



Bienvenidos a Seba's Resto !
Gracias por elegir cenar con nosotros.

Nuestro sueño es ofrecer alimentos frescos,
vibrantes y deliciosos, y al mismo tiempo
promover la gastronomía saludable.

Nos esforzamos por usar ingredientes
orgánicos, comprar a pescadores locales
y a granjas familiares.

¡Somos 100% libres de aceite de semillas!
Utilizamos únicamente mantequilla de
búfala orgánica costarricense y
aceites de oliva premium.

Dimos comienzo a este proyecto familiar en el
2021... nos mudamos a Costa Rica, construimos
una casa fuera de la red y comenzamos
una granja de permacultura.
¡Ha sido toda una aventura!

Valoramos las cosas simples de la vida como
los amigos, la familia, la naturaleza, la
comunidad
y el buen comer. Al estilo "Pura Vida".

Deseamos que sienta una conexión con tu
comida, y tus sentidos, cada vez que coma
en Seba's Resto.

Gracias por acompañarnos en esta aventura.
Con mucho amor,
Chef Sebastián Gallucci

Del Agua

FILETE DE PESCADO A LA CRIOLLA

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA
SALSA CRIOLLA, PURÉ DE PAPA MIXTO
SETAS ASADAS, MANTEQUILLA CON INFUSIÓN DE HIERBAS
\$15.000

TRUCHA FRESCA DE RÍO DE DOTA

TRUCHA ENTERA A LA PLANCHA
SALSA VERDE, CALABACÍN, BRÓCOLI
ENSALADA DE CÍTRICOS CON VINAGRETA
\$25.000

PESCADO ENTERO ASADO AL FUEGO

PESCA FRESCA DEL DÍA
CON LIMÓN, VINO BLANCO, HIERBAS
SERVIDO CON ENSALADA DE RÚCULA
(PRECIO DE MERCADO)

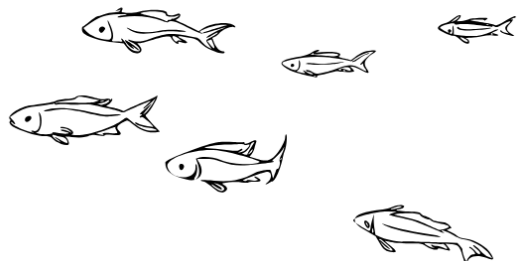
TABLA DE MARISCOS

PESCADO ENTERO A LA PLANCHA, PULPO
CALAMARES, CAMARONES
SERVIDO CON ENSALADA DE CÍTRICOS CON VINAGRETA
\$45.000

ARROZ CON MARISCOS

LA VERSIÓN DE SEBA DE UN PLATO TICO CLÁSICO
MARISCOS LOCALES
MEZCLA DE VERDURAS
EN UN CALDO DE HIERBAS PICANTE
\$18.000

Todos los mariscos se obtienen
localmente de las abundantes fuentes
de agua de Costa Rica.



Para Comenzar

FRITTO MISTO DI MARE

CALAMARES Y CAMARONES LOCALES
LIGERAMENTE FRITOS
ALIOLI DE LA CASA
\$9.000

PESCADO CRUDO AGUACHILE

PESCADO FRESCO EN LONCHAS FINAS
AGUACATE, FRUTA DE TEMPORADA
EN SALSA DE CÍTRICOS
\$9.500

PESCADO CRUDO ITALIANO

PESCADO FRESCO EN LONCHAS FINAS
LIMÓN, ALCAPARRAS
ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN
\$9.500

PULPO A LA CRIOLLA

PULPO ASADO AL FUEGO
PAPAS EN RODAJAS FINAS
CON SALSA CRIOLLA
\$10.000

CEVICHE

PESCADO FRESCO DE PESCA LOCAL
LECHE DE TIGRE, CHILE DULCE
CEBOLLAS MORADAS ENCURTIDAS
SERVIDO CON PATACONES
\$8.500

ANTIPASTO ITALIANO

SELECCIÓN DE QUESOS DE CALIDAD
MERMELADA CASERA
VERDURAS ASADAS,
EMBUTIDOS ITALIANOS,
FOCACCIA CALIENTE
\$18.000 (para 2)
\$32.000 (para 4)

ALITAS DE POLLO DE SEBAS

POLLO ORGÁNICO COCIDO AL
FUEGO
CUBIERTO CON UNA
SALSA PICANTE CASERA
6 POR \$12.000
12 POR \$20.000

GUACAMOLE

AGUACATE LOCAL
AJO, CEBOLLA, HIERBAS
LIMA, QUESO LOCAL
SERVIDO CON PATACONES
\$7.500

TOSTADA DE LA CASA

TOSTADA ESPECIAL
DEL DÍA DEL CHEF
\$10.000



De la Tierra

FILETES A LA PARRILLA

IMPORTADO

TRIPLE AAA PRIME **RIBEYE** (600 GR) ₡35.000

TRIPLE AAA PRIME **ENTRAÑA** (500 GR) ₡30.000

NACIONAL - GUANACASTE, COSTA RICA

WAGYU **BISTECCA ALLA FIORENTINA** AÑEJADA 40 DÍAS (1000 GR) ₡95.000

WAGYU **VAQUERO** AÑEJADA 40 DÍAS (1000 GR) ₡90.000

SERVIDO CON ACOMPAÑAMIENTOS DE TEMPORADA

TODOS LOS FILETES SON CARNE DE PRIMERA CALIDAD.

COCINADOS AL FUEGO CON MANTEQUILLA ORGÁNICAS DE BÚFALO CON HIERBAS. CUBIERTOS CON CHIMICHURRI FRESCAS.

CHULETAS DE CORDERO AL FUEGO

SERVIDAS CON REMOLACHA ASADA, BATATA Y ENSALADA

CORDERO ALIMENTADO CON PASTO DE CURRIDABAT, COSTA RICA

₡35.000

LA MILANESA DE LA NONNA

PECHUGA DE POLLO APANADA, CUBIERTA CON TOMATES SAN MARZANO

Y MOZZARELLA DE BÚFALO

SERVIDA CON ACOMPAÑAMIENTOS DE TEMPORADA

INSPIRADA EN LA NONNA GLORIA DEL CHEF SEBA.

UNA COMIDA CLÁSICA RECONFORTANTE.

₡15.000

POLLO ORGÁNICO ASADO

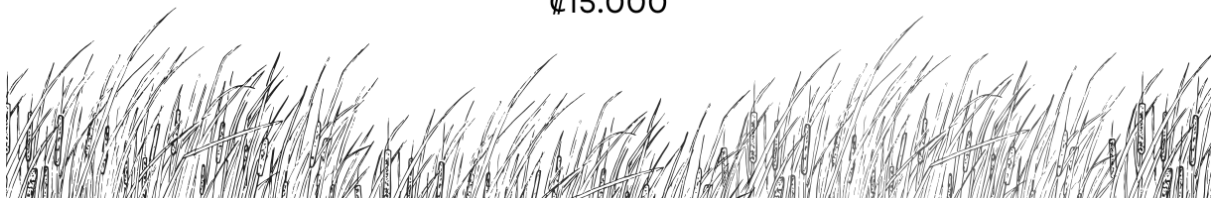
MUSLO DE POLLO MARINADO 24 HORAS

SERVIDO SOBRE CREMOSO PURÉ DE PAPAS

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA

SALSA HECHA EN CASA

₡15.000



Ensaladas y Sandwiches

LA CAPRESE

QUESO FRESCO DE BÚFALA
TOMATES ASADOS
PESTO DE PISTACHO
HIERBAS
\$10.000

EL COHETE

RÚCULA
PARMESANO
REMOLACHA ASADA
SEMILLAS DE CALABAZA
MIEL, ADEREZO DE LIMON
\$7.500

EL TROPICAL

LECHUGAS MIXTAS
FRUTA LOCAL
QUESO DE CABRA
ADEREZO DE TEMPORADA
\$7.500



EL CHORIPÁN

CHORIZO ASADO
CHIMICHURRI
SALSA DE TOMATE, PARMESANO
\$8.500

LA VAL

FILETE DE PESCADO A LA PARRILLA
GUACAMOLE
VERDURAS MIXTAS
QUESO DE CABRA
\$10.000

EL WOODBRIDGE

JAMÓN
RÚCULA, TOMATES CHERRY
BOCCONCINI, PESTO
\$10.000

EL MAR DEL PLATA

MILANESA DE POLLO
ALIOLI Y RÚCULA
TOMATES, PARMESANO
\$11.000

EL AMOR VEGETARIANO

BERENJENAS ASADAS, CALABACINES
PIMIENTO DULCE, PESTO
QUESO DE CABRA
\$8.500

SERVIDO SOBRE PAN CASERO CON
UNA PORCIÓN DE PAPAS FRITAS
O ENSALADA DE LA CASA
DISPONIBLES HASTA LAS 5.00 PM

Del Jardín

TABLA DE VEGETALES DEL JARDÍN

UNA GRAN SELECCIÓN DE VERDURAS VIBRANTES
COCINADAS AL FUEGO. CUBIERTAS CON QUESO
\$15.000

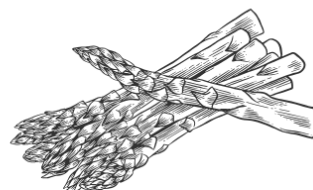


SETAS

UNA VARIEDAD DE SETAS ASADAS AL FUEGO
YOGUR DE CABRA CON HIERBAS,
SEMILLAS DE SÉSAMO TOSTADAS
CUBIERTO CON QUESO DE CABRA DESMORONADO
\$8.500

ESPÁRRAGOS

ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA
PISTACHOS TOSTADOS
PARMIGIANO RASPADO, MANTEQUILLA DE HIERBAS
CUBIERTO CON ENELDO Y FLORES COMESTIBLES
\$8.500



CALABAZA DE TEMPORADA

CALABAZA ASADA
MIEL PICANTE, QUESO FETA DE CABRA
CUBIERTO CON UN MIX DE HIERBAS
\$6.000

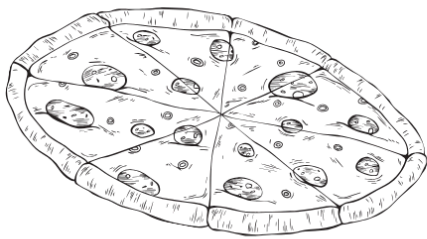
PAPAS FRITAS CORTADAS A MANO

PAPAS LOCALES, FRITAS EN ACEITE DE OLIVA
CUBIERTAS CON PARMIGIANO Y UN SIDE DE AIOLI
\$5000 | + \$2500 - ACEITE DE TRUFA



REMOLACHAS Y ZANAHORIAS 2.0

REMOLACHAS Y ZANAHORIAS ASADAS
ALMENDRAS TOSTADAS CON MIEL
YOGUR DE CABRA
CUBIERTO CON HIERBAS FRESCAS
\$8.500



Pizza

CLÁSICOS

MARINARA

TOMATE SAN MARZANO
AJO ASADO
ORÉGANO FRESCO
\$8.000

PIZZA MARGARITA

TOMATE SAN MARZANO
MOZZARELLA DE BÚFALO
PARMESANO
ALBAHACA FRESCA
\$10.000

VERDURAS

TOMATE SAN MARZANO
CALABACÍN DE BERENJENA
ASADO AL FUEGO
HONGOS
MOZZARELLA DE BÚFALO
\$11.000

CUATRO ESTACIONES

TOMATE SAN MARZANO
BOCADOS FRESCOS
ALCACHOFA
JAMÓN SECO
ACEITUNAS NEGRAS
SETAS ASADAS
\$13.000

ROMANA

TOMATE SAN MARZANO
MOZZARELLA DE BÚFALO
SALAMI TOSCANO
ACEITUNAS NEGRAS
CEBOLLA ROJA, PARMIGIANO
FORMA OVALADA
\$14.000

BURRATA

TOMATE SAN MARZANO
BÚFALO FRESCO
BURRATA, ALBAHACA
ACEITE DE AJO INFUSIONADO
\$12.000

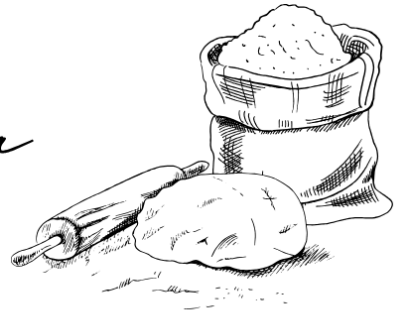
NAPOLITANA

TOMATE SAN MARZANO
BOCCONCINI FRESCO
ALCAPARRAS
ACEITUNAS NEGRAS
ANCHOAS Y ORÉGANO
\$11.000

BIANCA VERDE

QUESO DE CABRA
MOZZARELLA DE BÚFALO
CUBIERTO CON UNA MEZCLA
DE HIERBAS DE NUESTRO
JARDÍN
\$10.000

Pizza



CREACIONES DE SEBA

LA SAMMY PICANTE

TOMATE SAN MARZANO
MOZZARELLA DE BÚFALO
SOPPRESSATA PICANTE
ACEITUNAS NEGRAS
JALAPEÑOS
¢14.000

LA DOTA

QUESO GORGONZOLA
QUESO DE CABRA LOCAL
ENELDO FRESCO
MIEL PICANTE
TRUCHA AHUMADA EN CASA
¢15.000

LA HONGO SALVAJE

TOMATE SAN MARZANO
ASADO AL FUEGO
HONGOS
ACEITE DE TRUFA, RÚCULA
LIMÓN, PARMIGIANO
¢13.000

LA CHORIZO DE PATATA

QUESO MOZZARELLA
PAPAS
CHORIZO, ROMERO
MIEL PICANTE
¢13.000

LA MORTADELA

PESTO DE PISTACHO
MORTADELA ITALIANA
BURRATA DE BÚFALO
PISTACHOS ASADOS
¢15.000

LA MASSI

PURÉ DE CALABAZA ASADA,
COL RIZADA
PANCHETTA
GORGONZOLA
MIEL PICANTE
PARMIGIANO
¢14.000

LA PROSCIUTTO AL PESTO

PROSCIUTTO
PESTO DE PISTACHO
MOZZARELLA DE BÚFALO
& BURRATA
TOMATES CHERRY
RÚCULA
¢15.000

LA TORONTO

TOMATE SAN MARZANO
MOZZARELLA DE BÚFALO
SALAMI A LA TOSCANA
PAPAS FRITAS
¢13.000