



## Entradas frías \* Cold appetizers

### Ensalada Tropical \* Tropical Salad \$10.00

Lechuga · zanahoria · remolacha · naranja · cebolla morada · chia  
Mezcla fresca con frutas y vegetales de temporada.

Lettuce · carrot · beetroot · orange · red onion · chia seeds  
A refreshing mix of seasonal fruits and vegetables.

### Ensalada Verde \* Green Salad \$10.00

Lechuga · pepino · tomate cherry · aguacate · quinoa  
Ensalada ligera con ingredientes frescos del huerto.

Lettuce · cucumber · cherry tomatoes · avocado · quinoa  
A light and fresh garden-style salad.

### Ceviche de Tilapia \* Tilapia Ceviche \$12.00

Tilapia fresca · limón · naranja · cebolla morada · pepino · tomate · cilantro · chile  
Ceviche cítrico y fresco, acompañado con chips de la casa.

Fresh tilapia · lemon · orange · red onion · cucumber · tomato · cilantro · chili  
Fresh citrus-marinated tilapia served with house-made chips.

## Entradas calientes \* Hot appetizers

### Crema de Mariscos ( agua o leche) \* Seafood Cream Soup (water or milk) \$14.00

Mariscos frescos · pescado · camarones · caldo suave · especias sutiles  
Crema reconfortante preparada a fuego lento con mariscos frescos en un caldo delicado, con agua o leche.

Light broth · fish · shrimp · mixed seafood · subtle spices  
A comforting slow-cooked seafood cream, prepared with water or milk as preferred.

### Crema de malanga \* Taro root cream \$10.00

Malanga · caldo de pollo · crema · crotones  
Crema suave de malanga en caldo de pollo, acompañado con crotones.

Taro root · chicken broth · cream · croutons  
A smooth and traditional malanga soup in chicken broth, accompanied by croutons.

### Croquetas de malanaga \* Taro root croquettes \$10.00

Malanga · maíz dulce · cebolla morada · culantro  
Croquetas artesanales servidas con vinagreta de rábano.

Dasheen root · sweet corn · red onion · cilantro  
House-made dasheen croquettes, sweet corn, red onion, cilantro served with radish vinaigrette.

## Principales \* Main Course



## Pastas \* Spaguetti

### Espaguetti con camarones \* Spaghetti with shrimp \$22.00

Camarones · salsa cremosa · queso  
Pasta en salsa de queso con camarones salteados.

Shrimp · creamy cheese sauce  
Pasta in a rich cheese sauce with sautéed shrimp.

### Espaguetti mariscos \* Marinera spaghetti \$22.00

Camarón juvenil · pulpo · calamar · tilapia · mejillones · almejas  
Pasta marinera con selección de mariscos frescos.

Shrimp · octopus · squid · tilapia · mussels · clams  
Pasta in marinara-style sauce with fresh mixed seafood.

## Pollo \* Chicken

### Pollo relleno de camarones \* Chicken stuffed with shrimp \$24.00

Pechuga rellena · camarones · salsa cremosa · vegetales mixtos · puré  
Combinación de pollo con relleno de camarón y salsa de crema.

Chicken breast · shrimp filling · creamy sauce · mixed vegetables · mash  
Premium stuffed chicken with shrimp in a delicate cream sauce.

## Arroces \* Rice

### Arroz con mariscos mixtos, acompañado de ensalada y papas fritas \$21.00

Rice with mixed seafood, accompanied by salad and french fries \$21.00

## Pargo rojo \* Red snapper

350gms / 24.00

Pargo fresco · salsa de camarones · patacones · frijoles molidos · pico de gallo · guacamole.  
Pargo entero servido con guarniciones tradicionales.

Fresh snapper · shrimp sauce · plantain chips · refried beans · pico de gallo · guacamole  
Whole red snapper served with traditional Costa Rican sides.



### Espaguetti pomodoro \* Pomodoro spaghetti \$15.00

Tomate fresco · albahaca · queso  
Receta clásica con tomates frescos y hierbas.

Fresh tomatoes · basil · cheese  
A classic tomato and basil pasta with cheese.

### Espaguetti primavera \* Spring Spaghetti \$15.00

Vegetales mixtos · salsa blanca o roja  
Pasta ligera con vegetales de temporada

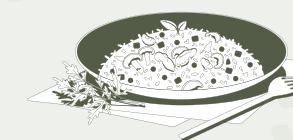
Mixed vegetables · white or red sauce  
Seasonal vegetables and past.



### Pechuga de pollo \* Chicken breast \$18.00

Pollo a la parrilla · vegetales mixtos · puré de la casa  
Pechuga jugosa servida con vegetales y pure.

Grilled chicken · mixed vegetables · house mash  
Tender grilled chicken served with fresh vegetables and our house mash.



### Arroz de huerto, preparado con verduras mixtas, acompañado de ensalada y patatas fritas. \$16.00

Garden rice, prepared with mixed vegetables, accompanied by salad and French fries. \$16.00



## Mariscada para 2 personas \* Seafood Platter for Two

600gms / \$45.00

Camarón juvenil · pulpo · calamar · tilapia · mejillones · almejas · mantequilla · ajo · perejil · limón · puré · vegetales

Selección de mariscos salteados con mantequilla y limón, ideal para compartir.

Shrimp · octopus · squid · tilapia · mussels · clams · butter · garlic · parsley · lemon · mash · vegetables  
A generous assortment of seafood sautéed with butter and lemon (perfect for sharing)

## A la parrilla \* From the grill

### Churrasco Steak \$30.00

Corte de 300g, preparado a la parrilla.

300g cut, grilled.

### Rib Eye Steak \$29.00

Corte de 300g, preparado a la parrilla.

300g cut, grilled.

### Camaron jumbo \* Jumbo shrimp \$30.00

300g, preparado a la parrilla.

300g grilled.

### Medallon de atun \* Tuna medallion \$26.00

200gms, preparado a la parrilla.

200g grilled.

### Filet de salmon \* Salmon fillet \$28.00

200gms, preparado a la parrilla.

200g grilled.

### Pulpo a la parrilla \* Grilled Octopus \$30.00

500gms, preparado a la parrilla.

500g grilled.

## 2 Guarniciones \* 2 Side dishes

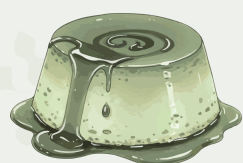
Papas fritas  
Arroz blanco  
Ensalada mixta  
Vegetales mixtos  
Puré de malanga  
Platano asado

French fries  
White rice  
Mixed salad  
Mixed Vegetables  
Taro roots mash  
Roasted plantain



## Postres \* Dessert

Flan de malanga - Taro root flan \$10.00  
Copa de helado - Vanilla ice cream \$8.00



## Bebidas \* Drinks



### Gaseosas \* Soft drinks

Coca-Cola	\$4.00	Coke	\$4.00
Coca-Zero	\$4.00	Coca Zero	\$4.00
Ginger Ale	\$4.00	Ginger Ale	\$4.00
Fresca	\$4.00	Fresh	\$4.00
Fanta naranja	\$4.00	Orange fanta	\$4.00
Soda	\$4.00	Soda	\$4.00

### Bebidas Naturales \* Natural drinks

Piña	\$4.00	Pineapple	\$4.00
Papaya	\$4.00	Papaya	\$4.00
Sandia	\$4.00	Watermelon	\$4.00
Mango	\$4.00	Mango	\$4.00
Fresa	\$4.00	Strawberry	\$4.00
Banano	\$4.00	Banana	\$4.00

## Cervezas y cocteles \* Beers and cocktails



### Cervezas - Beer \* Agua - Water

Inperial	\$5.00	Liter water	\$6.00
Imperial lighth	\$5.00	Small water	\$4.00
Silver	\$5.00	Sparkling water	\$12.00
Pilsen	\$5.00		
Bavaria gold	\$6.00		
Heineken	\$5.00		
Corona	\$6.00		



### Cocteles \* Cocktails

Margarita Maracuya	\$10.00	Piña colada	\$10.00
Mojito Maracuya	\$10.00	Daiquiri	\$10.00
Caipiriña	\$10.00	Tequila sunrise	\$10.00
Negroni	\$10.00		
Gin tonic citrico	\$12.00	BBC (bayleys, banano crema de coco)	\$12.00
Gin tonic frutos rojos	\$12.00		
Gin tonic sandia	\$12.00		

## Vino por copa Glass

### Blanco \* White

Finca las moras / Pinot Grigio	\$10.00
Caliterra reserva / Sauvignon blanc	\$10.00
Caliterra reserva / Chardonnay	\$10.00

### Tinto \* Red

Finca las moras / Pinot Grigio	\$10.00
Caliterra reserva / Sauvignon blanc	\$10.00
Caliterra reserva / Chardonnay	\$10.00

## Botellas Bottle

### Blanco \* White

Alamos Chardonnay	\$38.00
Leyda Reserva Sauvignon Blanc	\$36.00
Marius Vermentino	\$33.00
Calvet Celebrations Brut	\$34.00

### Tinto \* Red

Finca LAs Moras Reserva Malbec	\$40.00
Tarapacá Reserva Cabernet Sauvignon	\$36.00
Baron Philippe Rotchschild Pinot Noir	\$42.00

