



Vive la Experiencia

Appetizers

Fish Ceviche ₡9.000

CEVICHE DE PESCADO Marlin Blanco fresco marinado en jugo de limón con culantro, chile dulce, cebolla morada y chips de maiz de la casa
• Sustituir chips por patacones ₡500 extra.
Extra aguacate ₡850
Fresh White Marlin marinated in lime juice with cilantro, sweet peppers and red onions and homemade corn chips
Substitute chips for patacones ₡500 extra.
Extra avocado ₡850

Mixed Ceviche ₡9.800

CEVICHE MIXTO Mezcla de marlin blanco, camarones marinados en jugo de limón y salsas sweet chili con culantro, chile dulce, cebolla morada, mango, acompañado de chips de maíz de la casa. Sustituir chips por patacones ₡500 extra. Extra de Aguacate ₡850.
Mix of white marlin, shrimp and mussels marinated in lime juice and sweet chili sauce with cilantro, sweet peppers, red onions, mango and homemade corn chips.
• Substitute chips for patacones ₡500 extra.
Extra avocado ₡850.

Beef Carpaccio ₡7.900

CARPACCIO DE LOMITO Lomito de res importado, vegetales frescos, alcaparras, aderezo de la casa, acompañado de pan focaccia y de grana padano rallado.
Imported beef tenderloin, fresh vegetables, capers, house dressing, accompanied by focaccia bread and shredded grana padano

Octopus Carpaccio ₡9.000

CARPACCIO DE PULPO Pulpo del pacífico con pan focaccia, aderezo del chef, aceitunas negras y de grana padano rallado
Pacific octopus accompanied by focaccia bread, chef's dressing, black olives and shredded grana padano.

Salmon Sashimi ₡9.500

SASHIMI DE SALMÓN Salmón chileno con una infusión cítrica de naranja y limón, aceite extra virgen sal y pimienta, acompañado de pan focaccia.
Chilean salmon with an infusion of citrus orange and lemon, extra virgin oil, salt and pepper, accompanied by focaccia bread

Tuna Sashimi ₡9.500

SASHIMI DE ATÚN Atún fresco con una combinación de aderezo de jalapeño, soya, wasabi y aceite de ajonjolí. Acompañado de aguacate y cebollas frescas.
Fresh tuna with a combination of jalapeño dressing, soy, wasabi and sesame oil. Accompanied by avocado and fresh onions.

Tuna Tartare ₡9.800

TORRE DE ATÚN Crudo en cuadritos aderezado con soya y sweet chili con aguacate, cebollinos, mango y arroz jazmín.
Fresh, diced tuna tower dressed with soy sauce and sweet chill with avocado, sesame seeds, scallions, mango and jasmine rice.



Seafood Cocktail ₡9.800

CÓCTEL DE MARISCOS Mix de mariscos: calamar, camarón, marlin blanco y mejillones frescos en salsa clamato, aceitunas verdes y aguacate.

Acompañado con chips de plátano verde.

Mix of seafood, squid, shrimp, white marlin and fresh mussels in clamato. sauce, green olives and avocado Accompanied with green plantain chips.

Jumbo Shrimp Cocktail ₡18.000

COCTEL DE CAMARONES 300 g de camarones jumbo acompañados de salsa coctel (frio o calientes)

300 g jumbo shrimp accompanied by Coctail sauce (cold or hot).

Fish Taco ₡8.950

TACOS DE PESCADO Orden de 2 tacos con tortila de harina, pescado a la parrilla o frito, aguacate, mango lechuga pico de gallo y aderezo chipotle. • Tacos de camarones ₡10.000.

2 tacos on flour tortilla, grilled or fried fish, avocado, mango, lettuce, pico de gallo, and chipotle dressing

Shrimps tacos ₡10.000

Snacks

Chicken Wings 1/2 Kg ₡7.500

ALITAS DE POLLO Alitas de pollo de corte profundo con apio y zanahoria con aderezo Ranch o Blue Cheese, 1 kilo ₡13.500

2 opciones de salsa a escoger:

BBQ - Mostaza Miel - Chipotle - Búfalo - Sweet chilli.

Deep cut chicken wings, with celery and carrots served with ranch or blue cheese dressing. 1 Kg ₡13.500 •

2 sauce options to choose between: BBQ -

Honey Mustard - Buffalo - Sweet Chilli-Chipotle

Fried Shrimp ₡8.500

CAMARONES EMPANIZADOS Camarones empanizados y acompañados de papas fritas. 1 opción de salsa a escoger: Tártara • Chipotle

Golden-fried shrimp breaded served with French Fries, 1 sauce option to choose between: Tartar - Chipotle.

Kids

Chicken Fingers ₡7.500

DEDOS DE POLLO Empanizados acompañados de papas fritas o yuca frita. 1 opción de salsa a escoger BBQ / Mostaza miel • Chipotle • Búfalo • Sweet Chili.

Golden fried Chicken Fingers served with French fries or Fried yuca 1 sauce option to choose from BBQ • Honey • Mustard • Sweet Chili • Buffalo • Chipotle

Fish Fingers 150 gr ₡8.500

DEDOS DE PESCADO Empanizados y acompañados de papas fritas o yuca frita. 1 opción de salsa a escoger: Tártara • Chipotle • Sweet Chili.

Golden fried Fish Fingers served with french fries or fried yuca. 1 sauce option to choose From Tartar • Sweet Chile • Chipotle.

Pregunte por nustras
opciones Keto



Salads

Classic Ceasar ₡4.500

ENSALADA CEASAR CLÁSICA Corazones de lechuga romana, queso, crutones, tocineta y aderezo de anchoas de la casa. Con Filet de pollo a la parrilla ₡7.500.

Con camarones salteados ₡9.500.

Con Filet de pescado a la parrilla ₡8.000.

Romaine lettice hearts, croutons, bacon, parmesan cheese & homemade anchovies dressing. With gilled chicken ₡7.500. With Sauteed shrimp ₡9.500

Wih grilled fish ₡8.000.

Capresse ₡8.500

ENSALDA DE CAPRESSE Tomate y mozzarella fresca en rodajas, hojas de albahaca, salsa pesto casero y reducción de balsámico.

Fresh Tomatoes & fresh mozzarella slices, basil leaves, with homemade pesto sauce and drizzled with balsamic reduction.

Chicken Thai Salad ₡9.800

ENSALADA THAI DE POLLO Lechugas, tomate chery cebolla morada, aguacate, maní, mandarinas dulces y nuestro aderezo de naranja con ajonjolí hacen una mezcla perfecta de sabores. Acompañada de pollo a la parrilla y aderezo de maní.

Mixed greens, cherry tomatoes, red onion, avocado, peanut, sweet mandarins, and our sesame-orange dressing create a perfect blend of flavors, Served with grilled chicken and peanut dressing

Chicken & Pasta

Caribbean Chicken ₡7.500

POLLO EN SALSA CARIBENA

Filet de pechuga de pollo a la parrilla bañada en nuestra salsa caribeña con tomate y especias ligeramente picante, servido con papas al romero y vegetales mixtos.

Grilled chicken breast in our homemade caribbean sauce with tomato, and slightly spicy herbs, served With rosemary potatoes and mixed vegetables.

Chicken Parmesan Pasta ₡11.500

PASTA CON POLLO PARMIGIANO Spaghetti al pomodoro o aglio e olio, servido con pechuga de pollo empanizado con una mezcla de quesos mozzarella - cheddar, acompañado de pan artesanal.

Al Pomodoro or aglio e olio spaghetti, served with breaded chicken breast with a mix of mozzarella -cheddar cheeses, accompanied by artisan bread.

Pesto Chicken Spaghetti ₡9.500

PASTA CON POLLO AL PESTO Spaghetti con pesto cremoso casero, pollo a la parrilla, acompañado de pan con ajo. Con camarones ₡12.000

Spaghetti with a creamy pesto, grilled chicken, with a side of garlic bread. With shrimps ₡12.000



Rice

Rice with Shrimp

€8.900

ARROZ CON CAMARONES acompañado de papas fritas y ensalada.

Rice & Shrimps mixed in Costa Rica Style with French Fries & salad.

Seafood Rice

€11.500

ARROZ CON MARISCOS Mezcla de mariscos frescos, calamar, camarones, cangrejo, mejillones y almejas acompañado de ensalada y papas fritas.

Mix of fresh seafoof, squid, shrimp, crab, mussels and clams accompanied by salad and french fries.

Wild Risotto

€8.500

RISOTTO SILVESTRE parmesano acompañado de hongos cherry y albahaca.

Con lomito €20.000 - con pollo €11.500

- con pescado €17.000 - con camarón €13.500

Pamesan risotto served with mushrooms, cherry tomato and basil. With tenderloin €20.000.

- with chicken € 11,500 - with fish €15.00

with pinky shrimps €13.500

Burgers and Sandwisch

Classic Cheddar

€9.800

LA CLÁSICA CHEDDAR Torta de carne de Res de 220 gr. a la parrilla, doble queso cheddar derretido, lechuga, tomate, cebolla morada salteada y pepinillos • Añade tocineta por €2.000

8 oz grilled burger patty, double melted cheddar cheese, lettuce, tomato, sauteed red onions and pickles.

• Add Bacon For €2.000

Gorgonzola & Bacon

€11.000

HAMBURGUESA DE GORGONZOLA & TOCINO

Torta de carne de 220g, tocineta con miel de maple, queso gorgonzola, espinaca salteada, manzana verde y tomate

8oz grilled burger patty & bacon with maple syrup, gorgonzola cheese, sauteed spinach green apple & tomato,

Steak Sandwisch

€9.800

SANDWICH DE CARNE Excelente combinación de cortes de temporada, cebollas frescas, salteadas y caramelizadas con queso mozzarella, chimichurri argentino, lechuga fresca y bastones de yuca frita

Excellent combination of grilled season cut, and caramelized fresh onions, mozzarella cheese, Argentinean chimichurri, fresh lettuce and fried yuca sticks

Shrimp Sandwich

€10.000

SANDWICH DE CAMARÓN Camarones fritos, coleslaw cremoso, aros de cebolla y bastones de yuca frita.

Fried shrimp, creamy coleslaw, onion rings, and fried yuca sticks

Fish Sandwich

€11.800

SANDWICH DE PESCADO Pescado fresco con cajún, coleslaw cremoso, aros de cebolla y bastones de yuca frita.

Fresh Fish seasoned with cajun spices, creamy coleslaw, onion rings, and fried yuca sticks.

Del Mar

Red Snapper

PARGO ENTERO EN SALSA CARIBEÑA Pargo entero

Frito (600-800 gr) en Salsa Caribeña de tomate picante acompañado de patacones. Precio de acuerdo al tamaño.

Fried whole red snapter (600-800 grams) with homenade Caribbean spicy tomato sauce served with patacones Price according to size

Garlic Octopus

PULPO AL AJILLO Tentáculos de pulpo a la parrilla bañados en salsa de ajo y mantequilla.

Gilled octopus tentacles in garlic & butter sauce.

Price according to season.

Coconut Mahi Mahi

€11.000

DORADO AL COCO Filet de dorado a la parrilla en salsa de coco caribeña ligeramente picante.

Grilled mahi mahi fillet with coconut spicy caribbean sauce

Mango Tuna Ssteak

€12.000

FILET DE ATÚN EN SALSA DE MANGO Filet de

Atún a la parrilla con cajún y chutney de mango.

Grilled yellow fin tuna with cajun and mango Chutney.

Caribbean Soup

€11.900

SOPA DE MARISCOS ESTILO CARIBEÑO Mezcla

de mariscos, mejillones y pescado con leche de coco y chile panameño servida con orden de arroz blanco.

Mix of seafood, mussels & fish with spicy coconut milk, panamanian peppers, served with a side of rice.

Whole Lobster

€25.000

LANGOSTA ENTERA 450 gramos de langosta bañada en salsa de mantequilla y ajo.

450 grams of a Whole lobster bathed in butter and garlic sauce

Fish Garlic Filet

€11.500

FILETE DE PESCADO Filete de pescado a la parrilla bañado con salsa de ajo y mantequilla

Grilled Fish Fillet tossed with garlic and butter sauce

Fish Breaded Filet

€12.500

Filete de pescado empanizado con salsa tártara

Breaded fish fillet with tartar sauce

Garlic Shrimp

€8.500

CAMARONES AL AJILLO Camarones frescos salteados en salsa de mantequilla y ajo

Fresh shrimp sauteed in a butter and garlic sauce



Carnes

Tenderloin

€16.500

LOMITO CON SALSA DE HONGOS Y QUESO GORGONZOLA

Corte premium de lomo de res de 8 oz a la parrilla en salsa casera de hongos con queso gorgonzola derretido. Acompañados de papas al romero y vegetales mixtos.

8oz of grilled premium tenderloin beef with a homemade melted gorgonzola cheese & mushrooms sauce accompanied by rosemary potatoes & mixed vegetables

Rib Eye

€19.000

RIB EYE Corte fresco de carne premium 300gr acompañado de papa asada, vegetales frescos y chimichuri argentino.

Fresh cut of premium meat 300gms, accompanied by roasted potato, mixed vegetables and Argentinean chimichurri.

Baked Ribs

€16.500

Costillas al Horno 500g de costillas con una reducción de sweet chili y salsa BBQ acompañada con croquetas de yuca
500g of rib with a reduction of sweet chili & BBQ sauce accompanied by yuca croquettes

Especiales

Grilled Octopus with Jumbo Shrimp

PULPO A LA PARRILLA CON CAMARONES JUMBO

Pulpo del pacífico a la parrilla con camarones jumbo bañados en mantequilla con ajo acompañado con vegetales frescos y papas al romero.

Grilled Pacific octopus with jumbo shrimp bathed in garlic butter served with fresh vegetables and rosemary potatoes.

The Best of the Sea

MARISCADA LO MEJOR DEL MAR Camarones jumbo y langosta entera con mantequilla y ajo, Filet de pescado y sashimi de atún, calamares y mejillones salteados. Perfecto para compartir.

Jumbo shrimp, whole lobster, Fish Fillete and tuna sashimi, sauteed calamari and mussels in garlic butter sauce.

Perfect for sharing

Surf & Turf El Point

MAR Y TIERRA EL POINT Corte de Rib Eye de 300g a la parrilla con chimichuri, acompañado de langosta entera y camarones jumbo con mantequilla y ajo. Perfecto para compartir.

A 10 oz premium grilled Rib Eye with chimichurri, a whole lobster and jumbo shrimp garlic & butter sauce. Great to share.

Drinks

Non Alcoholic Drinks

Jugos 100% Natural €2.500

Sandía - Piña - Maracuyá - Banano - Naranja - Melón - Mango - Frutos mixtos - Fresa

100% Natural juice Watermelon - Pineapple

- Passion Fruit - Banana - Orange - Melon - Mango - Mixt fruits - Strawberry

Limonada con Hierbabuena€ 2.200

Sparemint Lemonade

Piña con Albahaca€ 2.900

Basil-pineapple juice

Te frío de la Casa € 2.200

Iced tea

Agua San Pellegrina €5.000

San Pellegrino water 500ml

Botella de agua €1.600

Bot led water 600ml

Gaseosas € 1.800

Coca-Cola • Coca Zero • Ginger Ale • Sprite • Fanta Naranja •

Agua Quinada • Club Soda • Fanta Uva • Fanta Kolita

Soft dinks Coca-Cola • Coca Zero - Ginger Ale

- Sprite • Orange Fanta • Tonic water • Club soda

- Fanta Uva • Fanta Kolita

Red Bull €3.500

Wine

Copa de vino —€4.500

Red Merlot • Cabernet • Pinot Noir & Malbec

White Sauvignon blanc • Chardonnay • Pinot Crigio

Copa espumante €4.500

Beer

Imperial - Light - Ultra - Silver - Pilsen €2.000

Bavaria Gold - Light - Master - Malta €2.500

Corona - Modelo €3.000

Heineken €3.000

Sol - Stella Artois €3.000

Smirnoff Roja - de Manzana - Smirnoff Negro €3.000

Cerveza artesanal Preguntar opciones disponibles:

CRAFT BEER - Ask for available options.

Coffe

Americano - Capuccino - Latte €1.800

Mocha € 2.500

Expresso €1.500

Double expresso € 2.000

Té € 1.000

Chocolate caliente €2.500

Dessert

Brownie €5.800

Con helado de vanilla.

Brownie with vanilla ice cream

Copa de helado €3.500

Ice cream with berries.

Cheesecake de Mango €6.000

Cremoso con textura suave y un intenso sabor a mango con una base de galletas.

Creamy with a soft texture and an intense mango flavor with a cookie base.

Cheesecake de Fresa €6.000

Cremoso con textura suave y un intenso sabor a fresa con una base de galletas

Creamy with a soft texture and an intense strawberry flavor with a cookie base

