



SILVESTRE

MANUAL DE VENTAS



Nosotros

Somos un grupo de amantes de la gastronomía con más de 20 años de experiencia en restaurantes.

Nuestro amor por este mundo se deja ver a través de la creación de espacios que ofrecen experiencias memorables por medio del talento, la ambientación y el buen gusto.

Ubicación

Estamos en Amón, el distinguido barrio antiguo josefino donde la “aristocracia” de la capital de principios del siglo XX tuvo su casa.

Queda al norte del centro de San José, 200 metros Norte y 100 metros Oeste de la Alianza Francesa. En una casa esquinera de 2 pisos.

Cómo llegar:

Waze: <https://waze.com/ul/hd1u0wc1w9> | **Google Maps:** <https://g.page/silvestrecr?share>

Para llegar directamente a nuestro parqueo:

Waze: <https://waze.com/ul/hd1u0wc318> | **Google Maps:** <https://goo.gl/maps/VsxqPJ6EGyWE1f1L7>

Horario

Abrimos todos los días de la semana

Almuerzos: de 12:00 pm a 2:45 pm

Cenas: de 6:00 pm a 9:30 pm



El Chef

Santiago Fernández Benedetto (San José, 1986) inició en el mundo de la cocina desde su adolescencia e hizo carrera junto a prominentes chefs de cuatro continentes a lo largo de más de 15 años.

En el 2017 fundó Silvestre, con la intención de hacer de este, un proyecto culinario de alto nivel, con identidad nacional.

Muy pronto Silvestre se convirtió en un célebre punto de encuentro para entusiastas de la gastronomía.

Los logros de nuestro chef derivan de su gracioso e imaginativo manejo de los sabores y temas costarricenses, convirtiendo ingredientes en sensaciones acompañadas de historias que en conjunto sintetizan una experiencia espléndida, muy digna de lo que representa: la cocina nacional costarricense.

Historia y espacios

El restaurante está ubicado en una casa antigua de Barrio Amón, construida en el año 1896 por el diplomático y político costarricense Leonidas Pacheco. El nombre Silvestre está inspirado en el de un personaje de la escritora costarricense Carmen Lyra, quien vivió a 3 cuadras de nosotros.

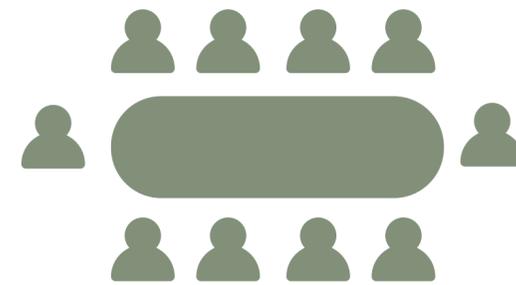
El restaurante ofrece 75+ asientos en sus 4 espacios, cada uno funcionando como una zona independiente.





El cuarto rojo

- Capacidad máxima: 10 personas
- Configuración de mesas:



Un espacio privado y de capacidad limitada.

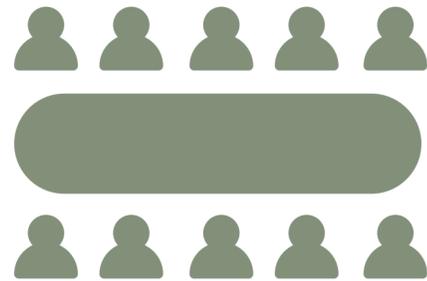
Funciona muy bien para almuerzos de trabajo y también es ideal para celebraciones especiales.

Tiene una pantalla de 42”.

**Hay un cargo por privatización el cual dependerá de la cantidad de personas y los servicios requeridos. Favor consultar.

El Salón principal

- Capacidad máxima: 40 personas
- Configuración de mesas:



Originalmente, esta fue la sala de la casa y se le dio ese uso hasta mediados de los 80, cuando ésta edificación dejó de ser una residencia para convertirse en oficinas particulares. Es el salón más amplio con el que contamos y suele estar adornado con obras de arte de prominentes artistas costarricenses.

**Hay un cargo por privatización el cual dependerá de la cantidad de personas y los servicios requeridos. Favor consultar.





El Patio

- Capacidad máxima: 20 personas
- Configuración de mesas:



Nuestro patio y jardín es particularmente agradable por su carácter casual y fresco.

Aunque este es un espacio bastante natural, cuenta con techo.

**Hay un cargo por privatización el cual dependerá de la cantidad de personas y los servicios requeridos. Favor consultar.

La Cava

Más de 100 vinos del Norte y Sur de América, Europa y Australia. También hacemos nuestros propios fermentos a base de frutas tropicales producidas localmente.

Todo con el afán de dar con el maridaje que acompaña con estilo y cada uno de nuestros platos.





“Alma” Menú Degustación

Diseñado por el chef Santiago Fernández Benedetto, consta de 7 tiempos sorpresa. Está dedicado a Costa Rica y se inspira en el escudo nacional y en eso que nos define como país. Desde la costa hasta las montañas que rodean el valle central, este menú sabe a nuestras raíces y cultura.

Disponible para almuerzos y cenas, para grupos de hasta 14 comensales. Grupos de 15 o más pueden optar por una versión de 5 tiempos de este menú, como se detalla en la siguiente página.

Este menú estará disponible de manera temporal. El menú degustación cambia al menos 2 veces en un período de 365 día. Consulte con nosotros sobre cuál menú estará disponible en la fecha de su evento.

Menú degustación

Menú de 7 tiempos
55.000

Maridajes:
Sin alcohol
16.000

Maridaje local
26.000

Maridaje Clásico
32.000

La selección
del Chef
48.000



Menú para grupos

Menú de 5 tiempos
45.000

Maridaje
23.000

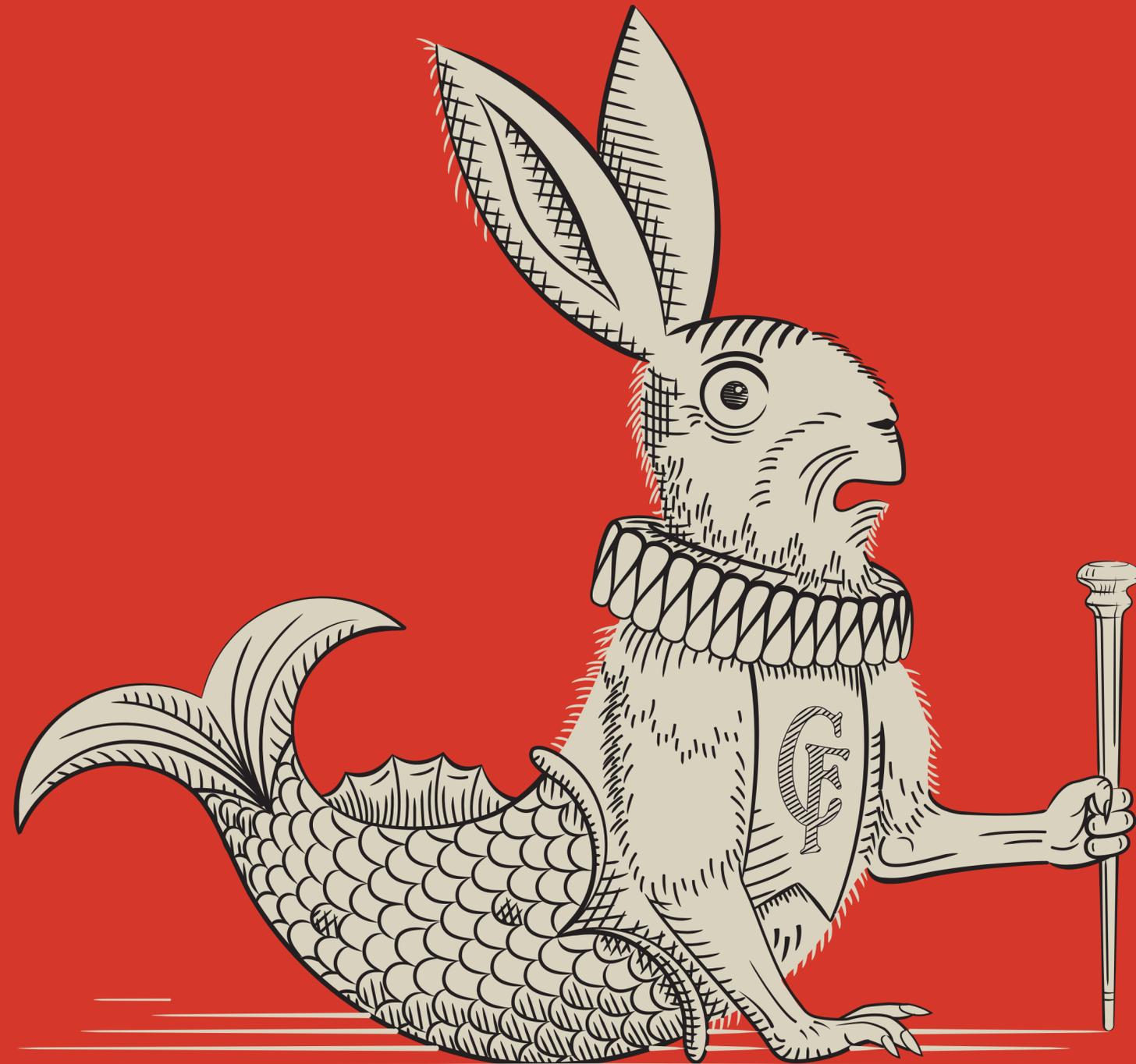
Menú de 3 tiempos
35.000

Maridaje
10.000 (sin alcohol)
15.000 (3 bebidas alcohólicas)

SALIDA

CANTINA
COTHNEJO
FISHY
AMÓN





En la primera planta del edificio que alberga a Silvestre, se encuentra esta particular y bella cantina, la cual ofrece una experiencia deliciosa, divertida y relajada en un ambiente acogedor e informal.

Es nuestra interpretación de la cantina clásica costarricense sintetizada en el menú, la música y el ambiente.

En sus múltiples aposentos decorados con sus antiguas paredes de ladrillo expuesto se pueden degustar bocas tradicionales costarricenses, cócteles exquisitos y licores de todo el mundo.



Contacto

Email: reservaciones@restaurantesilvestre.com

Teléfono: +506 2221-2465

Celular: +506 8308-3388

Whatsapp: +506 8308-3388

Website: www.restaurantesilvestre.com

Redes Sociales y links directos:

<https://linktr.ee/silvestre>

Dirección: Ave 11, Calle 3A #955, Carmen
(Barrio Amón), San José, Costa Rica

Gerente:

José Andrés Quesada Sánchez

Email: andres@restaurantesilvestre.com

Celular: +506 8860-1369

Alimentos y bebidas:

Heiner Castillo Ruiz

Email: info@restaurantesilvestre.com

Gerente de ventas:

Carolina Gallegos Chacón

Email: reservaciones@restaurantesilvestre.com

Contabilidad:

Aracely Araica Potosme

Email: contabilidad@restaurantesilvestre.com

Términos y condiciones

Póliticas de descuentos para guías y conductores

De 1 a 5 pasajeros: 2 staff 50% off

De 6 a 10 pasajeros: 1 staff CPL y 1 staff 50% off

De 11 a 19 pasajeros: 2 staff CPL

20+ pasajeros: 2 staff CPL + 2 staff 50%

Pre- ordenes:

Deberán ser entregadas en el tiempo acordado. La no recepción de la pre-orden podría significar la imposición de nuevas restricciones del menú por parte del restaurante. La pre-orden: Es la elección anticipada de los platos que desean consumir en el restaurante. Aplica para grupos mayores a 8 personas. (Sin excepción)

Políticas de pago:

Anticipos: Toda reservación para 8 comensales o más, paga un anticipo del 50% del valor del servicio. Si se desconoce el monto del consumo futuro, se establecerá un monto de anticipo por persona.

Cancelaciones o modificaciones

Deberán comunicarse por e-mail o vía WhatsApp al teléfono +506 8308 3388 por lo menos 48 horas antes de la hora del evento. No garantizamos disponibilidad adicional cuando se realicen modificaciones de aumento de comensales. Las modificaciones para disminuir el número de comensales o cancelaciones realizadas en un período menor a 48 horas antes de la hora y fecha del evento, acarrear un cargo de US\$25 por comensal para sufragar gastos del restaurante, compra de

Puntualidad

Enfatizamos en la necesidad de que el grupo llegue con puntualidad. Los atrasos de más de 20 minutos podrían acarrear cargos adicionales, cambios en la ubicación de las mesas previamente asignadas, o una disminución del tiempo hábil del servicio. En casos en los que el restaurante lo considere pertinente, una impuntualidad de más de 30 minutos podría ser declarada un "No show"; esto, pues tales atrasos podrían poner en riesgo la calidad del servicio que brindaremos a los comensales que han reservado en horas posteriores o incluso impedir que otros puedan recibir nuestros servicios.

Contacto

Email: reservaciones@restaurantesilvestre.com

Teléfono: +506 2221-2465

Celular: +506 8308-3388

Whatsapp: +506 8308-3388

Website: www.restaurantesilvestre.com

Redes Sociales y links directos:

<https://linktr.ee/silvestre>

Dirección: Ave 11, Calle 3A #955, Carmen
(Barrio Amón), San José, Costa Rica

Gerente:

José Andrés Quesada Sánchez

Email: andres@restaurantesilvestre.com

Celular: +506 8860-1369

Alimentos y bebidas:

Heiner Castillo Ruiz

Email: info@restaurantesilvestre.com

Gerente de ventas:

Carolina Gallegos Chacón

Email: reservaciones@restaurantesilvestre.com

Contabilidad:

Aracely Araica Potosme

Email: contabilidad@restaurantesilvestre.com

