROSEMARY
Tanqueray Sevilla
Tónica
Rodaja de naranja
**¢ 5.950**

### PERFECT GIN
Tanqueray London Dry
Tónica
Rodaja de naranja
**¢ 5.950**

### GIN AND CUCUMBER
Tanqueray London Dry
Jugo de Pepino
Tónica
**¢ 5.950**

### THE REAL PINK
Tanqueray London Dry
Infusión de frutos rojos
Tónica
Rebanadas de fresa
**¢ 5.950**

### SKY MARGARITA
Don Julio Blanco
Miel de agave
Jugo de limón
Blue Curaçao
**¢ 5.950**

### MARGARITA
Don Julio Blanco
Mango / Fresa / Maracuyá
Jugo de limón
Triple Sec
**¢ 5.950**

### DOMA MARGARITA
Mezcal
Jugo de limón
Triple Sec
**¢ 6.950**

### PASSION FRUIT MARTINI
Tanqueray London Dry
Maracuyá
Cinzano
**¢ 6.950**

### APPLE MARTINI
Ketel One
Extracto de manzana
Limón
**¢ 5.950**

### ESPRESSO MARTINI
Ketel One
Espresso
Amaretto
**¢ 5.950**

### PALOMA
Tequila Don Julio
Jugo de toronja
Jugo de limón
Miel de agave
**¢ 5.950**

### MOJITO
Ron Flor de Caña 12 años
Rebanadas de jengibre
Azúcar y limón
**¢ 5.950**

### LA MULA
Ron Flor de Caña Extra Seco
Arándanos
Jugo de limón
**¢ 5.950**

### EL BURRO
Ron Flor de Caña Extra Seco
Infusión de jengibre y frutos rojos
Jugo de limón
**¢ 5.950**

# COCTELES

### PURA PASIÓN
Ron Flor de Caña 7 años
Maracuyá y ralladura de naranja
**¢ 5.950**

### CAIPIRINHA
Cachaça 53
Limón y sal
**¢ 5.950**

### BLACKBERRY MULE
Ketel One
Almíbar de mora
Jengibre
Jugo de limón y soda
Hierbabuena
**¢ 5.950**

### CARAJILLO
Licor 43
Café
Ralladura de naranja
**¢ 5.950**

### BLOODY MARY
Ketel One
Jugo de tomate
Limón
**¢ 5.950**

### NEGRONI
Tanqueray London Dry
Campari
Cinzano Rosso
**¢ 6.950**

### NEGRONI DOMA
Campari
Mezcal
Cinzano Rosso
**¢ 6.950**

### MIMOSA
Prosecco
Jugo de naranja
**¢ 4.950**

### DOMA BELLINI
Prosecco
Jugo de maracuyá
Corona de sal
**¢ 4.950**

### KIR ROYALE
Crème de Cassis
Vino espumante
**¢ 6.950**

### APEROL SPRITZ
Aperol
Cinzano
Prosecco
Soda
**¢ 5.950**

### LIMONCELLO BRUT
Limoncello
Vino espumante
**¢ 5.950**

## SANGRÍAS DOMA

### LA PRODIGIOSA
Navarro Correas
Triple Sec
Agua gasificada
Manzana, mora y pera
**¢ 5.500**

### EL ARREPENTIDO
Zuccardi Chardonnay
Triple Sec
Agua gasificada
Piña, banano y manzana verde
**¢ 5.500**

### LA SOFISTICADA
Garnacha rosada
Triple sec
Fresa y arándanos
**¢ 5.500**

# TORIBIO & DONATO

En 2014 nació TORIBIO&DONATO como el resultado de la fusión de dos mentes creativas que, durante su trayectoria han demostrado una pasión por el diseño sostenible ético, social y trazable.

El proceso creativo de la marca implica la investigación constante de materiales e innovación en cada uno de los procesos de producción.

Logrando que sus colecciones reflejen un estilo de vida urbano consciente a través de prendas y accesorios hechos a mano, versátiles, de alta calidad, producidos en un espacio inclusivo libre de discriminación bajo valores éticos, responsabilidad social, económica y ambiental.

Como marca creemos en la formalización de la industria de la moda por lo que cada colaborador es contratado de manera directa respetando cada uno se sus derechos, brindándoles las herramientas necesarias para su desarrollo profesional, personal y su entorno familiar.

# NUESTRO COMPROMISO
# **AMBIENTAL**

TORIBIO&DONATO reconoce que el planeta está en peligro; por lo que nos comprometemos a utilizar los recursos que tenemos (nuestro negocio, nuestras inversiones, nuestra voz y nuestra imaginación) para innovar y hacer algo al respecto.

Sabemos que nuestra actividad comercial es parte del problema, razón por la cual trabajaremos constantemente para mejorar nuestras prácticas y compartir lo que hemos aprendido.

Nos comprometemos a desarrollar un modelo de negocio basado en valores éticos, sociales, económicos y ambientales, los cuales sirvan de referencia para otras actividades similares y garantizar la sostenibilidad de nuestra misión y la viabilidad de nuestra visión.

## SEGUINOS

@toribiodonatobrand

## CONTACTANOS

+(506) 8503-0763
info@toribiodonato.com

## UBICANOS

#1146, TORIBIO&DONATO
esquina sureste de la
rotonda El Farolito, Barrio
Escalante, San José, Costa
Rica, 10101.

toribiodonato.com

TORIBIO & DONATO

## SEGUINOS

@domaescalante

## CONTACTANOS

+(506) 8945-6669

## UBICANOS

#1146, DOMA ESCALANTE
esquina sureste de la
rotonda El Farolito, Barrio
Escalante, San José, Costa
Rica, 10101.

www.domaescalante.com

DOMA
ESCALANTE