



LUXURY PRIVATE CHEF

M • E • N • Ú

My CR Concierge offers a range of catering services for weddings, corporate events, parties & more! Our high-quality ingredients and gourmet meals are sure to please every palate!

My CR Concierge Catering Service le ofrece una variedad de menús para bodas, eventos corporativos, fiestas, grupos de vacaciones y más! Utilizamos los ingredientes más frescos y de calidad para asegurarnos de complacer a todos los paladares!



Breakfast

Desayuno



Please read these recommendations
Por favor lea estas recomendaciones

To ensure quality and timely service, we recommend you reserve our services as far in advance as you can. Service subject to availability. Para garantizar un servicio puntual y de calidad, le recomendamos que reserve nuestros servicios con la mayor antelación posible. Estamos sujetos a disponibilidad.

Be sure to let us know in advance if children will have particular needs or if there is someone with dietary requirements or allergies. Asegúrese de informarnos con anticipación si los niños tendrán alguna necesidad particular o si alguno de sus invitados padece alguna alergia o requiere una dieta especial.



SERVED DISH with ingredients and fees included - For 6 people min
PLATO SERVIDO con los ingredientes y honorarios incluidos - Para 6 personas mínimo

CONTINENTAL BREAKFAST

DESAYUNO CONTINENTAL

\$15 PP

Seasonal fruit, toast, eggs cooked your way, costa rican coffee, orange juice, milk, butter and jam.

Frutas de estación, tostadas, huevo al gusto, café costarricense, jugo de naranja, leche, mantequilla y mermelada.

AMERICAN BREAKFAST

DESAYUNO AMERICANO

\$20 PP

Seasonal fruit, pancakes, bacon, eggs cooked your way, toast, orange juice, costa rican coffee, milk, butter & jam.

Frutas de estación, panqueques, tocineta, huevos al gusto, tostadas, jugo de naranja, café costarricense, leche, mantequilla y mermelada.

COSTA RICAN BREAKFAST

DESAYUNO COSTARRICENSE

\$20 PP

Gallo pinto (rice & beans), tortillas, eggs cooked your way, fried plantains, sour cream, costa rican coffee, orange juice and seasonal fruit.

Gallo pinto, tortillas, huevos al gusto, plátanos fritos, natilla, café costarricense, jugo de naranja y frutas de estación.

FULL BREAKFAST

DESAYUNO COMPLETO

\$25 PP

Gallo pinto (rice & beans), tortillas, eggs cooked your way, fried plantains, toast, bacon, pancakes, butter & jam, costa rica coffee, orange juice and milk. (this can change if it is for several days).

Gallo pinto, tortillas, huevos al gusto, plátano maduro frito, tostadas, tocineta, panqueques, mantequilla y mermelada, café costarricense, jugo de naranja y leche.

Price includes chef services and groceries | One option per group | 13% Taxes not included
Precio incluye servicio de chef y compras | Una opción por grupo | No Incluye 13% Impuestos

Lunch

Almuerzo



TACO BAR | 1

BARRA DE TACOS

Your choice of fish, beef, pork, shrimp or chicken tacos, traditional creole salad, home fried potatoes, guacamole, pico de gallo sauce, cheese, tortillas, chipotle sauce, lettuce and tomato.

Escoja 2 carnes entre las opciones de res, pescado, cerdo, camarones o pollo, ensalada criolla tradicional, papas de la casa, guacamole, pico de gallo, queso rallado, tortillas, salsa chipotle, lechuga y tomate.

\$35 PP

CHIFRIJO | 2

CHIFRIJO

Traditional Costa Rican Chifrijo, dish of rice, large beans, pico de gallo, guacamole, pork ribs, avocado and corn tortilla chips.

Tradicional combinación costarricense de chifrijo, plato mixto de arroz, frijoles grandes, pico de gallo, guacamole, chicharrones, aguacates y chips de tortilla de maíz.

\$35 PP

FROM THE GRILL | 3

DE LA PARRILLA

BBQ, grilled potatoes, grilled veggies, chicken skewers, beef steak with onion, coleslaw salad, bacon dip, refried beans and patacones (fried plantains).

BBQ, papas asadas, mix de vegetales a la parrilla, pinchos de pollo, bistec de res asado con cebolla, ensalada de repollo, dip de tocineta, frijoles molidos y patacones.

\$40 PP

SEAFOOD TRIO | 4

TRIO DE MARISCOS

Fresh fish ceviche with fried plantain chips, yuca mash, grilled vegetables, garlic jumbo shrimp and lobster. Tres leches cake for dessert.

Ceviche de pescado con chips de plátano, puré de yuca gratinado, vegetales a la parrilla, camarón jumbo con salsa de ajo cremosa, langosta alioli y tres leches para el postre.

\$65 PP

TYPICAL | 5

EL TÍPICO

Chicken with tomato sauce, creole salad, green beans and ground meat, white rice, refried beans, plantains, shredded beef with fried patacones and pumpkin honey with ice-cream for dessert.

Pollo en salsa de tomate, ensalada criolla, picadillo de vainica con carne molida, arroz blanco, frijoles sofritos, plátano maduros, patacones con carne mechada y miel de ayote con helado de postre.

\$40 PP

Dinner

Cena



MENU | 1

- Baskets of grana padano cheese with chef's salad.
Canastas de queso grana padano con ensalada del chef.
- Risoto with lobster in clam sauce.
Risoto con langosta en salsa de almejas.
- Brownie filled with ice cream.

Bola de Brownie relleno de helado.

\$55 PP

MENU | 2

- Tortilla bowl with tuna tiradito.
Bowl de tortilla con tiradito de atún.
- Kung Pao chicken with yakimeshi rice
Pollo Kung Pao con arroz yakimeshi
- Flamed bananas.

Bananos flambeados.

\$55 PP

MENU | 3

- Pumpkin cream with bacon.
Crema de calabaza con tocineta
- Cajun salmon with tomato and basil virgin sauce.
Salmon cajun con salsa virgen de tomate y albahaca.
- Lemon pie

Pie de limón

\$55 PP

MENU | 4

- Shrimp Remolade Salad
Ensalada de camarones remolade
- Surf and turf, mashed potatoes with spinach and roasted vegetables.
Mar y tierra, puré de papas con espinaca y vegetales asados.
- Tiramizu

\$60 PP

MENU | 5

- Mahi mahi carpaccio with pecorino cheese.
Carpacho de dorado con queso pecorino.
- Beef Stroganoff pasta with ciabatta bread
Pasta con lomito de res stroganoff con pan ciabatta.
- Bailey's mousse

Mousse de baileys

\$55 PP

Price includes chef services and groceries | One option per group | 13% Taxes not included
Precio incluye servicio de chef y compras | Una opción por grupo | No Incluye 13% Impuestos

Specials Dishes

Platos Especiales

JAPANESE MENU

MENU JAPONES

SUSHI

SUSHI

ITALIAN MENU

MENU ITALIANO

SEAFOOD PAELLA

PAELLA DE MARISCOS

GRILL MENU

MENU PARRILLADA

MEXICAN MENU

MENU MEXICANO

BRAZILIAN MENU

MENU BRASILEÑO

BOCAS

MENU

MENU DE BOCAS

1 option per person

1 opción por persona

VEGGIE OPTIONS

opciones vegetarianas

\$35 PP

Kids Menu

Menú de Niños

CHICKEN FINGERS WITH FRIESCHICKEN NACHOS

DEDOS DE POLLO CON PAPAS FRITAS

NACHOS DE POLLO

CHICKEN CHEESE PASTA

PASTA CON POLLO Y SALSA DE QUESO

BEEF QUESADILLAS

QUESADILLAS DE CARNE DE RES

HOT DOGS AND FRIES

SALCHICHAS CON PAPAS FRITAS

CHICKEN RICE WITH FRIES

ARROZ CON POLLO Y PAPAS FRITAS

KIDS MENU

Under 10 Years Old

Menú de Niños | menores de 10 años

\$25 PP

Price includes chef services and groceries | One option per group | 13% Taxes not included
Precio incluye servicio de chef y compras | Una opción por grupo | No Incluye 13% Impuestos

Bartender Services

Servicio de Cocteleria

TWO OPTIONS

DOS OPCIONES

2-10 People

\$100

4hs max.
1 bartender
*4hs máximo
1 bartender*

**Extra
Hour
\$25**

11-20 People

\$200

4hs max.
2 bartender
*4hs máximo
2 bartender*

**Extra
Hour
\$50**

- 1** Cocktail menu suggestion.
Sugerencia de menú de cocteles.
- 2** Bar will be stocked by the bartender.
Bartender compra y prepara todo.
- 3** Ingredients purchasing service: 5% extra
Servicio de compra de los ingredientes: 5% extra
- 4** Special orders will be invoiced in the final account.
Pedidos especiales serán facturados en la cuenta final.

Drinks Menu

Menú de Bebidas

MOJITO

PIÑA COLADA

CAIPIRINHA

DAIQUIRI

MALIBU COLADO

BAILEY'S COLADO

COCO LOCO

GUARO SOUR

BLOODY MARY

13% Taxes not included | No Incluye 13% de Impuestos

Do you want a tailored menu?

¿Quiere un menú personalizado?

CHEF SERVICES + INGREDIENTS + 13% TAXES
Servicio de Chef + las compras de los ingredientes + 13% IVA

BREAKFAST

DESAYUNO

2 - 5 people — **\$80**

6 - 11 people — **\$100**

12 - 18 people — **\$120**

LUNCH

ALMUERZO

2 - 5 people — **\$100**

6 - 11 people — **\$120**

12 - 18 people — **\$150**

DINNER

CENA

2 - 5 people — **\$120**

6 - 11 people — **\$150**

12 - 15 people — **\$180**

16 - 20 people — **\$200**

The prices are based on the same dish per group (except children or special dietary requests like: vegetarians, vegans, gluten and dairy free). If you want different dishes please contact us.
Los precios están pensados en 1 mismo plato por grupo, con excepción de los platos de niños ó vegetarianos, veganos, celíacos o con alguna restricción en su dieta. Si quieren diferentes platos por favor consúltenos.