

—menú—

Desayuna

Amanecer guanacasteco | \$10

Gallo pinto tradicional con huevos de pastoreo, plátano maduro y tu elección de natilla fresca o queso local. Servido con tortilla hecha a mano.

Waffles | \$7

Waffles clásicos rellenos de mermelada de fresa

Bowl de frutas | \$6

Colorida mezcla de frutas frescas y de temporada, granola y yogurt

Tostada de aguacate | \$8

Pan artesanal crujiente con aguacate fresco, acompañado de un huevo orgánico criado en pastos. Sencilla, nutritiva y deliciosa.

Omelette del jardín \$8

Huevos de pasto rellenos de queso local, hierbas aromáticas y jamón o setas salteadas a elegir. Servidos con ensalada del chef y pan rústico.

Ensalada verde vital | \$8

Ensalada matinal con arúgula ,mezcla de lechugas , zanahoria, naranja, sandia, bayas almendras, chia, semillas de sésamo, y vinagreta de la casa.

Burrito de desayuno | \$7

Combinación del clásico gallo pinto, natilla, queso y carne arreglada de la casa.

—menú—

Entradas

Sweet jalapeños | \$7

Chiles rellenos con una mezcla de la casa.
inspirada en una fusión gastronómica
entre Asia y America.

Patacones Estilo Playero | \$7

Deliciosos plátanos dorados con queso,
frijoles y pico de gallo fresco.

Tostada caprese | \$8

Tomates frescos, mozzarella y hojas de
albahaca sobre una tostada con base de
pesto.

Trío de chips artesanales | \$6

Crujiente mezcla de camote, plátano y
yuca con una salsa de la casa.

—menú—

Platos fuertes

*Ensalda Drift Away| \$8

Mix de lechugas, tomate cherry, fresa de almendras, aguacate, pepino y aderezo de la casa.

Agrega extra de pollo por \$2

*Pollo a la parrilla| \$12

Pollo a la parrilla jugoso y tierno, marinado con hierbas frescas. Perfectamente cocinado para resaltar sus sabores naturales.

*Lomito de res sunset| \$14

Lomito en deliciosa salsa de champiñones.

Milanesa dorada| \$15

Clásica milanesa al estilo napolitano con salsa pomodoro y queso, acompañada de papas fritas y ensalada.

Los platillos marcados con un * incluyen la opción de escoger dos guarniciones a su gusto: puré de papa, arroz blanco, ensalada verde, papas fritas o vegetales salteados.

—menú—

Pastas

Pasta Alfredo | \$13

Pasta al estilo Alfredo, preparada con una suave salsa cremosa de mantequilla, nata y queso parmesano, que se combina con fettuccine cocido para un plato reconfortante.

Pasta primavera | \$12

Pasta salteada con vegetales de temporada en aceite de oliva y hierbas.

Pasta pesto | \$12

Pasta con pesto de albahaca casero, parmesano y un chorrito de aceite de oliva.

Pasta pomodoro | \$12

Pasta servida con nuestra exquisita salsa pomodoro.

Pizza

Pizza artesanal | \$15

Nuestras pizzas están hechas con masa casera, salsa de tomate y queso mozzarella como base.

Puede elegir dos ingredientes regulares de las siguientes opciones, por cada adicional \$2

- | | |
|-------------|--------------------|
| • Jamón | • Tomate |
| • Hongos | • Albahaca |
| • Pepperoni | • Chile y pimienta |
| • Queso | • Tocineta |

—menú—

Clásicos

Hamburguesa D-A | \$12

Doscientos gramos de nuestra torta de carne, elaborada a medida para ofrecer un sabor único, acompañada de hongos salteados y cebolla caramelizada, acompañada con papas fritas

Club Sandwich | \$10

Clásico imperdible de queso, jamón, huevo, tocineta, tomate, lecha, y pollo, acompañado con aderezo de la casa y papas fritas,

Nachos | \$10

Chips artesanales de la casa acompañados con queso cheddar, natilla, guacamole, pico de gallo.
Agrega carne o pollo por \$2

Nuggets de pollo | \$9

Acompañados con papas fritas y una salsa de su elección: Búfalo, BBQ o mostaza miel

Tacos | \$12

2 tortillas con fusión de las cocina mexicana y coreana que ofrece una increíble experiencia de sabores basada en el chile, las salsas y la carne.

—menú—

Bebidas

Batidos | \$5

Pregunta por la fruta disponible de temporada

Milkshake | \$7

- Vainilla
- Chocolate
- Banano, chocolate
- Fruta disponible de temporada

Bebidas

- | | |
|-----------------|--------------|
| • Agua \$ 2 | • Fanta \$3 |
| • Gingerale \$3 | • Soda \$3 |
| • Coca Cola \$3 | • Fresca \$3 |

Cocktails | \$10

- | | |
|---------------|----------------|
| • Margarita | • Mojito |
| • Piña colada | • Ron con coca |

Cervezas nacionales | \$5

- | | |
|------------|---------------|
| • Imperial | • Imp. Light |
| • Pilsen | • Imp. Silver |

—menú—

Postres

Brownie con helado | \$7

Una combinación exquisita de sensaciones se presenta en nuestro brownie, acompañado de helado de vainilla.

Panna Cotta | \$8

Una exquisita combinación de sabores define nuestra panna cotta, que se presenta acompañada de una reducción de vino tinto y frutas frescas.

Copa de helados | \$6

Helado con toping de sirope de chocolate.

Granizado | \$6

Granizado de kola con helado

*“Eres más
fuerte de lo que
crees y más
amado de lo que
imaginas”*

—menú—

Breakfast

Guanacaste Sunrise | \$10

Traditional gallo pinto with pasture-raised eggs, plantain, and your choice of fresh sour cream or local cheese. Served with handmade tortilla.

Waffles | \$7

Waffles clásicos con un delicioso relleno de mermelada de fresa, ideales para disfrutar en cualquier momento del día.

Bowl de frutas | \$6

A colorful mix of fresh, seasonal fruits, carefully selected to offer you natural flavor.

Avocado toast | \$8

Crispy artisan bread with fresh avocado, topped with a pasture-raised organic egg. Simple, nutritious, and delicious.

Garden Omelette | \$8

Pasture-raised eggs filled with local cheese, aromatic herbs, and your choice of ham or sautéed mushrooms. Served with chef's salad and rustic bread.

Vital green salad | \$8

Morning salad with arugula, mix of lettuce, carrot, orange, watermelon, Berries, almonds, chia, sesame seeds, and house vinaigrette.

Breakfast burrito | \$7

A combination of the classic Gallo Pinto, sour cream, cheese, and our house-seasoned beef.

—menú—

Appetizers

Sweet jalapeños | \$7

Stuffed peppers with a house-made filling inspired by a culinary fusion between Asia and the Americas.

Beach Style Patacones | \$7

Golden plantains with cheese and beans and fresh pico de gallo.

Toasty Caprese \$8

Fresh tomatoes, mozzarella and basil leaves, on top of a toast with a pesto base.

Artisan Chips Trio | \$6

A crispy mix of sweet potato, plantain, and yuca, served with a house-made sauce.

—menú—

Main dishes

Drift Away Salad | \$8

Mixed lettuces, cherry tomatoes, sliced almonds, avocado, cucumber, and house dressing.

Add extra chicken for \$2.

***Grilled chicken | \$12**

Juicy, tender grilled chicken marinated with fresh herbs. Perfectly cooked to bring out its natural flavors.

***Sunset beef tenderloin | \$14**

Tenderloin in a delicious mushroom sauce.

Golden Milanese | \$15

Classic Neapolitan-style Milanesa with pomodoro sauce and cheese, served with fries and salad.

Dishes marked with a * include the option of choosing two side dishes of your choice: mashed potatoes, white rice, green salad, French fries, or sauteed vegetables.

—menú—

Pastas

Alfredo Pasta | \$13

Alfredo-style pasta, prepared with a smooth, creamy sauce made of butter, cream, and Parmesan cheese, tossed with perfectly cooked fettuccine for a comforting dish.

Pasta Primavera | \$12

Sautéed pasta with seasonal vegetables in olive oil and herbs.

Pasta pesto | \$12

Pasta with homemade basil pesto, Parmesan cheese, and a drizzle of olive oil.

Pasta pomodoro | \$11

Pasta served with our exquisite pomodoro sauce.

Pizza

Artisan Pizza | \$15

Our pizzas are made with homemade dough, tomato sauce, and mozzarella cheese as the base.

You may choose two regular toppings from the options below; each additional topping is \$2.

- | | |
|-------------|--------------------|
| • Ham | • Tomato |
| • Mushrooms | • Basil |
| • Pepperoni | • Pepper and onion |
| • Cheese | • Bacon |

—menú—

Classics

Hamburguesa D-A | \$12

200 grams of our handcrafted beef patty, specially made to offer a unique flavor, served with sautéed mushrooms and caramelized onions.

Club Sandwich | \$10

A timeless classic with cheese, ham, egg, bacon, tomato, lettuce, and chicken, served with house-made dressing and French fries.

Nachos | \$10

House-made artisan chips served with cheddar cheese, sour cream, guacamole, and pico de gallo.
Add beef or chicken for \$2.

Nuggets de pollo | \$9

Served with French fries and your choice of sauce: Buffalo, BBQ, or honey mustard.

Tacos | \$12

Fusion of Mexican and Korean cuisines that offers an incredible flavor experience based on chili, sauces, and meat.

—menú—

Drinks

Smoothies | \$7

Pregunta por la fruta disponible de temporada

Juice | \$5

- Watermelon
- Orange juice
- Pinneapple
- Soursop
- Melón
- Blackberry

Milkshake | \$5

- Vainilla
- Chocolate
- Banano, chocolate

Drinks | \$3

- Water
- Gingerale
- Coca Cola
- Fanta
- Soda
- Fresca

Cocktails | \$10

- Margarita
- Piña colada
- Mojito
- Rum and coke

National Beers | \$5

- Imperial
- Pilsen
- Imp. Light
- Imp. Silver

—menú—

Drinks

Smoothies | \$5

Pregunta por la fruta disponible de temporada

Milkshake | \$7

- Vainilla
- Chocolate
- Banano, chocolate

Drinks | \$3

- Agua
- Gingerale
- Coca Cola
- Fanta
- Soda
- Fresca

Cocktails | \$10

- Margarita
- Piña colada
- Mojito
- Ron con coca

National beers | \$5

- Imperial
- Pilsen
- Imp. Light
- Imp. Silver

—menú—

Dessert

Brownie with ice cream | \$7

An exquisite combination of sensations comes together in our brownie, served with vanilla ice cream.

Panna Cotta | \$8

An exquisite combination of flavors defines our panna cotta, served with a red wine reduction and fresh fruits.

Trio de helados | \$6

A blend of flavors accompanied by chocolate syrup.

Granizado | \$6

Kola slush topped with ice cream.

*You are
stronger than
you think and
more loved than
you can
imagine.*