

MENÚ DE CENA DINNER MENU

ENTRADAS / STARTERS

**MEJILLONES AL VINO BLANCO Y LECHE DE COCO O EN SALSA DE TOMATE NATURAL /
MUSSELS IN COCONUT MILK AND WHITE WINE SAUCE OR IN NATURAL
TOMATO SAUCE - ₡8,495** 

Mejillones, cebolla, vino blanco, crema dulce, y leche de coco o salsa de tomate natural, acompañado de papas rejilla.

Mussels, onions, white wine, heavy cream, and coconut milk, or natural tomato sauce, served with waffle fries.

CARPACCIO DE LOMITO / BEEF CARPACCIO - ₡7,595 

Vinagreta de balsámico, queso grana padano, arugula, alcacarras fritas.

Balsamic vinaigrette, grana padano cheese, arugula, fried capers.

MOUSSE DE CANARD / DUCK MOUSSE - ₡5,595

Mousse cremoso de hígado de pato con chutney de piña, jengibre y almendras.

Creamy duck liver mousse with pineapple chutney, ginger, and almonds.

CEVICHE DE PALMITO / HEART OF PALM CEVICHE - ₡5,595  

Tomate seco, tomate cherry, cebolla morada, chile dulce, culantro, naranja.

Dried tomato, cherry tomato, red onion, peppers, cilantro, orange.

SOPA DE TOMATE / TOMATO SOUP - ₡4,995 

Crotones rústicos, queso blanco fresco.

Rustic croutons, fresh farm cheese.

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA SORPRESA DE VERANO / SUMMER SURPRISE SALAD - ₡5,395 ⚡ ✓

Palmito, aguacate, tomate cherry, lechuga mixta, maní, vainicas, vinagreta de frambuesa.
Heart of palm, avocado, cherry tomato, mixed lettuce, peanuts, green beans, raspberry vinaigrette.

ENSALADA SILVESTRE / WILD SALAD - ₡5,395 ⚡ ✓

Lechugas mixtas, fresa, queso feta, nueces, tomate cherry, manzana gala, vinagreta de naranja.
Mixed lettuce, strawberry, feta cheese, nuts, cherry tomato, Gala apple, orange vinaigrette.

ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD - ₡5,095 ⚡

Lechuga romana, crotones, queso parmesano.
Romaine lettuce, croutons, parmesan cheese.

Pollo extra, extra chicken - ₡3,595

Camarón extra, extra shrimp - ₡3,995

AVES ENSALADA GRIEGA / AVES GREEK SALAD - ₡5,995 ⚡

Lechuga romana con rodajas de pepino, tomate, chile dulce, cebolla morada, aceitunas y queso feta,
servida con una guarnición de pan artesanal.

Romaine lettuce with cucumber, tomato, peppers, red onion, olives, feta cheese, served with homemade bread.

Pollo extra, extra chicken - ₡3,595

Camarón extra, extra shrimp - ₡3,995

ENSALADA DE GALLINA CRIOLLA CONFITADA / CONFIT CHICKEN SALAD - ₡6,695 ⚡

Lechugas, tomate cherry, manzana gala, nougatine de almendra, queso feta, gallina confitada, vinagreta dijon.
Mixed lettuce, cherry tomato, Gala apple, almond nougatine, feta cheese, confit chicken, dijon vinaigrette.

ENSALADA DE LANGOSTA / LOBSTER SALAD - ₡9,895 ⚡

Carne de langosta, aguacate, vainicas, tomates cherry, naranja, lechuga, vinagreta de mostaza dijon.
Lobster meat, avocado, green beans, cherry tomato, orange, lettuce, dijon mustard vinaigrette.

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

CORVINA PIEDRA COLORADA / PIEDRA COLORADA SEA BASS - ₡13,995 Ⓛ

Filet de Corvina a la plancha con costra de yuca, arroz al coco, salsa de naranja y hierbas, ceviche de mejillón con maracuyá.

Grilled Sea bass with a yuca crust, coconut rice, herb and orange sauce, mussel ceviche with passion fruit.

PARGO LAS MANCHAS / LAS MANCHAS RED SNAPPER - ₡12,995 Ⓛ

Pargo a la plancha con acompañamiento de tomate, calamar, camarón, carne de almeja, aceitunas Kalamata y dados de limón, y puré de zanahoria con naranja y albahaca.

Grilled red snapper served with a side of tomato, squid, shrimp, clams, Kalamata olives and lemon dices, and carrot, basil and orange purée.

CAMARONES DEL GOLFO DE NICoya AL CURRY / CURRY SHRIMP FROM GOLFO DE NICoya - ₡19,195 Ⓛ

Camarones jumbo rostizados, salsa curry de coco y tamarindo, arroz al coco.

Roasted jumbo shrimp, coconut and tamarind curry sauce, coconut rice.

ATÚN COCALITO / COCALITO TUNA - ₡12,995 Ⓛ

Atún aleta amarilla en costra de especias y hierbas, coulis de kale y jengibre, y polenta de maíz dulce con tomate seco, brócoli y almejas.

Yellowfin tuna with an herb and spice crust, ginger and kale coulis, and corn polenta with sun dried tomato, broccoli and clams.

BRUMAS DE CABO BLANCO / MISTS OF CABO BLANCO - ₡17,895 Ⓛ

Pulpo a la perrila, servido con tagliolini al olivo, tomates cherry y chimichurri de pejibaye.

Grilled octopus, served with olive tagliolini, cherry tomatoes and pejibaye chimichurri.

CARNES Y AVES / MEAT & POULTRY

ENTRAÑA / SKIRT STEAK - ₡22,795 Ⓛ

Entraña a la parrilla, verduras a la parilla y ensalada verde.

Grilled skirt steak, grilled vegetables and green salad.

VACÍO / FLANK STEAK - ₡19,895 Ⓛ

Vacío a la parrilla, verduras a la parrilla, ensalada verde.

Grilled flank steak, grilled vegetables, green salad.

CHATEaubriand - ₡14,995 Ⓛ

Corte de lomito de 300 gramos rebanado, salsa de cacao, zanahoria glaseada al anís, mini vegetales de temporada, puré de camote.

300 mg sliced beef tenderloin, cacao sauce, anise glazed carrot, mini vegetables, sweet potato puree.

POLLO DE PASTOREO / GRAZING CHICKEN - ₡10,295 Ⓛ

Pechuga de pollo a la parrilla, salsa de hongos silvestres y vino blanco, hierbas frescas, mini vegetales, pure de camote.

Grilled chicken breast, wild mushrooms and wine sauce, fresh herbs, mini vegetables, and sweet potato puree.

PASTAS Y ARROCES / PASTAS AND RICE DISHES

FETTUCCINE CON CAMARONES A LA CREMA DE LIMÓN / FETTUCCINI WITH SHRIMP IN A CREAMY LEMON SAUCE - ₡10,995

Pasta hecha en casa con camarones a la crema de limón.
Homemade pasta with shrimp in a creamy lemon sauce.

FETTUCCINE PORTOFINO - ₡17,095

Fettuccine al nero di seppia: pasta fresca elaborada con tinta de sepia, servida con carne de langosta, hongos, brócoli, cebolla, ajo, chile picante en escamas, fumet de pescado, salsa de tomate natural crema y albahaca.

Fettuccine al nero di seppia: fresh pasta made with cuttlefish ink, served with lobster meat, mushrooms, broccoli, onion, garlic, chili flakes, fish fumet, fresh tomato sauce, cream, and basil.

RISOTTO CON BRÓCOLI Y HONGOS / RISOTTO WITH BROCCOLI AND MUSHROOMS - ₡8,995 🌿

Brócoli, champiñones, hongos porcini, queso grana padano y crema de trufa negra.
Broccoli, mushrooms, porcini mushrooms, grana padano cheese and black truffle cream.

RISOTTO CON FRUTOS DEL MAR AL POMODORO / SEAFOOD POMODORO RISOTTO - ₡ 11,995 🌿

Arroz arboreo, vino blanco, camarón, carne de almejas, mejillones, calamar, pulpo, queso grana padano.
Arborio rice, white wine, camarón, clam meat, mussels meat, squid, octopus, grana padano, salsa de tomate natural.

ROMELIA - ₡8,295 🌿 ✓

Arroz al coco, vegetales de temporada, hongos, cebolla, chile dulce salteado, salsa curry de coco y tamarindo.
Coconut rice, sauteed seasonal vegetables, mushrooms, onions, peppers, coconut and tamarind curry sauce.

ALBÓNDIGAS DE LENTEJAS / LENTIL MEATBALLS - ₡8,195 🌿 ✓

Albóndigas de lentejas marinadas con ajo, cebolla, perejil, comino, aceite de oliva, salsa de tomate natural, tomates cherry frescos, arugula.

Lentil meatballs marinated with garlic, onion, parsley, cumin, olive oil, natural tomato sauce, fresh cherry tomatoes, arugula.



✓ Vegano / Vegan 🌿 Vegetariano / Vegetarian 🌿 Gluten Free / Libre de Gluten 🔥 Picante / Spicy

Impuestos de ventas y servicio no incluido / Sales taxes and service not included.

Los productos del menú pueden contener o estar en contacto con trigo, huevos, frutos secos, leche y mariscos
Por Favor, infórmenos si tiene alguna alergia o restricción dietética. *

Menu items may contain or come into contact with wheat, eggs, tree nuts, milk, and shellfish. Please let us know if you have any allergies or dietary restriction.