Menú

RESTAURANTE

LA TORTUGA

DESAYUNOS

GALLO PINTO

GALLO PINTO, HUEVO AL GUSTO, PLÁTANO MADURO, QUESO FRESCO Y NATILLA.
GALLO PINTO, EGGS ANY STYLE, RIPE PLANTAIN, FRESH CHEESE, AND SOUR CREAM.

¢4500

TOSTADA FRANCESA- FRENCH TOAST

TOSTADAS FRANCESA CON FRUTAS Y SIROPE DE CHOCOLATE.
FRENCH TOAST WITH FRUIT AND CHOCOLATE SYRUP.

¢4500

PARFAIT TROPICAL- TROPICAL PARFAIT

YOGURT NATURAL, GRANOLA, FRUTAS DE TEMPORADA Y MERMELADA.
NATURAL YOGURT, GRANOLA, SEASONAL FRUITS, AND JAM

¢4500

PANCAKES

DOS PANCAKES, FRUTAS DE TEMPORADA Y CHOCOLATE O MIEL.
TWO PANCAKES, SEASONAL FRUITS, AND CHOCOLATE OR HONEY.

¢4500

OMELETTE DE LA CASA- HOUSE OMELETTE

DOS HUEVOS BATIDOS, ACOMPAÑADO DE VEGETALES FRESCO,CEBOLLA, TOMATE, HONGOS, CHILE DULCE, TOCINETA, Y QUESO.
TWO SCRAMBLED EGGS, SERVED WITH FRESH VEGETABLES SUCH AS ONION, TOMATO, MUSHROOMS, SWEET PEPPER, BACON, AND CHEESE.

¢4500

HUEVOS BENEDICTINOS- EGGS BENEDICT

TOSTADA DE PAN DE MASA MADRE CON QUESO CREMA, DOS HUEVOS PONCHADOS, TOCINETA Y SALSA HOLANDESA.
SOURDOUGH TOAST WITH CREAM CHEESE, TWO POACHED EGGS, BACON, AND HOLLANDAISE SAUCE.

¢5500

SANDWICH CLUB PLAYERO DE LA CASA

SÁNDWICH CON JAMÓN, TOCINETA, QUESO AMARILLO, LECHUGA, TOMATE, UNA DELICIOSA TORTA DE CAMARÓN, PEPINO FRESCO, TOMATE, QUESO BLANCO Y ADEREZADO CON LA SALSA DE LA CASA.
SANDWICH MADE WITH HAM, BACON, CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, TOMATO, A FLAVORFUL SHRIMP PATTY, FRESH CUCUMBER, WHITE CHEESE, AND FINISHED WITH OUR SIGNATURE HOUSE SAUCE.

¢5500

"TODOS LOS DESAYUNOS INCLUYEN UN PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA"

PRECIOS NO INCUYE IMPUESTOS 13%

ENTRADAS

CEVICHE DE LA CASA- HOUSE CEVICHE

PESCADO FRESCO MARINADO EN LECHE DE TIGRE CON PICADURA FINA Y PLUMAS DE CEBOLLA MORADA CON CHIPS DE TORTILLAS.
FRESH FISH MARINATED IN LECHE DE TIGRE WITH FINE DICED VEGETABLES AND RED ONION FEATHERS, SERVED WITH TORTILLA CHIPS.

₡7000

CEVICHE DE PESCADO TRADICIONAL- TRADITIONAL FISH CEVICHE

PESCADO FRESCO MARINADO CON LIMÓN Y PICADURA FINA ACOMPAÑADO CON CHIPS DE TORTILLA.
FRESH FISH MARINATED WITH LIME AND FINELY DICED VEGETABLES, SERVED WITH TORTILLA CHIPS.

₡6000

CEVICHE VUELVE A LA VIDA- "COME BACK TO LIFE" CEVICHE

CEVICHE MIXTO, PESCADO FRESCO, CAMARÓN, PINGUAS, ALMEJAS Y PULPO ACOMPAÑADO DE CHIPS DE TORTILLAS.
MIXED CEVICHE: FRESH FISH, SHRIMP, SMALL CLAMS (PINGUAS), CLAMS, AND OCTUPUS, SERVED WITH TORTILLA CHIPS.

₡9000

CEVICHE APASIONADO- "PASSIONATE" CEVICHE

CEVICHE DE PESCADO Y CAMARÓN EN LECHE DE TIGRE Y MARACUYA Y PALMITO A LAS BRAZAS.
FISH AND SHRIMP CEVICHE IN LECHE DE TIGRE AND PASSION FRUIT, WITH GRILLED HEART OF PALM.

₡8500

CEVICHE DE CAMARON- SHRIMP CEVICHE

CAMARONES BLANQUEADOS, BAÑADOS EN LECHE DE TIGRE, CON PICADURA FINA Y PLUMAS DE CEBOLLA MORADA, ACOMPAÑADO DE CHIPS DE TORTILLAS.
BLANCHED SHRIMP IN LECHE DE TIGRE WITH FINELY DICED VEGETABLES AND RED ONION FEATHERS, SERVED WITH TORTILLA CHIPS.

₡7500

CEVICHE DE PIANGUA

PINGUAS FRESCAS MARINADAS EN LIMON MECINO CON SU SANGRE, TRES PICADURAS TRADICIONALES, DECORADO CON PLUMAS DE CEBOLLA MORADA, ACOMPAÑADO CON PATACONES.

₡5500

CEVICHE DE CHICHARRÓN- PORK RIND CEVICHE

TROZOS DE CHICHARRÓN CROCANTE, CON TRES PICADURAS Y PLUMAS DE CEBOLLA MORADAS, ACOMPAÑADO DE AGUACATE Y CHIPS DE PLÁTANOS.
CRISPY PORK CHICHARRÓN BITES WITH THREE DICED TOPPINGS AND RED ONION FEATHERS, SERVED WITH AVOCADO AND PLANTAIN CHIPS.

₡7000

PRECIOS NO INCUYE IMPUESTOS 13%

ENTRADAS

TARTAR DE ATÚN- TUNA TARTARE

ATÚN COLA AMARILLA FRESCO ESTILO POKE EN TRES CAPAS, FRUTA FRESCA, POKE HAWAIANA Y AGUACATE.
FRESH YELLOWFIN TUNA POKE IN THREE LAYERS, FRESH FRUIT, HAWAIIAN POKE SAUCE, AND AVOCADO.

₡8000

MEJILLONES MEDITERRÁNEOS- MEDITERRANEAN MUSSELS

MEJILLONES FRESCOS AL VAPOR, COCIDOS CON AJOS, PEREJIL Y VINO BLANCO.
FRESH STEAMED MUSSELS COOKED WITH GARLIC, PARSLEY, AND WHITE WINE.

₡6500

CARPACCIO

PULPO- OCTOPUS
₡8000
PESCA DEL DÍA- CATCH OF THE DAY
₡6000
LOMITO- BEEF TENDERLOIN
₡7000

"TODOS LOS CARPACCIOS VIENEN ACOMPAÑADOS DE ALCAPARRAS, ACEITUNAS Y MARINADO CON SALSA DE LA CASA"
"ALL CARPACCIOS ARE SERVED WITH CAPERS, OLIVES, AND MARINATED WITH OUR HOUSE-MADE SAUCE"

CONSOMÉ DE MARISCOS

UNA PEQUEÑA SUSTANCIA DE MEZCLAS DE MARISCOS FRESCOS DEL GOLFO,
A SMALL SERVING OF FRESH GULF SEAFOOD BLEND

₡4000

PRECIOS NO INCUYE IMPUESTOS 13%

PLATOS VEGETARIANOS

BERENJENA ROSTIZADA- ROASTED EGGPLANT

BERENJENA ROSTIZADA EN SALSA DE TAMARINDO, QUESO RICOTTA, TOMATE CHERRY AL HIERRO, PECANAS Y PIMIENTA ROSADA.
ROASTED EGGPLANT IN TAMARIND SAUCE, RICOTTA CHEESE, CASTRON SEARED CHERRY TOMATOES, PECANS, AND PINK PEPPERCORN.

₡6100

PASTA DE LA FINCA VEGETARIANA- VEGETARIAN FARMHOUSE PASTA

PASTA LINGUINE, BAÑADA EN PESTO DE ALBAHACA, CON UNA MEZCLA DE SEMILLAS TOSTADAS, ACOMPAÑADO DE PAN BAGUETTE A LA HIERBA.
LINGUINE PASTA IN BASIL PESTO WITH A MIX OF TOASTED SEEDS, SERVED WITH HERB BAGUETTE.

₡6200

COLIFLOR EMPANIZADA- BREADED CAULIFLOWER

COLIFLOR EMPANIZADA EN PANKO, PURÉ DE PAPA, MAYONESA DE AJO Y MAYONESA CHIPOTLE.
PANKO-BREADED CAULIFLOWER, MASHED POTATOES, GARLIC MAYO, AND CHIPOTLE MAYO

₡6300

ENSALADAS-SALADS

ENSALADA DE LA CASA- HOUSE SALAD

COMBINACIÓN DE VEGETALES FRESCOS EN UNA CAMA DE LECHUGA Y ACHICORIA, ACOMPAÑADO CON PULPO A LA PARRILLA.
COMBINATION OF FRESH VEGETABLES ON A BED OF LETTUCE AND CHICORY, SERVED WITH GRILLED OCTOPUS.

₡8600

ENSALADA DE POLLO- CHICKEN SALAD

ENSALADA DE POLLO A LA PLANCHA MARINADO A LAS HIERBAS.
GRILLED CHICKEN SALAD MARINATED WITH HERBS.

₡6500

ENSALADA DE CAMARONES- SHRIMP SALAD

ENSALADA DE CAMARONES FRESCOS DEL GOLFO A LA PARRILLA.
GRILLED FRESH GULF SHRIMP SALAD.

₡7400

ENSALADA DE LA HUERTA "VEGETARIANA"- GARDEN SALAD "VEGETARIAN"

LECHUGA VERDE, ACHICORIA MORADA, TOMATES CHERRY, PLUMAS DE CEBOLLA MORADAS, HONGOS, ZANAHORIA, PALMITO, PEPINO, QUESO TIERNO Y ADEREZO DE LA CASA.
GREEN LETTUCE, PURPLE CHICORY, CHERRY TOMATOES, RED ONION FEATHERS, MUSHROOMS, CARROT, HEART OF PALM, CUCUMBER, SOFT CHEESE, AND HOUSE DRESSING.

₡6150

PRECIOS NO INCUYE IMPUESTOS 13%

PLATOS FUERTES
MARISCOS

PESCADO FRITO

PESCADO FRITO FRESCO, ACOMPAÑADO DE ENSALADA, PATACONES Y SALSA CRIOLLA DE LA CASA.
FRESH FRIED FISH, SERVED WITH SALAD, PLANTAINS, AND OUR HOUSE CREOLE SAUCE.

"PRECIO VARIA SEGUN TAMAÑO"

PESCA AL GRILL- GRILLED FISH

PESCA DEL DÍA A LA PARRILLA, ACOMPAÑADO DE VEGETALES Y PURÉ DE PAPA.
GRILLED CATCH OF THE DAY, SERVED WITH VEGETABLES AND MASHED POTATOES.

₡9600

LO MEJOR DE LA CASA "MAR Y TIERRA"- HOUSE SPECIAL "SURF AND TURF"

UNIENDO TRES ELEMENTOS, PRESENTAMOS NUESTRO MAR Y TIERRA: UN DELICIOSO CHURRASCO EN EL PUNTO DE SU PREFERENCIA, ACOMPAÑADO DE UNA COLA DE LANGOSTA A LA PARRILLA Y UN PINCHO DE CAMARONES PARRILLADOS, MONTADOS SOBRE PURE FRESCO Y MINI VEGETALES.
BRINGING TOGETHER THREE ELEMENTS, WE PRESENT OUR SURF AND TURF: A DELICIOUS RIBEYE COOKED TO YOUR PREFERRED DONENESS, SERVED WITH A GRILLED LOBSTER TAIL AND A SKEWER OF GRILLED SHRIMP, ALL SET OVER FRESH MASHED POTATOES AND BABY VEGETABLES.

₡21300

CAMARONES CARIBEÑOS- CARIBBEAN SHRIMP

CAMARONES SALTEADOS CON ACEITE DE HIERBAS Y AJO, ACOMPAÑADO CON UNA SALSA CARIBEÑA, PATACONES Y ARROZ FRITO.
SAUTÉED SHRIMP WITH HERB AND GARLIC OIL, SERVED WITH CARIBBEAN SAUCE, PLANTAIN FRITTERS, AND FRIED RICE.

₡8000

CAMARONES AL GUSTO- SHRIMP PREPARED TO YOUR LIKING

EMPANIZADO O AL AJILLO, ACOMPAÑADO DE PAPAS Y ENSALADA.
BREADED OR GARLIC-STYLE FISH, SERVED WITH POTATOES AND SALAD.

₡7500

SOPA DE MARISCOS- SEAFOOD SOUP

AGUA O LECHE.
WATER OR MILK.

₡8500

SOPA CARIBEÑA- CARIBBEAN SOUP

ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO
SERVED WITH WHITE RICE

₡10000

PRECIOS NO INCUYE IMPUESTOS 13%

PLATOS FUERTES
MARISCOS

LANGOSTA AL AJO- GARLIC LOBSTER

LANGOSTA A LA PARRILLA CON AJO, MANTEQUILLA Y PEREJIL ACOMPAÑADO DE VEGETALES Y PURÉ DE CAMOTE.
GRILLED LOBSTER WITH GARLIC, BUTTER, AND PARSLEY, SERVED WITH VEGETABLES AND SWEET POTATO PURÉE.

400G: ¢14100 600G: ¢19000

LANGOSTA AL TERMIDOR- LOBSTER THERMIDOR

LANGOSTA A LA PARRILLA, BAÑADA CON QUESO MOZARRELLA GRATINADO, ACOMPAÑADA DE VEGETALES Y YUCA FRITA.
GRILLED LOBSTER TOPPED WITH GRATINÉED MOZZARELLA CHEESE, SERVED WITH VEGETABLES AND FRIED YUCA.

400G: ¢15100 600G: ¢21250

LANGOSTA RELLENA- STUFFED LOBSTER

LANGOSTA RELLENA DE CAMARONES FRESCOS, CON QUESO MOZARELLA GRATINADO Y SALSA BECHAMEL, ACOMPAÑADO DE ARROZ TOSTADO Y PATACONES.
LOBSTER STUFFED WITH FRESH SHRIMP, GRATINÉED MOZZARELLA, AND BÉCHAMEL SAUCE, SERVED WITH TOASTED RICE AND PLANTAIN FRITTERS.

400G: ¢18100 600G: ¢24150

PULPO A LA PARRILLA- GRILLED OCTOPUS

PULPO A LA PARRILLA CARAMELIZADO EN UNA SALSA DE OSTIÓN, AJO Y PEREJIL, ACOMPAÑADO DE TOMATES CHERRY Y ESPÁRRAGOS.
GRILLED OCTOPUS CARAMELIZED IN OYSTER, GARLIC, AND PARSLEY SAUCE, SERVED WITH CHERRY TOMATOES AND ASPARAGUS.

¢13600

CORDON BLUE TROPICAL- TROPICAL CORDON BLEU

RULET DE FILETE DE PARGO CON UN CENTRO DE CAMARÓN Y MOZARELLA, TERMINADO EN PANKO, ACOMPAÑADO CON PURÉ Y VEGETALES, BAÑADA EN UNA SALSA BECHAMEL FRANCESA.
RED SNAPPER FILLET ROULADE STUFFED WITH SHRIMP AND MOZZARELLA, COATED IN PANKO, SERVED WITH MASHED POTATOES AND VEGETABLES, FINISHED WITH FRENCH BÉCHAMEL SAUCE.

¢13500

PRECIOS NO INCUYE IMPUESTOS 13%

PLATOS FUERTES
MARISCOS

MARISCO CAHUITA- CAHUITA SEAFOOD

TODOS NUESTROS FRUTOS DEL MAR EN UNA DELICIOSA SALSA CARIBEÑA, ACOMPAÑADA DE ARROZ, ENSALADA Y PATACONES.
ALL OUR SEAFOOD IN A DELICIOUS CARIBBEAN SAUCE, SERVED WITH RICE, SALAD, AND PLANTAIN FRITTERS.

₡14400

FILETE DE PESCADO- FISH FILLET

FILETE DE CANDADO, CORVINA O PARGO, ACOMPAÑADO DE ENSALADA VERDE Y PAPAS FRITAS.
SNOOK, SEA BASS, OR SNAPPER FILLET, SERVED WITH GREEN SALAD AND FRENCH FRIES.

₡5800

SALMÓN A LA PARRILLA- GRILLED SALMON

SALMÓN A LA PARRILLA MONTADO EN UNA CAMA DE PURÉ, ACOMPAÑADO DE VEGETALES Y BAÑADO EN SALSA DE MANGO CON ROMERO.
GRILLED SALMON SERVED ON A BED OF MASHED POTATOES, ACCOMPANIED BY VEGETABLES, AND DRIZZLED WITH MANGO ROSEMARY SAUCE.

₡9800

MARISCADA- SEAFOOD PLATTER

PERSONAL- INDIVIDUAL PORTION

CAMARÓN, ALMEJA, MEJILLÓN, JAIBA, CALAMAR Y LANGOSTA.
SHRIMP, CLAM, MUSSEL, CRAB,SQUID, AND LOBSTER.

₡16500

DOS MEJOR QUE UNO- TWO IS BETTER THAN ONE

CAMARÓN, ALMEJA, MEJILLÓN, JAIBA, DEDOS DE PESCADO, CALAMAR, PULPO Y LANGOSTA.
SHRIMP, CLAM, MUSSEL, CRAB, FISH FILLET, SQUID, OCTOPUS, AND LOBSTER.

₡29000

FAMILIAR- FAMILY PLATTER

CAMARÓN, ALMEJA, MEJILLÓN, JAIBA, DEDOS DE PESCADO, CALAMAR, PULPO, LANGOSTA, DOS PARGOS FRITOS Y DOS PORCIONES DE CEVICHE.
SHRIMP, CLAM, MUSSEL, CRAB, FISH FILLET, SQUID, OCTOPUS, LOBSTER, TWO FRIED SNAPPERS, AND TWO SERVINGS OF CEVICHE.

₡56000

PRECIOS NO INCUYE IMPUESTOS 13%

PLATOS FUERTES
CARNES

PECHUGA DE POLLO-CHICKEN BREAST

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA, A LA PLANCHA O EMPANIZADA
ACOMPAÑADA CON PAPAS FRITAS Y ENSALADA.
CHICKEN BREAST GRILLED, SEARED, OR BREADED
SERVED WITH FRENCH FRIES AND SALAD.

₡6500

CORDÓN BLUE DE POLLO- CHICKEN CORDON BLEU

UN RULLET DE PECHUGA DE POLLO, CON JAMON Y UNA LONJA DE
QUESO AMARILLO, ACOMPAÑADO DE VEGETALES Y PURE, CON SALSA
BECHAMEL DE LA CASA

₡8500

RIBEYE A LA PARRILLA- GRILLED RIBEYE

300G DE RIBYE A LA PARRILLA, MINI PAPAS SALTEADAS A LA HIERBA,
ESPÁRRAGOS Y VEGETALES A LA PARRILLA.
300G GRILLED RIBEYE, SAUTÉED MINI POTATOES WITH HERBS,
ASPARAGUS, AND GRILLED VEGETABLES.

₡13900

LOMITO- TENDERLOIN

A LA JALAPEÑA, A LA PIMIENTA O A LA DIABLA, ACOMPAÑADO DE
PURÉ DE PAPA Y VEGETALES.
JALAPEÑO, PEPPERCORN, OR DIABLA STYLE, SERVED WITH MASHED
POTATOES AND VEGETABLES.

₡9550

CHURRASCO- SKIRT STEAK

ACOMPAÑADO DE PAPAS MINI Y VEGETALES.
SERVED WITH MINI POTATOES AND VEGETABLES.

PRECIO VARIA SEGUN TAMAÑO

PRECIOS NO INCUYE IMPUESTOS 13%

ARROCES

ARROZ CON POLLO TRADICIONAL- RADITIONAL CHICKEN RICE

POLLO COCIDO AL ESTILO TRADICIONAL DE LAS ABUELAS, MEZCLADO CON INGREDIENTES TRADICIONALES TÍPICOS ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS Y ENSALADAS.
CHICKEN COOKED IN THE TRADITIONAL GRANDMOTHER'S STYLE, MIXED WITH CLASSIC HOMEMADE INGREDIENTS, SERVED WITH FRENCH FRIES AND SALADS.

₡5700

CAMARONES CON ARROZ- SHRIMP WITH RICE

CAMARÓN JUVENIL FRESCO DEL GOLFO, MEZCLADO CON NUESTRA RECETA DE LA CASA, ACOMPAÑADO DE PAPAS Y ENSALADA.
FRESH JUVENILE GULF SHRIMP MIXED WITH OUR HOUSE RECIPE, SERVED WITH POTATOES AND SALAD.

₡7500

ARROZ CON CAMARONES- SHRIMP RICE

CAMARÓN FRESCO DEL GOLFO, MEZCLADO CON NUESTRA RECETA DE LA CASA, ACOMPAÑADO DE PAPAS Y ENSALADA.
FRESH GULF SHRIMP MIXED WITH OUR HOUSE RECIPE, SERVED WITH POTATOES AND SALAD.

₡6200

ARROZ CON MARISCOS- SEAFOOD RICE

UNA MEZCLA EXQUISITA DE NUESTROS MARISCOS DE COSTA PACIFICA, MEZCLADO CON ARROZ Y LA RECETA DE LA CASA, ACOMPAÑADO DE PAPAS Y ENSALADA.
EXQUISITE MIX OF OUR PACIFIC COAST SEAFOOD, BLENDED WITH RICE AND OUR HOUSE RECIPE, SERVED WITH POTATOES AND SALAD.

₡7800

ARROZ CON CAMARÓN Y CALAMAR- RICE WITH SHRIMP AND SQUID

CAMARONES Y CALAMARES (TENTÁCULO Y POTA) CASADOS CON CAMARONES FRESCOS DEL GOLFO, MEZCLADOS CON ARROZ Y LA RECETA DE LA CASA, ACOMPAÑADO DE PAPAS Y ENSALADA.
SHRIMP AND CALAMARI (TENTACLES AND JUMBO SQUID) COMBINED WITH FRESH GULF SHRIMP, MIXED WITH RICE AND OUR HOUSE RECIPE, SERVED WITH POTATOES AND SALAD.

₡8000

ARROZ CON PULPO- OCTOPUS RICE

PULPO ASUSTADO COCIDO A LA PERFECCIÓN, MEZCLADO CON ARROZ Y ESPECIES VARIAS, ACOMPAÑADO DE PAPAS Y ENSALADA.
PERFECTLY COOKED OCTOPUS, COMBINED WITH RICE AND A BLEND OF SPICES, SERVED WITH POTATOES AND SALAD.

₡10900

ARROZ CON PINGUAS- RICE WITH LAND CRAB

UNA EXÓTICA MEZCLA DE PINGUAS Y ARROZ, MATIZADA CON LA NOSTALGIA DE UN PLATO MUY PORTEÑO, ACOMPAÑADO DE PATACONES Y ENSALADAS.
A UNIQUE BLEND OF PINGUAS AND RICE, EVOKING THE NOSTALGIC TASTE OF A TRADITIONAL PUNTARENAS SPECIALTY, SERVED WITH CRISPY PLANTAINS AND SALAD.

₡5950

PRECIOS NO INCUYE IMPUESTOS 13%

PASTAS

PASTA CON CAMARONES DEL GOLFO- GULF SHRIMP PASTA

PASTA DE SPAGUETTIS, CON ACEITE DE OLIVA, CAMARONES A LA PLANCHA, PIMIENTA, CHILE PÍCATE, AJO, PEREJIL, CHILE EN ESCAMAS Y TOMATES CHERRY, ACOMPAÑADO CON QUESO PARMESANO.
SPAGHETTI PASTA WITH OLIVE OIL, GRILLED SHRIMP, PEPPER, CHILI, GARLIC, PARSLEY, CHILI FLAKES, AND CHERRY TOMATOES, SERVED WITH PARMESAN CHEESE.

₡7850

PASTA MARINERA- SEAFOOD PASTA

EN SALSA BLANCA, ROJA O ACEITE DE OLIVA, ACOMPAÑADA CON PAN DE HIERBAS.
IN WHITE SAUCE, RED SAUCE, OR OLIVE OIL, SERVED WITH HERB BREAD.

₡8500

PASTA AL PESTO- PESTO PASTA

ACOMPAÑADA CON PAN DE HIERBAS.
SERVED WITH HERB BREAD.

₡6000

PASTA ALFREDO- ALFREDO PASTA

ACOMPAÑADA CON PAN DE HIERBAS.
SERVED WITH HERB BREAD.

₡7500

PASTA BOLOÑESA- BOLOGNESE PASTA

ACOMPAÑADA CON PAN DE HIERBAS.
SERVED WITH HERB BREAD.

₡8000

PASTA CON POLLO-CHICKEN PASTA

PASTA DE SPAGUETTIS EN SALSA BLANCA O ROJA, ACOMPAÑADA DE QUESO PARMESANO Y PAN DE AJO,
SPAGHETTI PASTA WITH WHITE OR RED SAUCE, SERVED WITH PARMESAN CHEESE AND GARLIC BREAD.
₡6500

PRECIOS NO INCUYE IMPUESTOS 13%

Hamburguesas- Burgers

HAMBURGUESA DE LA CASA- HOUSE BURGER

PAN BRIOCHE, GUACAMOLE, DOBLE TORTA ANGUS, QUESO MOZARELLA, TOCINETA, CEBOLLA A LA PARRILLA, MAYONESA DE LA CASA, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.
BRIOCHE BUN, GUACAMOLE, DOUBLE ANGUS PATTY, MOZZARELLA CHEESE, BACON, GRILLED ONION, HOUSE MAYO, SERVED WITH FRENCH FRIES.

₡9200

HAMBURGUESA DE PESCADO- FISH BURGER

PAN BRIOCHE, FILETE DE PESCADO EMPANIZADO, SALSA TÁRTARA, PEPINO AGRIDULCE, CEBOLLA MORADA, LECHUGA, ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS.
BRIOCHE BUN, BREADED FISH FILLET, TARTAR SAUCE, SWEET-AND-SOUR CUCUMBER, RED ONION, LETTUCE, SERVED WITH FRENCH FRIES.

₡7300

HAMBURGUESA DE POLLO- CHICKEN BURGER

PAN BRIOCHE, TORTA DE POLLO CRISPY, SALSA DE LA CASA, TOMATE, CEBOLLA MORADA ASADA Y LECHUGA, ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS.
BRIOCHE BUN, CRISPY CHICKEN PATTY, HOUSE SAUCE, TOMATO, GRILLED RED ONION, AND LETTUCE, SERVED WITH FRENCH FRIES.

₡6500

OTROS-OTHER

ALAS DE POLLO- CHICKEN WINGS "SALSA BARBACOA, BÚFALO" "BARBECUE SAUCE, BUFFALO"	₡5000
DEDOS DE POLLO- CHICKEN FINGERS	₡6000
DEDOS DE PESCADO- FISH STICKS	₡5000
SALCHIPAPAS- SAUSAGE AND FRIES	₡3800
PATACONES CON CARNE- FRIED PLANTAINS WITH MEAT	₡4500

MENÚ DE NIÑOS

PASTA DE NIÑOS	₡3000
HAMBURGUESA DE NIÑOS	₡3500

PRECIOS NO INCUYE IMPUESTOS 13%

BEBIDAS- DRINKS

AGUA-WATER	¢1200
AGUA MINERAL SANBENEDETTO 1 LITRO	¢4000
AGUA MINERAL VICHY CATALAN GASEOSA 1 LITRO	¢4000
GASEOSAS SODAS	¢1300

Bebidas Naturales-Natural Drinks

JUGOS NATURALES

MARACUYA- PASSION FRUIT	¢1500
NARANJA-ORANGE	¢1500
PIÑA-PINEAPPLE	¢1500
FRESA- STRAWBERRY	¢1800
SANDIA-WATERMELON	¢1500
MELON- MELON	¢1500
FRUTAS- FRUIT	¢1500
LIMONADA- LEMONADE	¢1800
LIMONADA CON HIERBA BUENA PEPPERMINT LEMONADE	¢2000
LIMONADA DE COCO COCONUT LEMONADE	¢2000
LIMONADA DE FRESA STRAWBERRY LEMONADE	¢2000

PRECIOS NO INCUYE IMPUESTOS 13%

SODAS

SODA FRUTOS ROJOS- MIXED BERRIES SODA	¢3000
SODA MARACUYA- PASSION FRUIT SODA	¢2500
SODA DE FRESA- STRAWBERRY SODA	¢2500
SODA DE LIMONADA- LEMONADE SODA	¢2500

MALTEADAS-MILKSHAKE

MALTEADA DE VAINILLA VANILLA MILKSHAKE	¢3500
MALTEADA DE CHOCOLATE CHOCOLATE MILKSHAKE	¢4000
MALTEADA DE FRESA STRAWBERRY MILKSHAKE	¢4000
MALTEADA DE OREO OREO MILKSHAKE	¢4000

PRECIOS NO INCUYE IMPUESTOS 13%

CERVEZAS-BEER

IMPERIAL	¢1500
IMPERIAL LIGHT	¢1500
SILVER	¢1500
PILSEN	¢1500
BAVARIA	¢2000
HEINEKEN	¢2000
SOL	¢2000
CORONA	¢2000
STELLA	¢2000
ADAN Y EVA	¢2000

VINOS-WINE

COPA DE VINO	¢3500
BOTELLA DE VINO	¢14000

PRECIOS NO INCUYE IMPUESTOS 13%

COCTELES-COCKTAILS

MARGARITA LIMON	¢5000
MARGARITA FRESA	¢5500
MARGARITA MARACUYA	¢5500
MARGARITA CORONA	¢7000
MARGARITA DON JULIO	¢8000
MOJITO	¢4300
DAIQUIRI	¢4300
MOSCU MULE	¢5000
PIÑA COLADA	¢5000
TORTLE SUNSET	¢7000
CAIPIRIÑAS	¢4500
TEQUILAS SUNRISE	¢4000
BLOODIE MERRY	¢4500
GIN TONIC	¢5000
BLUE HAWAIAN	¢5500
APEROL SPRITZ	¢5000
SANGRIA	¢4500

PRECIOS NO INCUYE IMPUESTOS 13%

RON

CUBA LIBRE	¢2500
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	¢1500
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	¢2500
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS	¢3000
BACARDI CLARO Y OSCURO	¢1600
RON CENTENARIO 7 AÑOS	¢2000
RON BARCELO	¢3000
MALIBU	¢2000

TEQUILAS

TEQUILERO	¢1000
TEQUILA PATRON	¢4500
GRAN MALO	¢2500
JOSE CUERVO SILVER	¢1500
JOSE CUERVO GOLD	¢1500
DON JULIO REPOSADO	¢3500
DON JULIO AÑEJO	¢4000

VODKA

ABSOLUT	¢2000
SMIRNOFF	¢2000
GREY GOOSE	¢3000

PRECIOS NO INCUYE IMPUESTOS 13%

WISKEY

FIREBALL	¢2500
JYB	¢2000
BLACK AND WHITE	¢2000
CHIVAS REGAL	¢3000
JACK DANIELS	¢3000
OLD PAR	¢3000
BUCHANNAS	¢3500
JOHNNY DOUBLE NEGRO	¢3500
JOHNNY NEGRO	¢3000
JOHNNY ROJO	¢2000

DIGESTIVOS

CACIQUE	¢1000
CHILIGUARO TRADIONAL	¢1000
CHILIGUARO MANGO	¢1200
CHILIGUARO MARACUYA	¢1200
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	¢2000
BAYLIS	¢2500
TEQUILA ROSE	¢2500
APEROL	¢2500
CAMPARY	¢2500

GINEBRAS

TANQUEREY	¢2500
BOMBAY	¢2500

PRECIOS NO INCUYE IMPUESTOS 13%



GRACIAS POR SU PREFERENCIA