

Desayuno

Desayuno Tico

Gallopinto, aguacate, huevos regenerativos de pastoreo al gusto, queso fresco, tortilla casera, plátanos maduros y natilla local. **₡7,200**

Brunch del Río

Nuestro pan de desayuno, trucha ahumada de la zona de Dota, huevos regenerativos de pastoreo pochados y salsa holandesa. **₡7,665**

Omelette Buena Vida

Huevos regenerativos de pastoreo, hongos silvestres, espárragos, cebolla, queso tipo suizo de Pedregoso Lácteos. Acompañado de ensalada con aderezo y pan de la casa. **₡7,700**

Tostada de Hongos Silvestres y Huevos de Pastoreo Pochados

Tostada de pan masa madre, salteado de hongos silvestres y espárragos, queso manchego de Pedregoso Lácteos, huevos regenerativos de pastoreo pochados, cremoso de aguacate, emulsión de estragón y salsa bechamel trufada. **₡7,400**

Tostada de Trucha Ahumada y Aguacate

Tostada de pan masa madre, huevos regenerativos de pastoreo pochados, aguacate y trucha curada de la zona de Dota, emulsión de aguacate, mantequilla artesanal y limón. **₡7,400**

Tostada de Huevos y Aguacate

Tostada de pan masa madre, aguacate aderezado, huevos regenerativos de pastoreo revueltos, queso manchego, guacamole **₡7,100**

Cazuela de Hongos Silvestres y Quesos de Copey de Dota

Cazuela de quesos artesanales de Copey de Dota, hongos silvestres, pan masa madre **₡7,300**

Grilled Cheese Sandwich

Pan brioche, mezcla de quesos artesanales de Pedregoso Lácteos, huevo regenerativo de pastoreo frito, cebolla caramelizada, crema de tomate **₡6,700**

Yogurt, Granola, Frutas y Miel




Yogurt griego nacional, frutas deshidratadas, granola fresca, nibs de cacao de Caticá chocolates, miel artesanal de finca Los Sueños. **₡7,500**

Tostada Francesa

Pan brioche, leche especiada, nibs de cacao de Caticá Chocolates, coulis de frutos rojos, fruta deshidratada y crema batida. **₡7,500**

Extra Huevo **₡750**

Extra dos Huevos **₡1,500**

■ (506) 70843105  buenavida_specialtycoffee  buenavidacr  www.buenavida.coffee



Bollería

Sandwich de caprese

Pan de masa madre con queso burrata, tomate cherry, pesto de albahaca y albahaca fresca.
Acompañado de ensalada de la casa. **€6,500**

Sandwich de pollo cremoso

Pan masa madre, guacamole, lechuga, tomates cherry, cebolla encurtida,
mayo chipotle, acompañado de ensalada de la casa **€7,000**

Pastelería fresca por nuestro chef Sergio Baltodano

Dulce

Cheesecake Vasco de Pistachio **€5,200**

Cheesecake Vasco de Frutos Rojos **€4,200**

Eclair **€3,500**

Espanja de Chocolate (Gluten Friendly) **€4,200**

Pastel de Nuez (Gluten Friendly) **€4,200**

Galletas **€2,400**

Pie de limon **€4,200**

Profiterol 3 unidades (Frambuesa, chocolate, Fresa, Caramelo) **€4,200**

Tarta Ricotta y Dulce de Leche **€4,200**

Arroz con Leche Dulce de Leche **€4,200**

Flan de Naranja y Espuma de Cardamomo **€4,200**

Pie de Manzana **€4,200**

Salada

Quiche (Espárragos y Puerros) **€4,200**

Quiche (Hongos y Tomates Secos) **€4,200**

Biscuit caprese **€3,500**

Biscuit pollo cremoso **€3,500**

Pan de papa y eneldo o Pan de Polenta **€2,200**



Entradas

Croquetas Caesar

Pollo cremoso, aderezo caesar con queso manchego de Pedregoso.

€5,500

Ceviche Tropical

Ceviche de pesca fresca, con leche de tigre de maracuyá y cúrcuma, emulsión de aguacate, cebolla morada y culantro fresco acompañado de chips orgánicos de Finca Pata Palo.

€6,500

Tacos de Pescado

Pesca fresca, acompañado de encurtidos, aderezo Thai, y lechuga freeze.

€8,500

Mini Empanaditas

2 Empanaditas de carne de res, salsa tomate tatemados, chimichurri y encurtidos.

€4,000

4 Empanaditas de carne de res, salsa tomate tatemados, chimichurri y encurtidos.

€5,500

Almuerzo

Risotto de Hongos

Emulsión de aje negro, espárragos y queso manchego de Pedregoso.

€9,000

Pechuga de Pollo a la Parrilla

Salsa encocada de ajote, pure de papa, cebolletas, mini elotes y ensalada de la casa.

€9,000

Pesca del Día

Mini vegetales, salsa curry, pan especiado, limón a la parrilla

€12,000

Lasagna de Cordero

Salsa bechamel, acompañado de pan de la casa.

€11,000

Risotto de Pescado

Risotto de marcaroja hecha en casa con pesca del día.

€10,500

■ (506) 70843105

📷 buenavida_specialtycoffee

📘 buenavidacr

🖱️ www.buenavida.coffee



Parrilla

Lomito Regenerativo Wagyu Cross

200 gramos.

€20,000

Entraña Regenerativa Wagyu Cross

200 gramos.

€18,000

Corte Sirloin Regenerativo Wagyu Cross

200 gramos.

€16,500

Acompañamientos:

- Ensalada de la casa
- Espárragos
- Papa y Hongos con Salsa de Chile Morron
- Vegetales Mixtos
- Puré de Papa

€3,000

€3,400

€5,000

€3,600

€1,200

Ensaladas

Ensalada de Quinoa

Tomate cherry, nuezdenogal, aceitunas calamita, queso feta, hojas de espinaca, cebolla morada y vinagreta de balsamico, aceite y limon. Acompañado de pan de masa madre.

€9,000

Ensalada Capresse

Tomatecherry,quesoburrata,salsa pesto acompañado de pan de masa madre.

€8,000

Ensalada de la Huerta

Mixdelechugasfrescas,cherrytomates, pepino, aceitunas Kalamata, cebollas encurtidas, maíz, almendras tostadas y fresa.

€9,000

Agrega una proteína:

Ragu de cordero €3,000

Pesca del día €4,500

Pollo de pastoreo €3,000

☐ (506) 70843105

📷 buenavida_specialtycoffee

📘 buenavidacr

🖱️ www.buenavida.coffee





A Change You Can Taste™

Buena Vida Coffee Roasters nació con un propósito:
el café puede — y debe — sanar.

No somos solo un restaurante ni una cafetería más. Somos la voz de productores de café regenerativo certificados que trabajan en armonía con la naturaleza; regenerando suelos vivos, fortaleciendo la biodiversidad y construyendo prosperidad real para sus familias y comunidades, cosecha tras cosecha.

Aquí, el concepto farm to table no es una tendencia ni una frase bonita. Es una práctica diaria. Cada plato y cada taza cuentan una historia de origen, biodiversidad y de las manos de los agricultores que hacen posible un café con impacto positivo y tangible.

Aquí, todo tiene trazabilidad y transparencia en cada cosa que hacemos. Contamos con nuestro propio tostador eléctrico, una escuela de barismo y espacios privados donde enseñamos el café desde la semilla hasta la taza — transformando la forma en que lo consumimos, aprendiendo cómo impacta nuestra salud y cómo nos relacionamos con el planeta.

Ofrecemos una experiencia auténticamente costarricense. Esto no es solo una parada para tomar café; es una experiencia pensada para vivirse sin prisa, con curiosidad y conciencia.

Buena Vida no es solo un negocio, es un movimiento regenerativo. Desde el primer sorbo, tú también te conviertes en parte fundamental de este movimiento.

**BUENA
VIDA** SPECIALTY
COFFEE

Café de especialidad certificado regenerativo de Costa Rica. Cultivado para promover la prosperidad de los caficultores, restaurar la salud del suelo y mitigar el cambio climático.



**BUENA
VIDA** COFFEE
ROASTERS

MENÚ DE CAFÉ