



D^oMA

TORIBIO & DONATO

C
U
N
Z
E
M

D^oMA
ESCALANTE

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.

Doma es el espacio de experimentación y experiencia gastronómica de Toribio&Donato, en donde la marca implementa su filosofía de diseño ético y sostenible, creando un atelier gastronómico; de la pasarela hasta la mesa.

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 costarricense de moda ética y sostenible que comparte con nosotros su tienda y atelier. A ellos se le suman nuestros amigos de FlorenFlor, una boutique dedicada al arte floral, las plantas y el diseño; inspiración que nace del sentimiento.

Nunca es demasiado tarde para cambiar el café convencional por nuestro delicioso café especial orgánico Buena Vida. Queremos que disfrute de una taza llena de conciencia y compromiso en DOMA Café.

Nos alegra compartir nuestra casa con ustedes, 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.

MENÚ DE DEGUSTACIÓN DOMA

Porque comer es un placer y las opciones son ilimitadas, los 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 por la buena cocina.

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

Si desea obtener más información acerca de nuestro menú de degustación, puede consultarle a su salonero.



Doma Escalante es un espacio libre de gluten, en el que cuidamos cada uno de los procesos para garantizar que nuestros clientes tengan la mejor experiencia. Sin embargo, debido a la variedad de productos que utilizamos, existe la posibilidad de contaminación cruzada.

COCTELES

Fitzgerald

Tanqueray Ten, angostura y jugo de limón

¢5.950

Perfect Gin

Tanqueray London Dry, tónica y una rodaja de limón

¢5.950

Gin and Cucumber

Tanqueray London Dry, jugo de pepino y tónica

¢5.950

The Real Pink

Tanqueray London Dry, infusión de frutos rojos, tónica y rebanadas de fresa

¢5.950

Sevilla & Rosemary

Tanqueray Sevilla, tónica, rodaja de naranja y romero

¢5.950

La Mula

Ron Flor de Caña Extra Seco, arándanos y jugo de limón

¢5.950

Pica Flor

Cointreau, fresas maceradas, jugo de limón y jalapeños

¢5.950

El Burro

Ron Flor de Caña Extra Seco, infusión de jengibre y frutos rojos y jugo de limón

¢5.950

Pura Pasión

Ron Flor de Caña 7 años y maracuyá

¢5.950

Mojito

Ron Flor de Caña 12 años, rebanadas de jengibre, azúcar y limón

¢5.950

Caipirinha

Cachaça 53, limón y sal

¢5.950

Tequimosa

Don Julio Blanco, prosecco y jugo de limón

¢5.950

Mimosa

Prosecco y jugo de naranja

¢4.550

Margarita

Don Julio Blanco, jugo de limón y triple sec.

Clásica, maracuyá o cas

¢5.950

Doma Margarita

Mezcal, jugo de limón y triple sec

¢6.950

Paloma

Don Julio Blanco, jugo de toronja, jugo de limón y miel de agave

¢5.950

Pineapple Express

Johnnie Walker Black Label, Campari, jugo de piña y limón

¢5.950

Lychee Martini

Ketel One, jugo de lychee y vermouth

¢6.950

Apple Martini

Ketel One, extracto de manzana y limón

¢5.950

Passion Fruit Martini

Tanqueray London Dry, maracuyá y Cinzano

¢6.950

Espresso martini

Ketel One, Baileys, amaretto y café

¢5.950

Carajillo

Licor 43, café y ralladura de naranja

¢5.950

Flor en Flor

Old Parr 12 años, crème de cassis, almíbar de maracuyá, jugo de limón y angostura

¢5.950

Negroni

Tanqueray London Dry, Campari y

Cinzano Rosso

¢6.950

Negroni Doma

Mezcal, Campari y Cinzano Rosso

¢6.950

COCTELES

Blackberry Mule

Ketel One, almíbar de mora, jengibre y jugo de limón

¢5.950

Kir Royale

Crème de cassis y vino espumante

¢5.950

Cerveza clara

Directo desde España, una mezcla de cerveza y gaseosa de toronja

¢3.000

SPRITZ

Doma Spritz

¢5.950

Aperol Spritz

¢5.950

St Germain Spritz

¢5.950

Disaronno Spritz

¢5.950

Limoncello Spritz

¢5.950

SANGRÍAS

La prodigiosa - Tinta

Vino tinto, triple sec, agua gasificada, manzana, mora y pera

¢5.500

El arrepentido - Blanca

Vino blanco, triple sec, agua gasificada, piña, banano y manzana verde

¢5.500

La sofisticada - Rosada

Vino rosado, triple sec, fresa y arándanos

¢5.500

WHISKYS

SINGLE MALT

Singleton ¢7.000

Talisker 10 años ¢6.500

Highland Park 12 años ¢9.000

Macallan 12 años ¢9.000

Glenfiddich 12 años ¢6.000

Glenmorangie 10 años ¢9.000

Aberfeldy 12 años ¢6.000

The Glenlivet 12 años ¢6.500 | GF

BLEND

Johnnie Walker Black Label ¢5.500

Johnnie Walker Gold Label ¢7.000

Old Parr 12 años ¢6.150

Old Parr 18 años ¢7.500

Buchanan's 18 años ¢7.000

Chivas Regal 12 años ¢6.150

Chivas Regal 18 años ¢9.000

Nikka Coffey Grain ¢10.000

BOURBON

Michter's Small Batch ¢7.500

CERVEZAS

Imperial ¢2.500

Imperial Light ¢2.500

Bavaria (Light y Gold) ¢2.500

Heineken ¢3.000

Sol ¢3.500

Corona ¢3.500

Modelo ¢3.500

Peroni ¢3.750 | GF

MENÚ

ENTRADAS

Paté de hígado de pollo con pepinillos, tostadas crujientes, reducción de vinagre balsámico y brotes tiernos. | **Opción GF**

¢8.300

Ceviche de pulpo a la piedra Pulpo fresco marinado en jugo de limón con cebolla morada, chile morita y aceite de oliva. Envuelto en pepino fresco con chicharrón de pulpo y chips de plátano. | **GF, LF**

¢8.300

Carpaccio de res con galleta de parmesano, mostaza, cebolla tempura y aceite de trufa. | **GF**

¢7.550

Carpaccio de pulpo marinado en vinagreta de limón y pimienta, alcaparras, arúgula y queso parmesano. | **GF, LF**

¢8.100

Tataki de atún envuelto en semillas de sésamo, puré de berenjena y camarones tempura. | **GF**

¢6.550

Camarones tempura en una cama de algas, vegetales, tuile de parmesano, mayonesa de wasabi y una salsa sweet and sour. | **GF**

¢8.500

Tartar de atún fresco marinado con salsa fresca de jengibre, chutney de mango, aguacate y caviar de limón. | **GF**

¢8.300

Papas a la francesa con aceite de trufa y parmesano acompañadas de nuestras mayonesas de wasabi, anchoas, y salsa de tomate. | **GF**

¢6.550

Tabla mixta Doma. Selección de quesos importados: parmesano 18 meses, camembert y queso de cabra. Acompañados de prosciutto, chips de camote e higos en almíbar. | **GF**

¢9.500

Baguette de la casa acompañado con salsa tapenade hecha a base aceitunas negras, ajo, anchoas y aceite de oliva. | **Opción GF**

¢2.700

GF: libre de gluten | V: vegano | LF: libre de lactosa

Doma Escalante es un espacio libre de gluten, en el que cuidamos cada uno de los procesos para garantizar que nuestros clientes tengan la mejor experiencia. Sin embargo, debido a la variedad de productos que utilizamos, existe la posibilidad de contaminación cruzada.

MENÚ

ENSALADAS

Ensalada de prosciutto con aguacate, arúgula, palmito, parmesano, pecanas caramelizadas y reducción de balsámico. | **GF**

¢8.750

Carpaccio de berenjena con tomate confitado, cebolla fresca, arúgula y parmesano. | **GF**

¢7.850

La estilosa Ensalada de quinoa con suave aderezo de limón fresco, arúgula, lechuga, tomate cherry y mousse de aguacate. Coronado con chips de camote y semillas de sésamo. | **GF, V, LF**

¢8.500

Ensalada César Lechuga, alcaparras, parmesano, aderezo casero a base de anchoas, pollo a la plancha y pan de la casa. | **Opción GF**

¢9.100

SANDWICH Y MINI HAMBURGUESAS

Mini hamburguesas de entraña en pan brioche con tomate confitado, lechuga y mayonesa de anchoas hecha en casa. | **Opción GF**

¢7.100

Mini hamburguesas de atún en pan brioche tostado, brotes tiernos y mayonesa de wasabi hecha en casa. | **Opción GF**

¢7.100

Club-sandwich Doma con pechuga de pollo, tocino crujiente y mayonesa de huevo duro. | **Opción GF**

¢7.750

Sandwich de berenjena asada y tomate confitado con ensalada verde. | **Opción GF**

¢7.750

Sandwich de queso a la parrilla con ensalada verde. | **Opción GF**

¢7.750

GF: libre de gluten | V: vegano | LF: libre de lactosa

Doma Escalante es un espacio libre de gluten, en el cuidamos cada uno de los procesos para garantizar que nuestros clientes tengan la mejor experiencia. Sin embargo, debido a la variedad de productos que utilizamos, existe la posibilidad de contaminación cruzada.

MENÚ

PLATOS FUERTES

Chuleta de cordero a la parrilla con raviolos de hongos silvestres, espinaca y aceite de trufa. | **Opción GF**
¢20.700

Entraña con milhojas de papas sobre una crema de cebolla. | **GF**
¢19.900

Osobuco preparado durante 24 horas de cocción, evuelto en berenjena sobre una cama de puré de papa. Coronado con chips de camote y brotes tiernos recién germinados de remolacha y lechuga. | **GF**
¢19.900

Ravioli de la casa relleno de salmón ahumado acompañado con la pesca del día, tomate confitado y una crema fresca a base de ciboulette y pimienta. | **Opción GF**
¢18.800

Gnocchi gorgonzola de harina de papa, chorizo español, pulpo, espárragos y salsa pesto. | **GF**
¢18.500

Ravioli de queso de cabra sobre una crema de ayote asado y alcachofas.
¢17.500

Risotto cremoso a base de parmesano con salsa demi-glacé al vino tinto acompañado con pierna de cordero cocinada lentamente durante 24 horas. | **GF**
¢20.700

Pesca del día en una suave salsa picante de coco acompañado de arroz basmati y quinoa. | **GF, LF**
¢18.800

POSTRES

Fondant de chocolate y helado de caramelo. | **GF**
¢5.500

Pavlova con crema chantilly, frutas de temporada y coulis de frutos rojos. | **GF**
¢5.500

Cheesecake japonés con nieve de mora y coulis de jengibre y mora. | **GF**
¢5.500

Selección de helados. Helados artesanales de temporada. | **GF**
¢5.500

Nougat glacé con semillas y coulis de fresa. | **GF, V, LF**
¢5.500

Helado de frutos rojos | **GF, V, LF**
¢5.500

GF: libre de gluten | V: vegano | LF: libre de lactosa

Doma Escalante es un espacio libre de gluten, en el que cuidamos cada uno de los procesos para garantizar que nuestros clientes tengan la mejor experiencia. Sin embargo, debido a la variedad de productos que utilizamos, existe la posibilidad de contaminación cruzada.

BEBIDAS

REFRESCOS NATURALES

- Fresa **¢2.200**
- Sandía **¢2.200**
- Limonada con hierbabuena **¢2.200**
- Piña con albahaca **¢2.200**
- Maracuyá **¢2.200**

GASEOSAS

- Coca Cola **¢2.100**
- Coca Cola Zero **¢2.100**
- Ginger Ale **¢2.100**
- Ginger Ale Light **¢2.100**

DETOX

- Piña, albahaca, pepino y manzana verde **¢4.100**
- Naranja, zanahoria y jengibre **¢4.100**
- Fresa, mango y remolacha **¢4.100**

DIGESTIVOS

- Grand Marnier **¢4.900**
- Cointreau **¢4.900**
- Amaretto Disaronno **¢4.900**
- Brandy Fernando de Castilla **¢4.900**
- St Germain **¢4.900**
- Ron Zacapa 23 **¢9.000**
- Limoncello **¢4.900**
- Frangelico **¢5.700**
- Bailey's **¢5.700**
- Mezcal 7Misterios **¢5.700**
- Mezcal Zignum Reposado **¢6.200**
- Don Julio 70 **¢9.000**
- Hennessy V.S.O.P **¢9.000**

CAFÉ

- Espresso **¢2.350**
- Espresso doble **¢2.650**
- Americano **¢2.350**
- Cappuccino **¢2.550**
- Cappuccino grande **¢2.850**
- Latte **¢2.850**
- Cortado **¢2.500**
- Cortado doble **¢2.850**
- Flat white **¢2.500**
- Macchiato **¢2.350**
- Mocha **¢2.750**

CAFÉ FRÍO

- Iced latte **¢2.750**
- Cold brew **¢2.750**
- Affogato **¢3.500**
- Coffee tonic **¢3.750**
- Iced mocha **¢2.750**

TÉ

English breakfast

Mezcla de té negros de India, Kenia y Sri Lanka. **¢2.000**

Happy Tummy

Manzanilla, aloe vera, rooibos, cúrcuma, menta, hinojo, hojas de melissa, coco, bayas de espinillo de mar, hojas de mora dulce, flor de aciano azul y alga chlorella en polvo. **¢2.000**

Ginger Fresh

Jengibre en trozos, zacate de limón, raíz de regaliz, menta, cáscara de limón y pimienta negra. **¢2.000**

Roses & Berries

Arándanos, frambuesas, pétalos y capullos de rosa y té verde. **¢2.000**

Opciones de leche: Descremada | Almendra | Deslactosada

Doma Escalante es un espacio libre de gluten, en el que cuidamos cada uno de los procesos para garantizar que nuestros clientes tengan la mejor experiencia. Sin embargo, debido a la variedad de productos que utilizamos, existe la posibilidad de contaminación cruzada.



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 de sus derechos, brindándoles las herramientas necesarias para su desarrollo profesional, personal y su entorno familiar.