Taller del Artista

EXPLORA, SABOREA, INSPÍRATE

MENÚ

#ElArteEsParaSerLibres

Tallerdelartistacr

En el año 2000, el artista Cali Rivera abrió las puertas de su taller al público, transformando un espacio íntimo y creativo en una vibrante galería de arte, punto de encuentro para soñadores, visionarios y amantes del arte. El Taller del Artista no solo exhibía obras maestras, sino que también inspiraba conversaciones profundas y fue testigo de momentos de pura magia creativa.

Tres años más tarde, en 2003, Rivera expandió su visión al fusionar el arte con la gastronomía, creando una experiencia única donde la creatividad no solo se apreciaba visualmente, sino también a través del paladar. Seleccionó lo mejor de las cocinas mediterráneas y de otras culturas del mundo, dando origen a un menú que perdura hasta el día de hoy, celebrando la diversidad de sabores y texturas. Cada plato es una obra de arte, cuidadosamente diseñada para despertar los sentidos y contar una historia.

A lo largo de los años, El Taller del Artista ha sido testigo de momentos históricos. En sus paredes se firmó la Carta por la Tierra, un manifiesto en pro de la sostenibilidad y la preservación del planeta. Además, ha recibido la prestigiosa Palma Dorada de Madrid, en reconocimiento a su excelencia tanto en el arte culinario como en su contribución a la cultura.

El Taller ha visto pasar a grandes artistas que, en este espacio místico, encontraron su inspiración. Es un lugar donde el tiempo parece detenerse, los sabores narran historias, y las paredes guardan las huellas de aquellos que han sido parte de su viaje. El Taller del Artista es mucho más que un restaurante; es un refugio donde el arte, en todas sus formas, se vive y se celebra.

ENTRADAS Y TAPAS

Papas Bravas — ¢4.800

Cubos de papa cocidos en tres tiempos. Servidas en una canasta de trigo con salsa tipo Alioli y pimienta cayena. Un clásico del Taller.

Canasta de Pollo y Papas — ¢6.800

Cubos de papa crujientes por fuera y suaves por dentro acompañados de tiras de pollo con el empanizado especial de la casa, salsa de queso y tartara.

Ceviche del Perú — ¢6.000

Trozos de Pescado marinados al limón, cebolla y muchos secretos Incas. Se sirve con Maíz y camote frito.

Carpaccio de res — ¢8.500

Lonjas de lomito fresco con el aderezo de la casa, queso grana y alcaparras servido con mini focaccias.

Carpaccio de salmón — ¢8.500

Lonjas de salmón fresco con el aderezo de la casa, queso grana y alcaparras servido con tostadas.

Hongos al Ajillo — ¢5.000

Champiñón fresco salteado con mantequilla y ajo con hierbas verdes de la casa. Se acompaña con Tostadas.

Hongos Empanizados — ¢5.500

Champiñón entero relleno de su jugo con el empanizado especial del chef, servido con salsa agridulce y salsa de coco.

Los precios incluyen todos los impuestos

ENTRADAS Y TAPAS

Tiradito de Pulpo — ¢10.950

Delicados trozos de pulpo fresco, bañados en una exquisita salsa agridulce de inspiración oriental, servidos con mini focaccias doradas al punto perfecto.

Tiradito de Atún — ¢10.500

Lonjas de atún fresco servidas con aguacate marinados en nuestra salsa oriental servido con mini focaccias.

Tartar de Atún — ¢9.500

Trozos de atún fresco marinados en la salsa especial de la casa, coronado con aguacate y piña caramelizada servido con mini focaccias.

Tartar de Salmón — ¢9.500

Trozos de salmón fresco marinados en la salsa especial de la casa, coronado con aguacate y mango servido con mini focaccias.

Tacos de Camarón — ¢9.950

Tres tacos de jugosos camarones al ajillo o empanizados (A elección del comensal), envueltos en suaves tortillas de harina, con un toque fresco de cebolla y lechuga. Coronados con nuestra salsa especial de culantro.

Tacos de Pollo — ¢6.500

Tres tacos de pollo empanizado, envueltos en suaves tortillas de harina, con un toque fresco de cebolla, lechuga y tomate. Coronados con aguacate y nuestra salsa especial de culantro y piña.

Hamburguesa Alquimia — ¢7.500

Torta de media libra se fusiona con cebolla caramelizada dorada, crujiente tocineta y un delicioso queso provolone en pan ciabatta acompañada de papas en gajo o aros de cebolla.

Los precios incluyen todos los impuestos

ESPACIO DE ARTE









Aquí, el arte no solo se observa, sino que también se siente. Si una obra te inspira, ¡díselo! Si te hace reír, ¡ríe a carcajadas! Y si sientes una conexión mística, no dudes en compartirlo. Recuerda: en este espacio, cada pincelada cuenta una historia y cada color tiene algo que decir.
¡Déjanos ser parte de tu experiencia artística!
¡Y no olvides tomar una selfie con tu obra favorita!

Todas las obras están disponibles para la venta.
Pregunta a nuestro personal si estás interesado.

SOPAS Y ENSALADAS

Sopa de Cebolla ¢5.000

Nuestra clásica sopa de cebolla, inspirada en las calles de París, elaborada con la receta secreta de nuestro chef. Servida con una tostada crujiente de pan, coronada con queso gratinado. Un verdadero ícono del Taller.

Crema de tomates rostizados ¢5.000

Tomate rostizados en crema, realzada con hierbas aromáticas y un toque de ajo. Servida con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y decorada con albahaca fresca

Crema de Pejibaye ¢5.000

Exquisita crema de pejibaye, un tesoro costarricense disponible solo en temporada. Este platillo galardonado ofrece una textura suave y un sabor único que te transportará al corazón de nuestra tierra. ¡No te la puedes perder!

Ensalada Jardín del Taller ¢6.900

Una fresca mezcla de lechugas, tomates cherry, almendras crujientes, hongos frescos y queso gorgonzola, con notas de frutas tropicales, todo aderezado con nuestra irresistible salsa de maracuyá.

Ensalada Cesar ¢6.900

Una cama de lechuga romana fresca, aderezada con nuestra deliciosa interpretación de la clásica ensalada César. Complementada con crujiente tocineta y queso parmesano (Anchoas si lo deseas)

Da un toque personal a tus ensalada eligiendo una de nuestras proteínas:

- Pollo: ¢2,500
- Camarones: ¢3,500
- Salmón: ¢3,500

¡Haz que tu ensalada brille con sabor

Los precios incluyen todos los impuestos

PLATOS FUERTES DE LA TIERRA

Lomito a la Pimienta ¢14.500

Delicioso corte de 220 g de lomito bañado en vino tinto y acompañado de una salsa de pimienta, elaborada con una mezcla de tres tipos de pimienta: blanca, negra y rosa. Un toque ligeramente picante que despierta los sentidos

Filet Mignon ¢14.500

Jugoso medallón de lomito envuelto en crujiente tocineta, cocido a tu termino de preferencia y acompañado de la exquisita salsa de hongos frescos del chef.

Lomito con camarones ¢17.950

220g de Lomito a la parrilla, tierno y jugoso, servido con nuestra mágica salsa de camarones, la favorita por casi dos décadas. Esta salsa blanca, rica y cremosa, captura la esencia del mar en cada bocado.

Pollo Naranja ¢8.500

Jugosa pechuga de pollo bañada en una exquisita salsa de naranja natural, inspirada en la tradición China con el frescura de las naranjas naturales y un toque de mantequilla

Pollo en salsa Pejibaye ¢11.200

Pechuga de pollo bañada en una especial salsa de pejibaye y hongos frescos. Un plato que celebra los sabores auténticos de nuestra tierra.

Pollo Reina ¢12.000

Pechuga de pollo empanizada, rellena de queso derretido y crujiente tocineta. Esta exquisita fusión del clásico cordon bleu se sirve con una suave salsa blanca de hongos, mejorada para ofrecerte una experiencia de sabor única y deliciosa.

Todos nuestros platos fuertes incluyen dos acompañamientos a elegir.
Arroz - Vegetales - Puré de papa - Ensalada verde - Papas en Gajo

Los precios incluyen todos los impuestos

PLATOS FUERTES DEL MAR

Camarones al Coco ¢10.650

Camarones empanizados con una mezcla japonesa, crujiente y dorada. Se sirven con una exquisita salsa de coco del chef, que incorpora notas caribeñas

Camarones al Ajillo ¢10.650

Frescos camarones salteados en mantequilla dorada, intensificados con un delicado toque de ajo y hierbas aromáticas.

Pulpo a la Gallega ¢15.500

La esencia de Galicia en nuestro pulpo salteado en pimentón de la Vera, acompañado de un suave alioli servido con papas, este plato evoca la tradición española con un giro contemporáneo, ofreciendo una experiencia gastronómica llena de sabor y autenticidad.

Salmón del Rey ¢12.000

Fresco salmón cocido en mantequilla suave presentado sobre un espejo de salsa blanca con eneldo aromático. Digno de reyes

Arroz del Pescador ¢13.500

Una deliciosa fusión de mariscos en una crujiente canasta de tortilla. Este plato combina arroz cocido con jugosos mejillones, salmón y camarones, todo salteado y ligado con salsas aromáticas y notas de sésamo.

Mariscada Olas del Caribe ¢15.500

Mariscada que combina camarones jugosos, mejillones tiernos, pulpo, calamares y pescado fresco en una seductora salsa de tomates y coco, adornada con trozos de piña dulce. Cada bocado es un susurro del mar, evocando la brisa tropical y la calidez del sol caribeño.

Todos nuestros platos fuertes incluyen dos acompañamientos a elegir.
Arroz - Vegetales - Puré de papa - Ensalada verde - Papas en Gajo

Los precios incluyen todos los impuestos

PASTAS Y BOCATAS

Pasta Sensación ¢9.000

Deliciosa pasta bañada en una suave salsa blanca, realzada con trocitos de salmón fresco, queso cremoso, jamón y un toque de cebollino. Esta exquisita combinación se puede personalizar con pollo en lugar de salmón y puedes elegir Fetuccini o Espagueti.

Pasta Pescador (Frutos del mar) ¢13.500

Fusión de mariscos. Este plato combina pasta al dente con jugosos camarones, mejillones, salmón, pulpo y calamares, todo salteado con salsas aromáticas y notas de sésamo.

Pasta Pomodoro ¢6.000

Pasta en una deliciosa salsa pomodoro de tomate fresco y albahaca con queso fresco que se derrite en cada bocado. Una fusión de sabores que evoca la esencia del Mediterráneo.

Bocata de Pollo ¢6.750

Pan crujiente relleno de pollo jugoso, lechuga, tomate, queso, chiles morrones y salsa del chef, acompañado de papas en gajo.

Bocata de Roast Beef ¢6.750

Pan crujiente relleno de carne asada al horno, lechuga, tomate, queso, chiles morrones y salsa del chef, acompañado de papas en gajo.

Bocata de Camarones ¢10.000

Pan crujiente relleno de camarones empanizados, tomate al estilo español, queso, chiles morrones y salsa tártara, acompañado de papas en gajo.

Brusquetas Mediterráneas ¢9.950

Deliciosa combinación de pan crujiente con tomate español fresco, salmón fresco, hierbas aromáticas y chiles morrones. Un bocado que evoca los sabores auténticos de las calles de Madrid.

Los precios incluyen todos los impuestos

PARA COMPARTIR

Buñuelos ¢6.000

5 unidades de crujientes saquitos de trigo fritos, rellenos de suculento pollo y hongos frescos, acompañados de una suave y cremosa salsa de queso.

Tabla de Pates ¢7.500

Incluye tres deliciosas opciones: paté de pimienta, paté de hierbas frescas y paté de camarón. Cada uno, elaborado con ingredientes de calidad, ofrece un sabor único y sofisticado. Se sirve con crujientes tostadas, perfectas para untar y disfrutar.

Fajitas Mixtas Especiales ¢11.000

combinan jugoso lomito y pollo con chile y cebolla, todo cocinado a la perfección en nuestra deliciosa salsa de vino con hongos frescos. Se sirven con crujientes tostadas

Tabla Mixta del Taller ¢21.650

Una celebración de sabores para 3 personas que incluye jugosas fajitas mixtas, crujientes papas bravas, hongos al ajillo, exclusivos patés de la casa, una selección de antipasto gourmet y tostadas recién horneadas. Perfecta para compartir y transformar cualquier reunión en una experiencia memorable.

Tabla de Mariscos Deluxe ¢30.000

Ideal para tres personas. Saborea canastas de plátano rellenas de ceviche fresco, tacos de pescado frito crujiente, papas bravas, tiradito de atún y pulpo al ajillo. Cada bocado es un viaje a la costa, perfecto para los amantes del mar.

Tabla de Appetizers

Una selección perfecta para quienes quieren probar de todo. Incluye crujientes papas bravas, buñuelos de pollo con salsa de queso, camarones empanizados al coco, hongos empanizados y nuestros exclusivos patés con tostadas

2 Personas ¢16.000
3 Personas ¢22.000
4 Personas ¢28.000

Los precios incluyen todos los impuestos

POSTRES

Cheesecake de Arándanos ¢4.500

La suavidad de la crema y los arándanos con la frescura vibrante de frutos rojos. Esta delicia reposa sobre una crujiente base de galleta Julieta molida, logrando un contraste perfecto entre cremosidad y textura.

Helado de la casa ¢4.000

Un clásico del taller. Delicioso y cremoso helado de queso acompañado de marshmallows y frutas. Receta secreta traída por nuestro director desde Los Ángeles, California. Una afortunada equivocación.

Crêpe Suzette ¢5.500

Una deliciosa variación de la crêpe suzette de Francia. Arepa de harina al estilo costarricense rellena de helado con salsa de naranja flambeada con cointreau

Selva negra ¢4.500

De la cocina de Baden, torta fría de bizcochuelo con chocolate y el toque especial de la casa.



Los precios incluyen todos los impuestos

GALERÍA DE CAFÉS CALIENTES

CHOCOLATE CAFÉ ARTE	CON LICORES DE NARANJA, CAFÉ Y VIOLETA.	¢4000
CHOCOLATE CALIENTE	CLÁSICO CON MARSHMALLWS Y CHANTILLY.	¢3500
JUAN MANUEL SÁNCHEZ	EXPRESSO, LECHE ESPUMADA Y CANELA.	¢2000
MARIO MAFFIOLI	CAPUCCINO CON CHOCOLATE LIQUÍDO Y CANELA.	¢2500
JUAN RAMÓN BONILLA	CAPUCCINO CON LICOR DE ANÍS.	¢2500
RAFAEL ¨FELO¨ GARCÍA	CAPUCCINO CON LICOR DE CAFÉ.	¢2500
LUIS DAEL	CAPUCCINO CON CREMA IRLANDESA.	¢2500
ADRIÁN ARGUEDAS	CAPUCCINO CON CREMA IRLANDESA.	¢2500
CALI RIVERA	CAPUCCINO CON SIROPE A ELEGIR.	¢2700
FABIO HERRERA	CAPUCCINO CON BAYLEIS.	¢4000
MACEDONIO QUESADA	CAFÉ NEGRO CLÁSICO.	¢1200
JORGE GALLARDO	CAFÉ CON LECHE CLÁSICO.	¢1500
MIREYA BARBOZA	EXPRESSO REGULAR.	¢1000
CARLOS SALAZAR	EXPRESSO DOBLE.	¢1500
NÉSTOR ZELEDÓN	EXPRESSO CORTADO.	¢1500
ZULAY SOTO	EXPRESSO CON BRANDY.	¢2500
FAUSTO PACHECO	EXPRESSO CON CREMA CHANTILLY.	¢2500
LOLA FERNANDEZ	EXPRESSO CON BAYLEIS.	¢2500

Los precios incluyen todos los impuestos

GALERÍA DE CAFÉS FRIOS



RAFA FERNÁNDEZ ¢4500
CON HELADO DE VAINILLA, CHOCOLATE Y CHANTILLY.

ENRIQUE ECHANDI ¢3000
CLAVOS DE OLOR Y CHANTILLY.

MÉLICO SALAZAR ¢4500
LICOR DE CAFÉ Y CHANTILLY.

EMILIA CERSOSIMO ¢4000
JUGO DE CEREZAS Y CHANTILLY.

CESAR VALVERDE ¢3600
LICOR DE NARANJA Y CHANTILLY.

CARMEN LYRA ¢4000
LICOR DE MELOCOTÓNY CHANTILLY.

GRACIELA MORENO ¢3000
HELADO DE VAINILLA CON EXPRESSO Y CHANTILLY.

ROXANA CAMPOS ¢4000
LICOR DECHOCOLATE, AMARETTO Y CHANTILLY.

Los precios incluyen todos los impuestos

MENÚ DE COCKTAILS

PIÑA COLADA	¢5.500
TEQUILA SUNRISE	¢4.500
FROZEN DAIQUIRÍ	¢5.000
LONG ISLAND ICE TEA	¢5.500
MANHATTAN	¢5.500
MARTINI	¢5.500
NEGRONI	¢6.500
ORGASMO	¢5.500
COSMOPOLITAN	¢5.500
TINTO DE VERANO	¢5.500
APEROL SPRITZ	¢7.500
MOSCOW MULE	¢5.500
MARGARITA CLÁSICA	¢5.500
MARGARITA DE MARACUYA	¢5.500
MARGARITA DE FRESA	¢5.500
BLUE MARGARITA	¢5.500
MARGARITA PREMIUM	¢7.500



Los precios incluyen todos los impuestos

COCKTAILS - CERVEZAS - BEBIDAS

MOJITO CLÁSICO	**¢5.000**
MOJITO DE FRESA	**¢5.000**
MOJITO DE MARACUYA	**¢5.000**
GIN TONIC DE LIMA LIMON	**¢5.500**
GIN TONIC DE NARANJA	**¢5.500**
GIN TONIC FRUTOS ROJOS	**¢5.500**
GIN TONIC TRÓPICAL	**¢5.500**
CERVEZA NACIONAL	**¢1.800**

IMPERIAL - LIGHT - SILVER - ULTRA - CERO, PILSEN, PILSEN 6.O

CERVEZA NACIONAL PREMIUM **¢2.500**

HEINEKEN, CORONA, SOL, TOÑA, STELLA

CERVEZA INTERNACIONAL **¢2.500**

BAVARIA MASTER - GOLD - MASTER, SMIRNOFF ROJA - NEGRA - GUARANA - VERDE

GASEOSAS **¢1.850**

COCA COLA - COCA COLA ZERO - GINGER ALE - FANTA ROJA - FRESCA - SODA

BATIDO EN AGUA	**¢2.500**
BATIDO EN LECHE	**¢3.000**

CONSULTAR AL SALONERO POR LAS FRUTAS DE TEMPORADA



Los precios incluyen todos los impuestos

¡MUCHAS GRACIAS!

Apreciamos profundamente tu visita y tu apoyo. Tu presencia en el Taller del artista enriquece nuestra comunidad y celebra la creatividad. Esperamos que cada bocado haya sido un deleite y que te lleves un pedacito de esta experiencia contigo. ¡Hasta pronto!



"Aceptar la vida como un regalo y ver como de los escombros nace una nueva oportunidad, nos recuerda que es el tiempo del abrazo y momento del cambio de conciencia que como magia, nace de la fusión de un beso. No es tiempo de rencores ni egos inflados, este es el momento de darnos un abrazo y levantar la voz, de comulgar con ese sentir de supervivencia que busca un giro en la humanidad"

CALI RIVERA

Tallerdelartistacr