

AMOR ARENAL

- **Información de renta de áreas disponibles, diferentes tipos de menú y open bar.**
- **Rental information on available areas, different types of menus and open bar.**



Served Dinner // Cena servida

- Menú 3 tiempos / 3 courses \$70.00 + taxes.

3 course meal:

- Incluye 1 entrada, 1 plato fuerte, 1 postre / 1 starter, 1 main dish, 1 dessert.

- Menú 4 tiempos / 4 courses \$80.00 + taxes.

4 course meal:

- Incluye 1 entrada, 1 sopa, 1 plato fuerte, 1 postre / 1 starter, 1 soup, 1 main dish, 1 dessert.

- Menú 5 tiempos / 5 courses \$90.00 + taxes.

5 course meal:



- Incluye 1 entrada, 1 ceviche, 1 sopa, 1 plato fuerte, 1 postre / 1 starter, 1 ceviche, 1 soup, 1 main dish, 1 dessert.

Nota: A la hora de elaborar el menú el cliente podrá optar por 2 opciones de entrada, 3 opciones de plato fuerte y 2 opciones de postre (a escoger 1 opción de cada una por persona).


Cada plato fuerte tiene 2 guarniciones sugeridas por el chef, en caso de tener alguna preferencia o requerimiento especial solamente nos lo hacen saber.

Note: When preparing the menu, the client may choose 2 starter options, 3 main dish options and 2 dessert options (to choose 1 option of each per person).

Each main dish has 2 garnishes suggested by the chef, if you have any preferences or special requirements, just let us know.



Precios no incluyen impuestos reglamentarios / Prices do not include mandatory taxes.



Cena Servida / Served Dinner

Rehersal (Special prices)

These are special prices if you buy both dinners

- Menú 3 tiempos / 3 courses \$50.00 + taxes.

3 course meal:

- Incluye 1 entrada, 1 plato fuerte, 1 postre / 1 starter, 1 main dish, 1 dessert.

- Menú 4 tiempos / 4 courses \$60.00 + taxes.

4 course meal:

- Incluye 1 entrada, 1 sopa, 1 plato fuerte, 1 postre / 1 starter, 1 soup, 1 main dish, 1 dessert.

- Menú 5 tiempos / 5 courses \$70.00 + taxes.

5 course meal:



- Incluye 1 entrada, 1 ceviche, 1 sopa, 1 plato fuerte, 1 postre / 1 starter, 1 ceviche, 1 soup, 1 main dish, 1 dessert.

Nota: A la hora de elaborar el menú el cliente podrá optar por 2 opciones de entrada, 3 opciones de plato fuerte y 2 opciones de postre (a escoger 1 opción de cada una por persona).

Cada plato fuerte tiene 2 guarniciones sugeridas por el chef, en caso de tener alguna preferencia o requerimiento especial solamente nos lo hacen saber.

Note: When preparing the menu, the client may choose 2 starter options, 3 main dish options and 2 dessert options (to choose 1 option of each per person).

Each main dish has 2 garnishes suggested by the chef, if you have any preferences or special requirements, just let us know.



Precios no incluyen impuestos reglamentarios / Prices do not include mandatory taxes.



Menú (Just for rehearsal)

Entradas/starters.

1. Ensalada fresca de mango y sandia / Fresh salad, mango and watermelon.
2. Ensalada cesar con pollo / Cesar salad with chicken.
3. Ceviche de pescado / Fish ceviche.
4. Ensalada caribeña / Caribbean salad.

Sopas y cremas/ soups or creams.



1. Crema de vegetales / Vegetables cream.
2. Crema de tomate y tocino crujiente / Tomato soup with crispy bacon.
3. Sopa china de wong tong / Wong tong chinese soup.

Aves/Poultry.


1. Pollo a la parrilla con salsa de limón / Grilled chicken breast with succulent lime sauce.
2. Pechuga de pollo a la amatriciana / Chicken breast amatriciana style.
3. Pechuga de pollo con salsa blanca / Chicken breast, smother with a rich creamy sauce.

Carnes / Beef.

1. Rollitos de lomo con champiñones / Beef rolls with mushrooms.
2. New york con salsa de queso azul / New york steak with blue cheese sauce.
3. Filet mignon con pollo / Filet mignon wrapped with chicken.
4. Brisket ahumado con salsa BBQ / Slowly smoked brisket.
5. Birria de res, con cerveza / Mexican slowly braised boneless ribs.



Precios no incluyen impuestos reglamentarios / Prices do not include mandatory taxes.



Pescados y Mariscos / Fish and Sea food.

1. Arroz con camarones / Costarican rice with shrimp.
2. Pasta con camarones y salsa blanca / Shrimp pasta in white creamy sauce.
3. Pescado al vino blanco / Bake fish with white wine.
4. Pescado horneado en costra de sal / Sea salt crust fish.
5. Filete de pescado empanizado y tártara / Breaded fish fillet with tartara sauce.

Acompañamientos / Side Dishes.

1. Arroz salvaje / Wild rice.
2. Arroz con coco / Coconut rice.
3. Arroz horneado / Baked rice.
4. Papas gratinadas / Potato au gratin.
5. Puré de papas / Mash potato.
6. Vegetales a la parrilla / Grilled vegetables.
7. Vegetales salteados / Sautéed veggies.

Postres / Desserts.

1. Tiramisú.
2. Tres leches / 3 milk cake.
3. Torta chilena / Chilean tart.
4. Pastel de chocolate / Devil's chocolate cake.



Tapas y bocas price per unit \$2.50 or 100 per \$200.00 + taxes


Tapas y bocas precio de unidad \$2.50 o 100 boquitas \$200.00 + imp

Boquitas saladas / Regular snacks.


1. Crostini de salmón / Salmon crostini.
2. Crostini de jamón serrano / Proscuitto crostini.
3. Tapa de queso Camembert y cebollitas / Camembert cheese and pickled onion.
4. Arrancini de camarón / Shrimp risotto arancini.
5. Sushi bar preparados al momento / Sushi rolls prepared now \$12.00 per roll.
6. Samosa y curry verde / Indian somosa with green curry.
7. Ceviche peruano/ Peruvian ceviche.
8. Tiradito de corvina / Sea bass carpaccio peruvian style.
9. Anticuchos de lomo / Beef tenderloin kebab.
10. Katti roll de pollo Masala / Indian katti roll chicken masala.
11. Crepas de jamón y queso / Ham and cheese crepes.
12. Palmito y lomo gratinado / Heart of palm and beef tenderloin au gratin.
13. Envoltini mozzarella / Mozzarella Rolls stuffed with sun dried tomato.
14. Coctel de camarones / Shrimp cocktail.
15. Strudel de lomo y champiñones / Beef and mushrooms strudel.

Boquitas dulces / Sweet snacks.

1. Bombones de chocolate / Chocolate Bonbons.
2. Macarrons.
3. Cocadas / Typical coconut sweets.
4. Suspiros en paleta / Meringue.
5. Alfajores Colombianos / Colombian Alfajores.
6. Profiteroles rellenos de crema / Petit Choux with cream.
7. Mini tartaletas de fresa / Mini strawberries tart.
8. Mini pie de queso / Cheese cake bites.
9. Opera.
10. Conos de crema / Cream cones.
11. Mousse de arroz en leche / Rice with milk cones.
12. Mini donas con chocolate / Bite size doughnuts.
13. Mousse de mango y cereza / Mango and cherry mousse.
14. Mousse de pistacho / Pistachio mousse.
15. Strudel de manzana / Apple strudel.



Precios no incluyen impuestos reglamentarios / Prices do not include mandatory taxes.





Drinks List / Lista de bebidas

Soft drinks / Bebidas sin alcohol.

Natural juices / Jugos naturales: \$5 + taxes.

Sodas / Gaseosas: \$5 + taxes.

Smoothies / Batidos: \$5 + taxes.

Mocktails / Cocteles sin alcohol: \$8 + taxes.

Imported bottle of wáter / Botella de agua importada: \$8 or \$10 + taxes.

Alcoholic drinks / Bebidas con alcohol.

National beers / Cervezas nacionales: \$6 + taxes.

Imported Beers / Cervezas importadas: \$10 + taxes.

House cocktails / Cocteles de la casa \$15 + taxes.

Wine by the glass / Vino por copa \$13 + taxes.

Liquors / Licores.

House liquors / Licores de la casa: \$13 + taxes.

High quality spirits / Licores de alta calidad: \$15 + taxes.

Deluxe liquors / Licores de lujo: \$20 + taxes.

Premium liquors / Licores Premium: \$25 + taxes.



Owner selection / Selección del dueño: \$30 or more + taxes.

Wine list / Carta de vinos.

Our wine list changes every year so we cannot guarantee any wine that long in advance.

However, we can guarantee that our prices will range from \$40 to \$400 + taxes.

In addition to having the sommelier's selection.



Precios no incluyen impuestos reglamentarios / Prices do not include mandatory taxes.



OPEN BARS

National Open Bar – Bar Abierto Nacional

National beers - Cervezas nacionales
Costa Rican guaro - Guaro Cacique
Dark and white costarican rum (Flor de caña) - Ron costarricense claro y oscuro (Flor de caña)
Tanqueray Gin - Ginebra Tanqueray
Coffee liqueur - Licor de café
Vodka Absolut
Tequila Jarana reposado
Soft drinks - Gaseosas
Fruit juices - Jugos naturales

Cocktails - Coctéles

Margarita - Cuba libre - Screwdriver - Gin tonics.

\$ 24

Price per 1 hour per person / Precio por 1 hora por persona.

\$ 47

Price per 2 hours per person / Precio por 2 horas por persona.

\$ 69

Price per 3 hours per person / Precio por 3 horas por persona.

\$ 90

Price per 4 hours per person / Precio por 4 horas por persona.

\$ 110

Price per 5 hours per person / Precio por 5 horas por persona.

Price for extra hour \$24 per person / Precio por hora extra \$24 por persona.

Precios no incluyen impuestos reglamentarios / Prices do not include mandatory taxes.



Deluxe Open Bar – Bar Abierto De lujo

National beers – Cervezas nacionales
 House red and white wine – Vino tinto y blanco de la casa
 Costa Rican guaro - Guaró Cacique
 Coffee liquor and Orange liquor – Licor de café y licor de naranja
 Dark and white rum (Flor de caña) – Ron claro y oscuro (Flor de caña)
 Tanqueray Ten Gin – Ginebra Tanqueray Ten
 Vodka Ketel One
 Bourbon Jim Beam
 Scotch Whisky Old Parr
 Tequila Milagro Silver
 Soft drinks – Gaseosas
 Fruit juices – Jugos naturales

Cocktails - Cócteles

Dragon bite-Rosemary Amaroni-Darkness Tonic-Rock & Roll and Cinnamon.

\$ 30

Price per 1 hour per person / Precio por 1 hora por persona.

\$ 59

Price per 2 hours per person / Precio por 2 horas por persona.

\$ 87

Price per 3 hours per person / Precio por 3 horas por persona.

\$ 114

Price per 4 hours per person / Precio por 4 horas por persona.

\$140

Price per 5 hours per person / Precio por 5 horas por persona.

Price for extra hour \$30 per person / Precio por hora extra \$30 por persona.

Precios no incluyen impuestos reglamentarios / Prices do not include mandatory taxes.



Premium Open Bar – Bar Abierto Premium

National and imported beers – Cervezas nacionales e importadas

Red and white wine – Vino tinto y blanco

Sparkling Wine – Vino Espumante

Costa Rican guaro - Guaró Cacique

Dark and white rum (Flor de caña) – Ron claro y oscuro (Flor de caña)

Bulldog Gin – Ginebra Bulldog

Vodka Ketel One

Bourbon Jack Daniels

Amaretto Disaronno

Scotch Whisky Chivas Regal 12 years

Tequila Milagro Silver and Reposado

Vermouth Rosso y Blanco

Sparkling and still water – Agua con gas o sin gas

Soft drinks – Gaseosas

Fruit juices – Jugos naturales

Cocktails - Cócteles

Martini- Cosmopolitan- Manhattan- Amaretto Sour.

\$ 35

Price per 1 hour per person / Precio por 1 hora por persona.

\$ 69

Price per 2 hours per person / Precio por 2 horas por persona.

\$ 102

Price per 3 hours per person / Precio por 3 horas por persona.

\$ 134

Price per 4 hours per person / Precio por 4 horas por persona.

\$ 165

Price per 5 hours per person / Precio por 5 horas por persona.

Price for extra hour \$35 per person / Precio por hora extra \$35 por persona.

Precios no incluyen impuestos reglamentarios / Prices do not include mandatory taxes.



Non alcoholic Open Bar Bar abierto No alcohólico

Soft drinks – Gaseosas

Fruit juices – Jugos naturales

Only seasonal fruits

\$ 11

Price per 1 hour per person / Precio por 1 hora por persona.

\$ 21

Price per 2 hours per person / Precio por 2 horas por persona.

\$ 30

Price per 3 hours per person / Precio por 3 horas por persona.

\$ 38

Price per 4 hours per person / Precio por 4 horas por persona.

\$ 45

Price per 5 hours per person / Precio por 5 horas por persona.

Price for extra hour \$ 12 per person / Precio por hora extra \$ 12 por persona.

For an additional \$ 5 per hour per person you can get great non-alcoholic cocktails in your open bar.

Por \$5 adicionales por hora por persona, puede obtener excelentes cócteles sin alcohol en su open bar.

Mocktails - Cócteles sin alcohol

Tiki Arama - Tonic Temple - Guru picante - Strawjito - Madras

Precios no incluyen impuestos reglamentarios / Prices do not include mandatory taxes.

