

SILVESTRE

DEL MAR

Ostras de la isla de Chira al fuego, barbacoa de chiles dulces ahumados, tocino casero 2.200

Macarela del Pacífico ligeramente curada, cocida al carbón, vegetales escabechados 6.100

Filet de pescado horneado en hoja de plátano, puré de palmito, salsa virgen de tomate, semillas de hinojo 7.900

Arroz guacho de ayote, camarones asados en casichurri, tomates cherry caramelizados y ayote tierno 6.900

Caldosa de pescado con pulpo, tronadotas caseras, aguacate, jengibre, limón mandarina, daikon 6.600

Atún fresco sobre croquetas crujientes de papa, ensalada rusa con cebollino y jengibre; aceite de orégano y apio 6.700

Pulpo con chorizo a la parrilla, agnù de frijolititos blancos horneados, ensalada de hinojo fresco y culantro 7.900

ANIMAL

Entraña al carbón encebollada, toffee de cebolla y café, chips de cebolla, papa 7.600

Costillitas de cordero a la parrilla con zaatar criollo, yogur de menta y perejil, caldito de zanahoria 8.500

Lomo de cordero rostizado, puré de ajo y miel fermentados, arracache crujiente y apio 11.700

Punta de solomo a la parrilla, tortillas, ensalada criolla de Silvestre 13.900

Homenaje al cerdo: falda, orejas, chicharrón y puré de morcilla con manzana ahumada 7.700

Muslitos de pollo caribeño, condimento bomba hecho en casa, rice and beans, plátano, panameño 6.900

Mollejas caramelizadas en coco y carbón, puré de coliflor, almíbar malteado 6.500

Paté de pollo orgánico, marshmallow de fogata con sabor a guayaba quemada, galletas de la casa 5.600

Rib eye, crema vichy de puerros, canelón de queso azul nacional y aderezo de hierbas quemaditas 10.600

Paletilla de cordero rostizada lentamente, puré de camote zanahoria con comino, cebollinos en vinagre 16.900

VEGETAL

Verdes emparrillados, holandesa y vinagre de finalización de chiles rojos, semillas de marañón 5.500

Berenjena rostizada con pasta miso orgánica, salsa XO de Silvestre 6.500

Ensalada de repollo con zanahoria y tomate, kale frito 3.500

Coliflor a la parrilla, puré de coliflor, queso tipo parmesano nacional, rabanitos y cebolletas crujientes 6.400

Pejichips®: chips de pejibaye de Santiago con mayonesa casera de limón 4.200

Rostis de papa con cebollín y queso crema local orgánico local 3.900

Torta de macarrones de ayer con huevo, salsa brava 4.400

Yuquitas fritas cremosas por dentro y crujientes por fuera, mayonesa especiada 4.800

Ensalada de camote, hojas mixtas, hinojo, queso de cabra y aderezo de naranja 5.900

DULCES

Vainilla de Osa y sus variaciones, Ron Centenario 25 años, rosquete con nueces mixtas, helado de vainilla casero, horneado de vainilla con queso y panna cotta de vainilla 6.800

Esfera patrimonio de la humanidad de Osa, cacao primitivo de Talamanca, crema de guayaba, maíz garapiñado, mantequilla de semilla de marañón 7.100

Cocada de coco con coco en coco, dulce de leche, crujientes de coco, helado de coco, boronas de galletas de mantequilla dorada 6.300

Churchill con tres leches, helado de crema, sirope de kola, quequito esponjoso de vainilla y leche caramelizada 6.300

Plátano maduro con queso, dulce de leche aireado, torreja frita de canela, almíbar de los platanitos, helado de vainilla y gelatina de guayaba 6.100

MENÚ DEGUSTACIÓN (6 tiempos)

**BASADO EN LOS MEJORES
ELEMENTOS DE NUESTRA CARTA**
30.000