





# Ensaladas y Entradas

## *Salads and Appetizers*

Ensalada verde de La Casa   *House Salad* \$ 6,00

Ensalada mixta grande del Chef    
 combinación de : Lechuga, Papa, Remolacha, Tomate  
 Pepino y Zanahoria y Huevo  
*Mixed Chef Salad / Large combination of Lettuce, Tomato,  
 Beets, Carrots, Egg, Cucumber, Potato* \$ 11,00

Ensalada mixta pequeña del Chef    
*Mixed Chef salad / small* \$ 7,00

Ensalada Cesar / *Cesar Salad* \$ 7,00

*agrega / add toppings*



Fajitas de Pollo / *grilled Chicken Fajitas (strips)* \$ 7,00

Lomito a la plancha/ *grilled Beef Tenderloin* \$ 17,00

Lomo a la plancha/ *grilled Beef Sirloin* \$ 13,00

Filete de Pescado/ *grilled Fish Filet* \$ 13,00

Camarones mediano/ *grilled Shrimp* \$ 13,00

Caprese - grande    
 finas rodajas de Tomate, queso Mozzarella y Albahaca

Caprese - large *Tomatoes, Mozzarella cheese and Basil* \$ 14,00

Caprese - pequeño / Caprese - small   \$ 10,00

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

|   |   |          |
|---|---|----------|
| <b>Ceviche Tradicional</b>  |    |          |
| trozos de Pescado frescos, marinado en jugo de Limón                          |   |          |
| <i>Traditional Ceviche fresh Fish marinated in Lemon juice</i>                |   | \$ 10,00 |
| <b>Ceviche Mixto</b>  |    |          |
| trozos de Pescado frescos, Calamares y Camarones<br>marinado en jugo de Limón |   |          |
| <i>Ceviche Mixto</i>  |   |          |
| <i>fresh Fish, calamares and shrimp marinated in Lemon juice</i>              |   | \$ 13,00 |
| <b>Coctél de Camarones tropical</b>   |    |          |
| con salsa ligeramente picante con una pizca de coco                           |   |          |
| <i>Tropical Shrimp cocktail</i>   |   |          |
| <i>with mild chili sauce with a hint of coconut</i>                           |   | \$ 14,00 |
| <b>Sopa del Día / inspiración del Chef</b>                                    |   |          |
| <i>Soup of the Day / the Chef's inspiration</i>                               |   | \$ 6,00  |
| <b>Sopa de Tomate y Pollo</b>   |    |          |
| con cortes de Queso Turrialba, Natilla y Tortillitas                          |   |          |
| <i>Tomato, Chicken Tortilla Soup</i>  |   |          |
| <i>served with Sour Cream and Turrialba Cheese</i>                            |   | \$ 11,00 |
| <b>Bisque de marisco</b>  |    |          |
| <i>Seafood Bisque</i>   |   | \$ 15,00 |
| <b>Aros de Cebolla con salsa Ranch</b>  |    |          |
| <i>Onion Rings with Ranch</i>   |   | \$ 6,00  |
| <b>Cuadrados y Frijoles</b>   |   |          |
| <i>Plantain Chips and Black Beans</i>   |   | \$ 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, Platano 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, Platanos 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

Zürichgeschnetzeltes: trozos de Lomito de Res con Hongos,

Rösti (Papas al estilo Suizo) y Verduras del día

*Zürichgeschnetzeltes: 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

*Chicken Fingers with French Fries*

\$ 11,00

Dedos de Pescado con Papa Frita

*Fish Fingers with French Fries*

\$ 13,00

Espagueti con Mantequilla

*Spaghetti with Butter*



\$ 7,00

# POSTRES / DESSERTS

Crème Brûlée



\$ 7,00

Brownie y Helado de Vainilla

*Brownie and Vanilla Ice Cream*

\$ 6,00

Flan de Coco/ *Coconut flan*



\$ 6,00

Banana Split



\$ 7,00

Sandwich de Galleta con Helado y Chocolate

*Cookie Ice Cream Sandwich with Chocolate Sauce*

\$ 5,00

Helado Casero (dos bolas)

*Homemade Ice Cream (2 scoops)*



\$ 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*