



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 malanga * 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.



Impuestos incluidos / Taxes are included

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

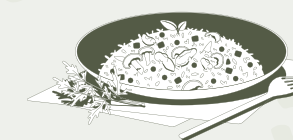
Mixed vegetables · white or red sauce
Seasonal vegetables and past.



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
Cheese Cake \$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

Imperial	\$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

Caliterra reserva / Cabernet Sauvignon	\$10.00
Caliterra reserva / Merlot	\$10.00
Undurruga Reserva Pinot Noir	\$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

Impuestos incluidos / Taxes are included

