



**Estimados clientes.**

**El personal del restaurante Terrazas del Hotel Terraza del Pacífico les da la bienvenida y está disponible para cualquiera de sus necesidades.**

**El restaurante se presenta con una nueva imagen y un nuevo menú, cuidadosamente elaborado por nuestros chefs, y acompañado de una carta de vinos seleccionados.**

**Además, nuestros bartenders estarán encantados de ofrecerle una amplia variedad de cócteles para aprovechar al máximo de un lindo atardecer.**

**Por favor, informe a nuestros saloneros de cualquier restricción alimenticia o alergia, para que pueda disfrutar de una excelente comida.**

**Todos los precios incluyen impuestos.**

**¡Gracias!**

**TERRAZAS**

# MENÚ



## ENTRADAS

---

---

### Ceviche de Pescado \$13

Pescado fresco, aderezado al estilo tradicional costarricense con jugo de limón, cebolla morada, chile dulce y culantro fresco. Acompañado por su elección de chips o crujientes patacones.

---

---

### Ceviche de Camarón \$14

Camarones frescos presentados al estilo de la cocina costarricense, aderezados con jugo de limón, cebolla morada y culantro fresco. Acompañado por su elección de chips o crujientes patacones.

---

---

### Ceviche Mixto \$15

Exquisita combinación de pescado y camarones frescos, aderezados con jugo de limón, cebolla morada y culantro fresco. Acompañado por su elección de chips o crujientes patacones.

---

---

### Ensalada Capresse \$16

Rodajas de tomate fresco, mozzarella tierna, con aderezo de albahaca y reducción de balsámico.

---

---

### Ensalada César

Tradicional ensalada César con un toque personal de nuestro Chef.

**Elección de Proteína: Pollo \$15 o Camarones \$17**

---

---

### Ensalada Terraza

Crujientes lechugas, tomates, zanahoria, aguacate y pepino, acompañadas de nuestro aderezo de la casa de maracuyá.

**Elección de Proteína: Pollo \$15 o Camarones \$17**

---

---

### Tartar de Atún \$13

Atún fresco del pacífico en trozos presentado en una torre con mango y aguacate aderezado con salsa de soya.

---

---

### Sopa o Crema de Mariscos \$16

Del mar a nuestra mesa, pescado, camarones, calamares, mejillones y langosta. Acompañado con arroz blanco.

---

---

### Curry de Vegetales \$7

Variedad de vegetales cortados en finos trozos servidos en salsa de curry y leche de coco. Acompañado con arroz blanco.

---

---

### Curry de Pescado \$9

Vegetales cortados en finos trozos acompañado de corvina, servido con salsa de curry y leche de coco. Acompañado de arroz blanco.

---

---

### Tacos de Pescado \$12

Tres tortillas de trigo con lechuga y tomate. Pescado salteado con julianas de chile dulce y crujiente cebolla junto a nuestro alioli de pimienta morrón. (Opcional tortillas de maíz)

---

---

### Tacos de Camarón \$14

Tres tortillas de trigo lechugas y tomate. Camarones salteados con julianas de chile dulce y cebolla morada con alioli de pimienta morrón. (Opcional tortillas de maíz)

---

---

### Tacos de Lomo \$15

Tres tortillas de maíz gratinadas con queso, trocitos de lomo salteados con julianas de chile dulce y cebolla. Acompañado de guacamole con cebolla finamente picada, culantro y jugo de limón.

---

---

### Ensalada Verde \$7

Clásica ensalada verde, mezcla de frescas hojas de lechuga, tomate, pepino y cebolla morada.

---

---

# PLATOS FUERTES



---

## Pargo Entero \$29

Pargo de 600 gramos.  
Dos acompañamientos a elegir.

---

## Filet de Corvina con Salsa de Camarón \$23

Corvina fresca servida con su elección de salsa de tomate con hierbas o salsa blanca, ambas con camarones.

---

## Salmón a la Naranja \$24

Filet de Salmón al horno en salsa de naranja.  
Dos acompañamientos a elegir.

---

## Dorado en Salsa Mediterránea \$21

Dorado a la parrilla servido con nuestra salsa mediterránea a base de trocitos de tomate fresco, aceitunas verdes, aceitunas Kalamata, alcaparras y finas hierbas del mediterráneo.

---

## Camarones Jumbo \$36

Seis camarones Jumbo salteados con nuestra mantequilla con finas hierbas y ajo.  
Dos acompañamientos a elegir.

---

## Dorado a la Tempura \$16

Trozos de dorado fresco con cobertura tempura de cerveza, acompañado con salsa tartara, reducción de salsa de fresas, gajos de papa y ensalada tropical.

---

## Filet de Atún \$16

Medallón de 180 gramos de atún aleta amarilla.  
Dos acompañamientos a elegir.

---

## Medallón de Atún \$16

Medallón de 160 gramos marinado en salsa de maracuyá, acompañado de arroz frito.

---

## Arroz con Camarones \$14

Arroz salteado con chile dulce, cebolla, culantro y camarones. Acompañado de papas y ensalada

---

## Hamburguesa Angus \$18

Torta de 8 onzas de carne Angus, servida en nuestro pan artesanal con pepinillos, tocineta, lechuga, tomate y papas en gajo.

---

## Lomito \$34

300 gramos de lomito cocinado a la parrilla y servido con nuestro chimichurri a base de perejil, ajo y aceite de oliva.  
Dos acompañamientos a elegir.

---

## Rib Eye \$46

Jugoso corte de 350 gramos. marinado a las finas hierbas.  
Dos acompañamientos a elegir.

---

## Mar y tierra \$42

Jugoso corte de lomito de 8 onzas y 3 camarones jumbo.  
Dos acompañamientos a elegir.

---

## Mariscada (Para 2) \$63

Combinación de mariscos; corvina, camarones, langosta, calamares y mejillones salteados con nuestra deliciosa mantequilla con finas hierbas y ajo.  
Dos acompañamientos a elegir.

---

## Medio Pollo al Horno \$24

Pollo marinado con nuestra receta especial cocido al horno.  
Dos acompañamientos a elegir.

---

## Pechuga de pollo \$14

Pechuga de pollo a la plancha o a la parrilla.  
Dos acompañamientos a elegir.

---

# PASTA



---

## Fetuccini con Langosta \$36

Fetuccini, servido con su elección de salsa de tomate con hierbas o salsa blanca, con langosta.

---

## Fetuccini con Mariscos \$26

Fetuccini, servido con su elección de salsa de tomate con hierbas o salsa blanca, con mariscos.

---

## Pasta Bolognesa \$14

Spaguetti, en salsa bolognesa, servida con queso parmesano y grisinis.

---

## Pasta con Pesto

Elija entre Fetuccini o Spaguetti, con salsa pesto.

Elección de Proteína Pollo \$15 o Camarones \$17

---

---

## Ravioli Relleno de Calabaza y Queso \$15

Servido con su elección de salsa de tomate con hierbas o salsa blanca, con queso parmesano y grissinis.

---

## Ravioli Relleno de Queso Parmesano y Vinagre Balsámico \$15

Servido con su elección de salsa de tomate con hierbas o salsa blanca, con queso parmesano y grissinis.

---

## Ravioli Relleno de Hongos Porcini y Trufas \$16

Servido con su elección de salsa de tomate con hierbas o salsa blanca, con queso parmesano y grissinis.

---

---

# PIZZAS

---

---

## Pizza Terraza \$16

Pollo a la plancha con barbacoa, macadamia, tomate deshidratado, pesto y queso mozzarella.

---

## Pizza Camarones \$14

Camarones, pasta de tomate, queso mozzarella, orégano y hongos.

---

## Pizza Caprese \$11

Salsa de tomate, queso mozzarella, queso bocconcini, tomate cherry, albahaca y pesto.

---

---

## Pizza Margarita \$9

Salsa de tomate, queso mozzarella, rodajas de tomate, albahaca y orégano.

---

## Pizza Hawaiiiana \$9

Queso mozzarella, salsa de tomate, piña y jamón.

---

## Pizza Jamón y Queso \$8

Pasta de tomate, jamón y queso.

---

# COMIDA RÁPIDA



## Nachos

Tortilla chip, queso mozzarella, queso Cheddar, lechuga, pico de Gallo, Guacamole y jalapeños.

Elección de Proteína: Pollo \$15 o carne \$17

## Panini Caprese \$18

Pan artesanal, arugula, tomate, queso mozzarella y jamón serrano.

## Dedos de Pollo o Pescado \$12

Cinco dedos de pollo o pescado acompañados de papas fritas y ensalada.

## Quesadilla

Tortilla de Harina con frijoles molidos, acompañado de pico gallo, guacamole y natilla.

Elección de Proteína: Pollo \$15 o carne \$17

## Patacones \$11

Seis patacones tostados, acompañados de frijoles y pico de gallo.

## Super Perro \$11

Salchicha jumbo a la parrilla, en un esponjoso pan de leche y mantequilla, acompañado de ensalada de repollo cremoso y papas tostadas.

# VEGANO



## Tartar de Sandía \$8

Mango, aguacate y sandía marinado con salsas orientales.

## Ceviche de Coco \$8

Pulpa de coco marinado con limón, chile dulce, cebolla morada y culantro. Acompañado de chips de plátano.

## Calamari Frito \$8

Pulpa de coco, con un crocante de Panko y aderezo de chipotle.

## Alitas Búfalo de Coliflor \$9

Coliflor frita con crocante de tempura, bañado en salsa búfalo, y bastones de zanahoria y apio.

## Ceviche de Frutas \$8

Mango, piña y sandía marinadas con limón, chile dulce, cebolla morada y hierba buena.

---

---

## PROSECCO

---

---

I Castelli Rosé D.O.C \$42

---

I Castelli D.O.C \$42

---

Pinot Chardonnay Moscone \$24

---

## BLANCO

---

---

Vermentino Nuraghe Supramonte \$39

---

Pinot Grigio I Castelli Vegano \$37

---

Chardonnay Langhe Moscone \$35

---

## TINTO

---

---

Appassimento Vivaldi \$74

---

Primitivo Promessa \$69

---

Chianti Piccini \$39

---

Montepulciano D'Abruzzo  
Collezione Beatrice \$35

---

Merlot I Castelli \$31

---

Malbec Norton Reserva \$54

---

Tempranillo Cune Seleccion Finca  
Ribera \$54

---



## CÓCTELES

### Sour Dry

\$2

Whisky Black & White, sourmix, cerveza y coca light.

### Summer is Here

\$7.50

Whisky Black&White, sirope simple, jugo de limón y soda.

### Smoky Old Fashioned

\$8

Whisky Jim Beam, Oleo Saccarum naranja, bitter naranja y angostura ahumado.

### Sea Green

\$7

Ginebra Tanqueray, jugo de limón y licor de menta.

### Green Forest

\$7

Ginebra Tanqueray, jugo de limón, albahaca, jarabe de azúcar y prosecco.

### Gin & Tonic Frutos Rojos

\$8

Ginebra Tanqueray, frutos rojos y agua tónica.

### Negroni

\$8

Ginebra Tanqueray, vermouth rosso y campari.

### Margarita (Clásica, maracuya y guanabana)

\$7

Tequila Jose Cuervo claro, triple sec, jugo de limón, jarabe de azúcar y la fruta de su elección.

### Margarita Spicy Mango

\$8

Tequila Jose Cuervo claro, triple sec, jugo de limón, jarabe de azúcar y mango verde.

### Paloma De Sandia

\$7.50

Tequila Jose Cuervo oscuro, jugo de limón, sandía y toronja.

### Orange Crush

\$7.50

Tequila Jose Cuervo oscuro, jugo de limón, Aperol y jarabe de azúcar.

### Piña Colada

\$7

Mix de piña colada, Ron de su elección.

### Conga

\$7.50

Ron Bacardi Blanco, jugo de naranja, jugo de piña y granadina.

### Dulce Beso

\$7

Baileys, maracuya y amaretto.

### Laguna Azul

\$7

Vodka Tito's, blue curacao y 7up.

### Elder Flower

\$8

St Germain, jugo de limón, amaretto y prosecco.

### Coral

\$8

Vermouth Dry, cas, jarabe de pimienta y jugo de limón.

### Sea Foam

\$8

Mezcal, guanaba, jugo de limón, jarabe de azúcar y tajín.

### Daiquiri (Mora, fresas y mango)

\$7

Ron, jugo de limón y la fruta de su elección.

### Bloddy Mary

\$7

Vodka, jugo de tomate, jugo de limón, Lea perrins, sal, pimienta y tabasco.

### Blue Sky

\$7

Guaro Cacique, blue curacao y jugo de limón.

### Aperol Spritz

\$8

Aperol y prosecco.

# BEBIDAS



## JUGOS NATURALES



Sandía	\$3.50
Piña	\$3.50
Papaya	\$3.50
Fresa	\$3
Mango	\$3
Guanabana	\$3
Mora	\$3
Maracuyá	\$3

## MOCKTAIL

<b>Shirley Temple</b>	\$5
Ginger Ale, 7up, jugo de limón y granadina.	
<b>Sun Red</b>	\$5
Hierba buena, fresa, arándanos, jugo de limón y jarabe de azúcar.	
<b>Mojito Junior</b>	\$5
Hierba buena, soda, jugo de limón y jarabe de azúcar.	
<b>Spritz Pasión</b>	\$5
Maracuyá, granadina y soda.	
<b>Pasión De Kiwi</b>	\$5
Jugo de limón, kiwi, jarabe de azúcar y 7up.	
<b>Terraza Piña</b>	\$5
Mix de piña colada.	
<b>Bloody Marie</b>	\$5
Lea perrins, jugo de limón, jugo de tomate, sal, pimienta y tabasco.	

## CERVEZAS



Imperial (Light, silver, ultra)	\$3.90
Pilsen	\$3.90
Heineken	\$6
Corona	\$6
Bavaria (Light, gold)	\$6
Smirnoff Black	\$5
Smirnoff Ice Red	\$6
Beach Lager	\$6
Offshore Ale	\$6
Passion Fruit Ale	\$6
Tukan Lata 2x1	\$4.5

