Ensaladas y Entradas

Salads and Appetizers

Ensalada verde de la Casa		
House Salad	₡	*3 000,00*
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*	₡	*6 300,00*
Ensalada mixta pequeña		
Mixed salad / small	₡	*4 000,00*
Ensalada Cesar / ***Cesar Salad***	₡	*3 500,00*
agrega /*add toppings*		
Fajitas de Pollo / ***grilled Chicken Fajitas (strips)***	₡	*3 500,00*
Lomito a la plancha/ ***grilled Beef Tenderloin***	₡	*9 500,00*
Lomo a la plancha/ ***grilled Beef Sirloin***	₡	*7 200,00*
Filete de Pescado/ ***grilled Fish Filet***	₡	*7 700,00*
Camarones mediano/ ***grilled Shrimp***	₡	*6 500,00*
Caprese - grande		
finas rodajas de Tomate, queso Mozzarella y Albahaca		
Caprese - large		
Tomatoes, Mozzarella cheese and Basil	₡	*7 000,00*
Caprese - pequeño / *Caprese - small*	₡	*5 000,00*

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* *₡5 500,00*

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 *₡6 500,00*

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 *₡7 000,00*

Sopa del Día / inspiración del Chef

Soup of the Day / *the Chef's inspiration* *₡3 000,00*

Sopa Azteca

con cortes de Queso Turrialba, Natilla y Tortillitas

Azteca soup

served with Sour Cream and Turrialba Cheese & Tortillas *₡5 500,00*

Tuna Tartar con chips de plátano, camote y yucca

Tuna Tartar *served with plantain, sweet potato, and yuca chips* *₡7 000,00*

Dip de dorado ahumado

con chips de plátano, camote y yucca

Smoked Mahi-Mahi dip

served with plantain, sweet potato, and yuca chips *₡4 500,00*

Aros de Cebolla con salsa Ranch

Onion Rings *with Ranch* *₡3 000,00*

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.* ₡ 12 000,00

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* ₡ 10 500,00

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* ₡ 10 500,00

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* ₡ 10 500,00

Camarones Calypso empanizado con coco al estilo tropical

Calypso Shrimp *with coconut breading and tropical flavors* ₡ 10 500,00

Arroz con Camarones servido con Ensalada

Rice and Shrimp *mixed with Veggies, served with Salad* ₡ 10 500,00

Rondon - estofado caribeño de mariscos

Rondon - *Caribbean-style seafood stew* ₡ 10 500,00

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 *₡ 8 000,00*

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* *₡ 8 000,00*

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* *₡ 8 500,00*

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* *₡ 9 500,00*

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* ₡ *15 500,00*

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 ₡ *15 500,00*

Opcion de Cola de Lomo - *Sirloin Option* ₡ *13 000,00*

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. ₡ *15 500,00*

Opcion de Cola de Lomo - *Sirloin Option* ₡ *13 000,00*

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 ₡ *15 500,00*

Opcion de Cola de Lomo - *Sirloin Option* ₡ *13 000,00*

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 ₡ *13 000,00*

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 past***

Espagueti Bolognesa:
Ragú de Res con Tomate
Bolognese Spaghetti:
Tomato Meat sauce ₡ 7 500,00

Espagueti Camarón:
Camarones en una Salsa de Crema y Parmesano
Shrimp Spaghetti
Shrimp in Cream and Parmesan sauce ₡ 10 500,00

Penne all´Arrabbiata:
Con salsa de Tomate picante con Tocineta
Penne all´Arrabbiata:
Penne Pasta in spicy Tomato sauce with Bacon ₡ 7 000,00

Penne alla Cinque Pi:
Crema de Tomate, Parmesano, Perejil y Pimienta Negra
Penne alla Cinque Pi:
Tomato, Cream, Parmesan, Parsley and Black Pepper ₡ 7 000,00

Espagueti Carbonara
Tocineta, Huevos, Crema y Parmesano
Spaghetti Carbonara:
Bacon, Cream, Eggs and Parmesan ₡ 7 500,00

Espagueti Pesto
Albahaca, Ajo, Aceite de Oliva y Pistachio
Spaghetti Pesto:
Basil, Garlic, Olive Oil and Pistachio ₡ 5 500,00

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* ₡ 8 500,00

Tofu Stir Fry
servido con arroz
Tofu Stir Fry
served with Rice ₡ 8 500,00

Dahl de Lentejas
servido con arroz y verdura
Lentil Dahl
served with rice and vegetables ₡ 5 500,00

Chili sin Carne
servido con arroz, verdura y chips de maíz
served with rice, vegetables and corn chips ₡ 6 000,00

Espagueti Pesto
Albahaca, Ajo, Aceite de Oliva y Pistachio
Spaghetti Pesto:
Basil, Garlic, Olive Oil and Pistachio ₡ 5 500,00

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 ₡ 5 500,00

Dedos de Pescado con Papa Frita
Fish Fingers with French Fries ₡ 7 000,00

Espagueti con Mantequilla
Spaghetti with Butter ₡ 3 500,00

POSTRES / DESSERTS

Crème Brûlée ₡ 3 500,00

Volcán de Chocolate con su Helado favorito
Chocolate Volcano *served with your favorite Ice Cream* ₡ 3 000,00

Banana Split ₡ 3 500,00

Tartufo artesanal con corazón de helado y piña
Handcrafted Tartufo with Ice Cream and Pineapple fillin ₡ 3 500,00

Helado Casero (dos bolas)
Homemade Ice Cream (2 scoops) ₡ 2 500,00

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

Bebidas / *Beverages*

Gaseosas/ *Sodas*	
Coca Cola, Coca Cero, Sprite, Ginger Ale, Club Soda	
Fanta (orange soda), Fresca (grapefruit soda)	
Tropical té frío *(ice tea),*	*₡ 1 250,00*
Gatorade	*₡ 1 750,00*
Quinada *(tonic water)* 600 ml	*₡ 1 750,00*
Té frío casero *(sun tea)*	*₡ 1 000,00*
Jugos naturales / tropical fruit smoothie	*₡ 1 750,00*
con leche/ *with milk*	*₡ 2 000,00*
papaya, banano, piña (pineapple), sandía *(water melon),*	
melón *(canteloupe)*, limón *(lemon)*, naranja (orange)	
Agua 600ml	*₡ 1 250,00*
Agua 1750ml	*₡ 2 000,00*
Leche/ *Milk*	*₡ 1 500,00*
Espresso, Café	*₡ 1 500,00*
Capuchino	*₡ 1 750,00*
Te/ *Tea*	*₡ 1 000,00*
Cerveza/ *Beer:*	*₡ 2 000,00*
Imperial, Imperial Light, Pilsen,	
Bavaria gold	*₡ 2 500,00*
Cerveza Artesanal/ ***CR Microbrew***	*₡ 3 000,00*

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

Cocteles / *Cocktails*

Guacamaya Colada:	Rum, Papaya, Coconut, OJ	*₡ 5 000,00*
Piña Colada	Rum, Pinapple, Coconut	*₡ 5 000,00*
Cuba libre	Rum Centenario & Coca Cola	*₡ 4 500,00*
Daiquiri Limón	Rum, Lemon Juice	*₡ 4 500,00*
Daiquiri Banana	Rum, Lemon Juice, Banana	*₡ 4 500,00*
Daiquiri Strawberry	Rum, lemon Juice, Strawberry	*₡ 4 500,00*
Mojito	Rum, lemon Juice, Mint	*₡ 4 500,00*
Strawberry Mojito	Rum, lemon Juice, Mint, Strawberry	*₡ 4 500,00*
Maracuya Mojito	Rum, lemon Juice, Passion Fruit,Mint	*₡ 4 500,00*
Campari Orange	Campari & OJ	*₡ 4 500,00*
Margarita	Tequila, Triple Sec, lemon	*₡ 5 000,00*
Strawberry Margarita	Tequila, Triple Sec, Strawberry	*₡ 5 000,00*
Maracuya Margarita	Tequila, Triple Sec, Passion Fruit	*₡ 5 000,00*
Tequila Sunrise	Tequila, OJ, Grenadine	*₡ 4 500,00*
Screwdirver	Vodka y jugo de naranja	*₡ 4 500,00*
Bloody Mary	Vodka, y jugo de tomate picante	*₡ 5 000,00*
Black Russian	Vodka y Café Rica	*₡ 4 500,00*
White Russian	Vodka, Café Rica y crema dulce	*₡ 4 500,00*
Gin Tonic	Gordon Gin con quinada	*₡ 4 500,00*
Malibu con OJ	Malibu ron con OJ	*₡ 4 000,00*
Caipirinha	Cachaça, lime	*₡ 5 000,00*
Caipiroska	Wodka, lime	*₡ 4 500,00*

y muchos más, revisa la pizarra!

and many more, check out the black board!

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

13% sales tax and 10% service are not included

Licores

Guaro	₡ 1 500,00
Ron Centenario 7 años	₡ 2 500,00
Ron Centenario XX	₡ 6 000,00
Ron Centenario XXV	₡ 7 000,00
Ron Centanario XXX	₡ 9 000,00
Bacardi	₡ 2 000,00
Malibu	₡ 2 000,00
Absolut Vodka	₡ 2 000,00
Smirnoff Vodka	₡ 1 500,00
TitosVodka	₡ 2 500,00
Café Rica	₡ 2 000,00
Courvoicier	₡ 3 500,00
Baileys	₡ 2 500,00
Sambuca romana	₡ 3 000,00
Campari	₡ 3 500,00
Grapa	₡ 3 000,00
Amaretto	₡ 4 500,00
Jägermeister	₡ 2 000,00
Cinzano blanco	₡ 2 000,00

Johnnie Walker rojo	₡ 2 000,00
Johnnie Walker negro	₡ 3 500,00
Glenfiddich	₡ 6 500,00
Jim Beam	₡ 3 000,00
Jack Daniels	₡ 6 000,00
Maker's Mark	₡ 4 000,00
Crown Royal	₡ 3 500,00
Gin Gordon	₡ 2 000,00
Gin Tanqueray	₡ 3 000,00
Gin Bombay	₡ 2 500,00
Tequila Jose Cuervo	₡ 2 000,00
Tequila Don Julio claro	₡ 7 500,00
Tequila Patron silver	₡ 6 500,00
Tequila Cascahuin reposado	₡ 7 000,00
Tequila Cascahuin extra añejo	₡ 11 000,00

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

13% sales tax and 10% service are not included