

Ensaladas y Entradas

Salads and Appetizers

Ensalada verde de la Casa <i>House Salad</i>	 	\$ 6,00
Ensalada mixta grande del Chef <i>Mixed Chef Salad / Large</i> combinación de : Lechuga, Papa, Remolacha, Tomate Pepino y Zanahoria y Huevo <i>combination of Lettuce, Tomato, Beets, Carrots, Egg, Pickels, Potato</i>	 	\$ 11,00
Ensalada mixta pequeña del Chef <i>Mixed Chef salad / small</i>	 	\$ 7,00
Ensalada Cesar / <i>Cesar Salad</i>		\$ 7,00
<i>agrega / add toppings</i>		
Fajitas de Pollo / <i>grilled Chicken Fajitas (strips)</i>		\$ 7,00
Lomito a la plancha/ <i>grilled Beef Tenderloin</i>		\$ 17,00
Lomo a la plancha/ <i>grilled Beef Sirloin</i>		\$ 13,00
Filete de Pescado/ <i>grilled Fish Filet</i>		\$ 13,00
Camarones mediano/ <i>grilled Shrimp</i>		\$ 13,00
Caprese - grande finas rodajas de Tomate, queso Mozzarella y Albahaca <i>Caprese - large</i> <i>Tomatoes, Mozzarella cheese and Basil</i>	 	\$ 14,00
Caprese - pequeño / <i>Caprese - small</i>	 	\$ 10,00

13% de impuestos de venta y 10% servicio no incluido
13% sales tax and 10% service are not included

Ceviche Tradicional



trozos de Pescado frescos, marinado en jugo de Limón

Traditional Ceviche fresh Fish marinated in Lemon juice

\$ 10,00

Ceviche Mixto



trozos de Pescado frescos, Calamares y Camarones
marinado en jugo de Limón

Ceviche Mixto

fresh Fish, calamares and shrimp marinated in Lemon juice

\$ 13,00

Coctél de Camarones tropical



con salsa ligeramente picante con una pizca de coco

Tropical Shrimp cocktail

with mild chili sauce with a hint of coconut

\$ 14,00

Sopa del Día / inspiración del Chef

Soup of the Day / the Chef's inspiration

\$ 6,00

Sopa de Tomate y Pollo



con cortes de Queso Turrialba, Natilla y Tortillitas

Tomato, Chicken Tortilla Soup

served with Sour Cream and Turrialba Cheese

\$ 11,00

Bisque de marisco



Seafood Bisque

\$ 15,00

Aros de Cebolla con salsa Ranch



Onion Rings with Ranch

\$ 6,00

Cuadrados y Frijoles



Plantain Chips and Black Beans

\$ 6,00

13% de impuestos de venta y 10% servicio no incluido

13% sales tax and 10% service are not included

Pescado y Mariscos

Fish and Seafood

- Pescado empanizado** con su salsa Tartara
servido con Papas Fritas y Verdura del día
Breaded Fish filet with Tartar sauce
served with French Fries and Vegetables of the day \$ 18,00
- Filete de Pescado al Ajillo** 
servido con Arroz y Verdura del día
Filet of Fish with Garlic sauce
served with Rice and Vegetables of the day \$ 18,00
- Casado con filete de Pescado** 
con Arroz, Frijoles, Platanos y Ensalada
"Casado" with Fish filet typical Costa Rican dish
served with Rice, Black Beans, Plantains and Salad \$ 18,00
- Camarones en una cremosa salsa de Bourbon Whiskey**
servido con Arroz y Verdura del día 
Shrimp in creamy Bourbon Whiskey sauce
served with Rice and Vegetables of the day \$ 19,00
- Camarones Calypso empanizado al estilo tropical**
Calypso Shrimp breaded with tropical flavors \$ 19,00
- Arroz con Camarones** servido con Ensalada 
Rice and Shrimp mixed with Veggies, served with Salad \$ 19,00
- Mariscada de nuestro mar** variedad de Mariscos servidos
con Arroz y Verduras 
Variety of Seafood sauteed with: Butter, White Wine,
Herbs and Garlic served with Rice and Veggies \$ 19,00

Pollo / Chicken

Arroz con Pollo al estilo de La Casa servido con Ensalada
Rice and Chicken mixed with Veggies, served with Salad



\$ 15,00

Casado con Pollo con Arroz, Frijoles, Platano y Ensalada
*"Casado" with Chicken filet typical Costa Rican dish served with
Rice, black Beans, Plantains and Salad*



\$ 15,00

Riz Casimir trozos de Pollo en una salsa de Curry,
Piña y Banano, servido con Arroz
*Yellow Curry Chicken with Pineapple
and Bananas served with Rice*



\$ 16,00

Cordon Blue Filete de Pechuga relleno con Jamón y
Queso, servido con Papas Fritas y Verduras del día
*Cordon Blue breaded Chicken Breast
stuffed with Ham and Cheese
served with French Fries and Vegetables of the day*

\$ 18,00

13% de impuestos de venta y 10% servicio no incluido

13% sales tax and 10% service are not included

Carnes / Meat dishes

Milanesa Bistec de Res empanizado

servido con Papas Fritas y Verduras del día

Milanese seasoned breaded Beef Steak

served with French Fries and Vegetable of the day

\$ 21,00

Zürichgeschnezzeltes: trozos de Lomito de Res con Hongos,

Rösti (Papas al estilo Suizo) y Verduras del día

Zürichgeschnezzeltes: shaved Beef Tenderloin with Mushrooms in

White Wine sauce, Rösti (Swiss style Potato) and veggies

\$ 26,00



Medallon de Lomito Premio a La Pimienta

servido con Pure de Papa y Verduras del día

Medallion of Premium Beef Tenderloin with Pepper sauce

served with Mashed Potatoes and Vegetable of the day

\$ 28,00

Opcion de Cola de Lomo - Sirloin Option

\$ 23,00



Medallon de Lomito Premio a Las Hierbas finas

servido con Pure de Papa y Verdura

Medallion of Premium Beef Tenderloin with Herb Butter

served with Mashed Potatoes and Vegetable

\$ 28,00

Opcion de Cola de Lomo - Sirloin Option

\$ 23,00



Casado con Cola de Lomo: servido con Arroz, Frijoles y Ensalada

"Casado" with Beef Steak: typical Costa Rican dish

Rice, Black Beans, Plantains and Salad

\$ 23,00



13% de impuestos de venta y 10% servicio no incluido

13% sales tax and 10% service are not included

PASTAS

con opción gluten free pasta/option of gluten free pasta



Espagueti Bolognesa:

Ragú de Res con Tomate

Bolognese Spaghetti:

Tomato Meat sauce

\$ 15,00

Espagueti Camarón:

Camarones en una Salsa de Crema y Parmesano

Shrimp Spaghetti

Shrimp in Cream and Parmesan sauce

\$ 19,00

Penne all 'Arrabbiata:

Con salsa de Tomate picante con Tocineta

Penne all 'Arrabbiata:

Penne Pasta in spicy Tomato sauce with Bacon

\$ 14,00

Penne alla Cinque Pi:

Crema de Tomate, Parmesano, Perejil y Pimienta Negra

Penne alla Cinque Pi:

Tomato, Cream, Parmesan, Parsley and Black Pepper

\$ 14,00

Espagueti Carbonara

Tocineta, Huevos, Crema y Parmesano

Spaghetti Carbonara:

Bacon, Cream, Eggs and Parmesan

\$ 15,00

Espagueti Pesto

Albahaca, Ajo, Aceite de Oliva y Pistachio

Spaghetti Pesto:

Basil, Garlic, Olive Oil and Pistachio

\$ 11,00

13% de impuestos de venta y 10% servicio no incluido
13% sales tax and 10% service are not included



Vegan

Riz Casimir trozos de Tofu en una salsa de Curry,

Piña y Banano, servido con Arroz

*Yellow Tofu Curry with Pineapple
and Bananas served with Rice*

opción vegano con tofu / vegan option with tofu



\$ 17,00

Tofu Stir Fry

servido con arroz

Tofu Stir Fry

served with Rice



\$ 17,00

Dahl de Lentejas

servido con arroz y verdura

Lentil Dahl

served with rice and vegetables



\$ 11,00

Chili sin Carne

servido con arroz, verdura y chips de maíz

served with rice, vegetables and corn chips



\$ 12,00

Espagueti Pesto

Albahaca, Ajo, Aceite de Oliva y Pistachio

Spaghetti Pesto:

Basil, Garlic, Olive Oil and Pistachio



\$ 11,00

13% de impuestos de venta y 10% servicio no incluido

13% sales tax and 10% service are not included

NIÑOS / KIDS

Dedos de Pollo con Papa Frita <i>Chicken Fingers with French Fries</i>		\$ 11,00
Dedos de Pescado con Papa Frita <i>Fish Fingers with French Fries</i>		\$ 13,00
Espagueti con Mantequilla <i>Spaghetti with Butter</i>		\$ 7,00

POSTRES / DESSERTS

Crème Brûlée		\$ 7,00
Brownie y Helado de Vainilla <i>Brownie and Vanilla Ice Cream</i>		\$ 6,00
Flan de Coco/ <i>Coconut flan</i>		\$ 6,00
Banana Split		\$ 7,00
Sandwich de Galleta con Helado y Chocolate <i>Cookie Ice Cream Sandwich with Chocolate Sauce</i>		\$ 5,00
Helado Casero (dos bolas) <i>Homemade Ice Cream (2 scoops)</i>		\$ 5,00
vanilla, coffee, chocolate, chocolate chip, chocolate mint, walnut, pistachio, caramel, roasted coconut, vegan coconut		

13% de impuestos de venta y 10% servicio no incluido

13% sales tax and 10% service are not included