

Ensaladas y Entradas

Salads and Appetizers

Ensalada verde de la Casa

House Salad



\$

6,00

Ensalada mixta grande



combinación de : lechuga, Papa, Remolacha, Tomate
Pepino y Zanahoria y Huevo

Mixed Salad / large combination of Lettuce, Tomato,

Beets, Carrots, Egg, Cucumber, Potato

\$

11,00

Ensalada mixta pequeña



Mixed 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

Ceviche Tradicional



trozos de Pescado frescos, marinado en jugo de Limón

Traditional Ceviche *fresh Fish marinated in Lemon juice* \$ 11,00

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 Azteca



con cortes de Queso Turrialba, Natilla y Tortillitas

Azteca soup
served with Sour Cream and Turrialba Cheese & Tortillas \$ 11,00

Tuna Tartar con chips de plátano, camote y yucca



Tuna Tartar *served with plantain, sweet potato, and yuca chips* \$ 14,00

Dip de dorado ahumado



con chips de plátano, camote y yucca

Smoked Mahi-Mahi dip
served with plantain, sweet potato, and yuca chips \$ 9,00

Aros de Cebolla con salsa Ranch



Onion Rings *with Ranch* \$ 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



Filet de Atun con Costra de Plátano, bañado de una Salsa de Mango Tajin,
acompañado de pure de Camote y Vegetales

***Filet of Tuna with a Plantain Crust**, glazed with a Mango Tajín Sauce,
served with mashed Sweet Potato and Vegetables.*

\$ 25,00



Pescado del día Blackened con salsa Beurre Blanc
acompañado de Pastel de Yuca y Vegetales mixtos

***Blackened catch of the day served with Beurre Blanc sauce**
accompanied by Yucca cake and mixed Vegetables*

\$ 19,00



Casado con filete de Pescado al gusto
con Arroz, Frijoles, Platano y Ensalada

***"Casado" with Fish filet** typical Costa Rican dish
served with Rice, Black Beans, Plantains and Salad*

\$ 19,00

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*

\$ 21,00

Camarones Calypso empanizado con coco al estilo tropical
***Calypso Shrimp** with coconut breading and tropical flavors*

\$ 21,00



Arroz con Camarones servido con Ensalada

***Rice and Shrimp** mixed with Veggies, served with Salad*

\$ 21,00

Rondon - estofado caribeño de mariscos

***Rondon** - Caribbean-style seafood stew*



\$ 21,00

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

Pollo / *Chicken*

Arroz con Pollo al estilo de la Casa servido con Ensalada



Rice and Chicken mixed with Veggies, served with Salad

\$ 16,00

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*

\$ 16,00

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*

\$ 17,00

Cordon Blue Filete de Pechuga relleno con Jamón y Queso
servido con salsa de Hongo, Papas Fritas y Verduras del día

*Cordon Blue breaded Chicken Breast
stuffed with Ham and Cheese served with Mushroom sauce
French Fries and Vegetables of the day*

\$ 19,00

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

13% sales tax and 10% service are not included

Carnes / *Meat dishes*

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*

\$ 29,00

Medallon de Lomito a la parilla con salsa Guacamaya
a base de aceite de oliva y chipotles,
puré de papa y vegetales de temporada



Grilled Medallion of Beef Tenderloin served with Guacamaya Sauce
*made from olive oil and chipotles,
mashed potatoes, and seasonal vegetables*

\$ 29,00

Opcion de Cola de Lomo - *Sirloin Option*

\$ 24,00

Medallon de Lomito a la Parilla con Chimichurri argentino
acompañado de Papas al romero y Tomate al pesto.



Grilled Medallion of Beef Tenderloin with argentine Chimichurri
paired with rosemary Potatoes and pesto Tomatoes.

\$ 29,00

Opcion de Cola de Lomo - *Sirloin Option*

\$ 24,00

Medallon de Lomito Premio con salsa de vino tinto y cebolla
acompañado de pastel de Yuca y Vegetales mixtos



Medallion of Premium Beef Tenderloin with red Wine and Onion sauce
accompanied by yuca cake and mixed vegetables

\$ 29,00

Opcion de Cola de Lomo - *Sirloin Option*

\$ 24,00

Casado con Cola de Lomo: servido con Arroz, Frijoles y Ensal
"Casado" with Beef Steak : *typical Costa Rican dish*



Rice, Black Beans, Plantains and Salad

\$ 24,00

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

PASTAS

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

\$ 21,00

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

Jamon, Huevos, Crema y Parmesano

Spaghetti Carbonara:

Ham, 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



Disponible sin Gluten

Gluten free Available



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

13% sales tax and 10% service are not included

Vegano / *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

Volcán de Chocolate con su Helado favorito



Chocolate Volcano served with your favorite Ice Cream

\$ 6,00

Banana Split



\$ 7,00

Tartufo artesanal con corazón de helado y piña

Handcrafted Tartufo with Ice Cream and Pineapple filling

\$ 7,00

Helado Casero (dos bolas)



Homemade Ice Cream (2 scoops)

\$ 5,00

vanilla, coffee, chocolate, chocolate chip, chocolate mint,
walnut, pistachio, caramel, toasted coconut,
vegan coconut



Postre del Dia

Desert of the day

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

13% sales tax and 10% service are not included