

HOTEL

# PLAYA ESPADILLA

| MANUEL ANTONIO, COSTA RICA

*Les da la Bienvenida*



**morpho**  
beach bar

## *Desayunos / Breakfast*

### **Desayuno Campesino**

Gallo Pinto, huevos al gusto, plátano maduro, aguacate, natilla, tortilla, jamón, queso, toscineta  
*Gallo Pinto, eggs, sweet plantain, sour cream, avocado, corn tortilla, cheese, ham, bacon*

### **Burrito Completo**

Gallo Pinto, queso fresco, chile jalapeño, huevo revuelto, envuelto en tortilla de trigo  
*Breakfast wrap tortilla, stuffed with Gallo Pinto, fresh chesse, scramble egg and jalapeño*

### **Plato de Frutas**

Variedad de Frutas Tropicales de Temporada  
*Variety of Seasonal Tropical Fruits*

### **Omelettes al Gusto**

Ingredientes: jamón, queso, tomate, chile dulce, cebolla hongos  
*Ingredients: Ham, red pepper, onions, chesse, tomato & mushrooms*

### **Huevos Rancheros**

Servidos en Salsa de Tomate con especias, chile jalapeño y tostadas  
*Served with a spicy and hot tomatoes sauce with jalapeño and toast.*

### **Huevos Benedictinos**

Huevos Escalfados, servidos sobre un bollito de pan bañados con salsa Holandesa y acompañado de toscineta

*Poached eggs, served over bread with bacon & hollandaise sauce*

### **Huevos al Gusto**

Si lo prefiere fritos o revueltos acompañados de cebollín y/o tomate  
*If you prefer scrambled or fried along with onions and / or tomato*

### **Tostadas Francesas French Toast**

### **Cereal**

Servido con fresas y granola  
*Served with granola & strawberries*

### **Pancakes**

Servidos con Crema Batida y Mermelada de Fresa  
*Served with Whipped Cream and Strawberry Jelly*

### **Bebidas de Mañana**

Café y/o té - Jugo de naranja natural  
*Coffee or tea - natural orange juice*

Precios más Impuestos 23% / Prices plus 23% tax

## Entradas / Appetizers

### **Ceviche** \$9.00

Trozos de pescado, marinados en limón y especias servido con patacones.

*Chunks of fish marinated in lemon & spices. Served with fried plantain.*

### **Tartar de Atún** \$12.00

Trozos de atún marinado en salsa de soja y licor Mirin, acompañado de aguacate, mango y pepino.

*Chunks of Fresh Tuna marinated with Soy Sauce and Mirin Licour, served with avocado, mango and cucumber.*

### **Mejillones & Espárragos** \$10.00

Mejillones Verdes con Espárragos servidos en una cremosa salsa de vino blanco.

*Green mussels with Asparagus accompanied by a creamy White Wine Sauce.*

### **Carpaccio** \$10.00

Seleccione a su preferencia entre Atún o Salmón.

*Choose as you prefer between Tuna or Salmon.*

### **Sopa Bouillabaisse** \$15.00

Sopa de Mariscos estilo Francés de la región de Provenza.

Con base caldo de pescado, tomates naturales y camarones.

*French style seafood soup from the Provence region.*

*With broth fish stock and natural tomatoes & shrimps.*

### **Sopa de Mariscos** \$10.00

Mariscos salteados en vino blanco, mantequilla, ajo y limón,

cocidos en un caldo de mariscos, salsa de ostras y vino blanco.

*Seafood sautéed in white wine, butter, garlic and lemon,*

*then cooked in a broth of seafood, oyster sauce and white wine.*

### **Ensalada de Rúgula, Espinaca & Melocotón** \$8.50

Servida con almendras tostadas, naranja, parmesano y vinagreta de balsámico con miel y soya.

*Served with toasted almonds, orange, parmesan and*

*balsamic vinaigrette with honey and soy.*

### **Ensalada de Atún a la Parrilla** \$11.00

Delicados cortes de Atún, sellados a la parrilla, aderezados con aceite de sésamo.

*Tuna slices cooked at the grill and marinade with sesame oil.*

### **Cazuela de Almejas** \$7.00

Almejas salteadas con Ajo, Vino Blanco, Mirim, Limón, Perejil.

*Sautéed Clams with Garlic, White Wine, Mirim, Lemon, Parsley.*

## Platos Principales / Main Course

### **Lomito Tropical** \$17.50

Corte de lomito servido sobre una cama de piña, acompañado de una salsa a base de vino tinto, fondo de res y piña natural.

Cocido a la parrilla.

*Beef tenderloin 9 onz served with a red wine sauce and pineapple juice. Grill cooked.*

### **Filet Mignon** \$22.00

Corte central de Lomito servido en Salsa de Hongos Portobello, Vino Tinto y Caldo de Res.

*Beef Tenderloin 9 onz served with a Fresh Mushrooms Sauce, Red Onions, Red Wine and Beef Stock.*

### **Lomito en Salsa de Maracuya** \$16.50

Corte de Lomito acompañado de una Agridulce Salsa de Maracuyá y Especias.

*Beef Tenderloin served with a Bittersweet Passion Fruit & Spices Sauce.*

## Platos Principales / Main Course

### **Lomito de Cerdo en Salsa de Arándanos** \$19.00

Lomito de Cerdo a la parrilla, servido con Hierbas y Salsa de Arándanos, Frambuesas y Vino Oporto.

*Grilled Pork Loin served with Herbs and Blueberry Sauce, Raspberry & Oporto Wine Sauce.*

### **Chuleta de Cerdo Glaseada** \$19.00

Chuleta Corte Francés, Glaseada con Cerveza, en Salsa de Hierbas Verdes con Aioli de Manzana.

*Pork Chop French Cut, Glazed with Beer, in Green Herb Sauce with Apple Aioli.*

### **Filet de Pescado de Temporada** \$15.00

Pescado del día servido con una Salsa de Hierbas Frescas, Vino Blanco y Mantequilla.

*Pescado del día served with a Fresh Herbs Sauce, White Wine and Butter.*

### **Filete de Pescado con Almejas & Miso** \$20.00

Pescado del día servido con Almejas en Salsa de Miso, Licor de Mirin, Ajo, limón y tallos de apio.

*Fish of the day served with clams in Miso sauce, Mirin liqueur, garlic, lemon juice and celery stalks.*

### **Salmón & Camarón** \$17.50

Filete de Salmón a la parrilla, servido con Camarones Jumbo en Salsa de Piña & Mango.

*Grilled Salmon, served with Jumbo Shrimp in a Pineapple & Mango Sauce.*

### **Salmón en Salsa de Coco Picante** \$17.00

Filet de Salmón con leche de Coco, jengibre fresco, caldo de pescado, zacate limón y Aji peruano.

*Filet of Salmon with Coconut milk, fresh ginger, fish stock, lemongrass and Peruvian Aji.*

### **Atún al Ajonjolí con Aioli de Hierbas** \$18.00

Cubierto de Semillas de Ajonjolí y servido con un Aioli de Hierbas frescas & Wasabi.

*Covered with Sesame Seeds and served with Fresh Herbs Aioli & Wasabi.*

### **Atún en Salsa de Pimienta Verde** \$17.00

Nuestra salsa se elabora a base de Pimienta Verde fresca, Caldo de Mariscos y vino blanco.

*Yellow Fin tuna served with a Fresh Green Pepper Sauce with White Wine and Butter.*

### **Atún al Coco & Wasabi** \$21.00

Filete de Atún bañado de una Cremosa Salsa de Coco - Wasabi y Vino Blanco.

*Tuna Fillet covered in a Creamy Coconut & Wasabi Sauce with White Wine.*

### **Camarones Jumbo al Coco & Curry** \$17.00

Camarones Jumbo en Salsa de Coco & Curry servido con Manzana.

*Jumbo Shrimp in Coco & Curry Sauce served with Apple.*

### **Camarones Jumbo & Pasta Orzo** \$20.00

Camarones Jumbo con Pasta Orzo servidos con una Salsa Exótica de Mango, Maracuyá y Brandy.

*Jumbo Shrimp with Pasta Orzo served with an Exotic Mango - Passion Fruit & Brandy Sauce.*

### **Pescado Entero** \$20.00

Pescado entero Frito o Asado servido con Patacones y Salsa de Rábano tipo Cóctel al lado.

*Whole Fish, Bake or Deep Fry served "Patacones" and Horseradish Sauce.*

## Platos Principales / Main Course

### **Pescado Entero con Salsa Picante Sriracha** \$20,00

Pescado Entero Frito o Asado servido con Salsa Picante Asiática Sriracha acompañada de Ajo, Jengibre, Aceite Balsámico.  
*Whole Fish, Bake or Deep Fry served with Sriracha Asian Spicy Sauce accompanied with Garlic, Ginger & Balsamic Oil.*

### **Pollo Domingo** \$16,00

Relleno de hongos & queso con una cobertura de almendras y toscineta.  
*Stuffed with mushrooms & cheese with a coverage of almonds and bacon.*

### **Pollo en Salsa Miel Mostaza** \$15,00

Para su preparación utilizamos Miel Natural y Mostaza Dijon, cocinado al horno para permitir una mejor absorción de los sabores y mezcla entre sí.  
*Chicken breast covered with Honey & Dijon Mustard. Cooked at the oven to provide an excellent mixed of the flavours.*

### **Espaguetí Alfredo** \$14,50

En Salsa Blanca con Jamón, Hongos Frescos, Vino Blanco y Perejil.  
*Served in a White Sauce with Ham, Fresh Mushrooms, White Wine and Parsley.*

### **Espaguetí Frutos del Mar** \$20,00

Mezcla de Mariscos, Spaghetti y Almendras salteados con vino blanco y mezclados con salsa de tomates y albahaca.  
*Sauteed Sea Food in White Wine, and mixed with tomatoes sauce and basil.*

### **Espaguetí con Pesto de Aguacate** \$13,00

Pesto de Aguacate, Tomatillos, Hongos Frescos Rebanados y Zucchini.  
*Avocado Pesto, Tomatillos, Sliced Fresh Mushrooms and Zucchini.*

### **Papa entera Asada con Humus** \$13,00

Papa entera Asada servida con Humus y Salsa de Tomates Cherry, Hongos Portobello y Rugula.  
*Whole Bake Potato served with Humus, Cherry Tomato Sauce, Portobello Mushrooms and Rugula.*

### **Hongos Portobello** \$14,00

Hongos Portobello a las Hierbas, acompañado de Cuscus y Semillas Mixtas.  
*Portobello Mushrooms with Herbs, accompanied with Couscous and Mixed Seeds.*

### **Arroz con Camarones** \$13,50

Salteado de Camarones y Especies con Ajo mezclado con Arroz.  
*Fresh Shrimp Sautéed with Garlic and Spices mixed with Rice.*

### **Arroz con Mariscos** \$15,00

Frescos Mariscos salteados al Ajo, Mantequilla, Vino y Especies, mezclado con Arroz.  
*Fresh seafood Sautéed with Garlic, Butter, Wine and Spices, mixed with Rice.*

### **Cazuela de Mariscos** \$10,00

Frescos Mariscos salteados con Limón, Ajo, Mantequilla, Vino y Especies. Al lado, Pan de Ajo.  
*Fresh Seafood Casserole served with Garlic Bread.*

## Bocadillos / Snacks

### **Chips & Guacamole** \$8,00

Fried tortilla served with guacamole and tomatoes.

### **Deditos de Pescado** \$8,00

Fingers Fish.

## Bocadillos / Snacks

### **Patacones, Frijol & Pico de Gallo** \$7,00

Plantains, beans & Salsa Fresca.

### **Fajitas de Pollo** \$7,50

Chicken Fajitas with fried potato.

### **Taco de Pescado con Aioli de Wasabi** \$7,00

Aderezados con Aioli de Wasabi, Limón y Comino.  
*Seasoned with Wasabi Aioli, Lemon and Comin.*

### **Taco de Atún** \$8,00

Aderezado con Limón, Semillas de Ajonjolí, Mayonesa, Salsa Sriracha y Culantro.  
*Served with Lemon, Sesame Seeds, Mayonnaise, Sriracha Salsa and Cilantro*

### **Taco de Pescado al Coco y Mango** \$7,00

Cortes de Pescado Empanizados con Coco y Servidos en Salsa Fresca de Mango y Jalapeño.  
*Fish Cuts Breaded with Coconut and Garnished in Fresh Mango and Jalapeño Sauce.*

### **Pizza Espadilla** \$18,00

Hongos Frescos, Chorizo, Jamón Prosciutto, Camarones, Palmito, Aceitunas  
Fresh Mushrooms, Sausage, Ham, Shrimp, Palm Heart, Black Olives

### **Pizza Jamón y Hongos** \$12,50

Jamón Cocido, Hongos Cocidos, especias.  
Ham & Mushrooms, spices.

### **Pizza BBQ** \$14,00

Salsa de Barbacoa, Carne Molida, Toscineta, Salami y Queso.  
BBQ Sauce, Bacon, Meat, Cheese.

### **Pizza Margharita** \$12,50

Salsa de Tomate Natural, Trosos de Tomate, Oregano.  
Tomatoes Natural Sauce, Anchovy, Basil.

### **Pizza con Vegetales Frescos** \$14,00

Cebolla, Chile Dulce, Hongos Frescos, Espárragos Verdes, Maíz Dulce, Zucchini, Ajo Asado.  
Onion, sweet peppers, mushrooms, green asparagus, zucchini and roasted garlic.

### **Pizza Tropical** \$14,00

Piña, Salami, Chile Dulce, Cebolla y Queso.  
Pineapple, Salami, Sweet Peppers, Onion and Cheese.

## Hamburguesas / Burgers

### **Hamburguesa Clásica** \$9,00

Torta de carne a la parrilla, lechuga, tomate, pepino natural y papas fritas naturales.  
Grilled Meat, lettuce, tomatoes, natural cucumber and french fries.

### **Hamburguesa Espadilla** \$12,00

Torta de carne a la parrilla, doble tocineta, doble queso, doble jamón ensalada de repollo con moztaza Dijon y papas fritas naturales.  
Grilled meat, double bacon, double cheese, double ham, cabbage salad with Dijon, natural fries.

# Bebidas / Drinks

## Cocteles con licor

### **Espadilla Blue** \$6,00

Ron Rico, Blue Curacao, Jugo de Piña y Crema de Coco.

### **Gorilla Milk** \$6,00

Cacique, Licor de Café Centenario, Crema de Coco, Leche Evaporada.

### **Guarito Arreglado** \$5,00

Cacique, Fresca, Agua Gasificada, Limón, Sal..

### **Piña Colada** \$5,00

Ron de Piña, Crema de Coco, Jugo de Piña.

### **Bloody Mary** \$6,00

Absolut Vodka, Jugo de Limón, Jugo de Tomate, Tabasco, Salsa Lea Perrings, Apio.

### **Absolut Vodka Mule** \$8,00

Absolut Vodka, Jugo de Limón, Cerveza de Genjibre, hojas de Hierba Buena.

### **Screw Driver** \$5,00

Vodka Absolut, Jugo de Naranja Natural.

### **Margarita** \$5,50

Tequila Sierra, Jugo de Limón, Licor de Naranja.

### **Pisco Sour** \$5,50

Pisco Licor, Azucar, Limón y Clara de Huevo Batida.

### **Daiquiri** \$4,00

Jugo de Fruta Tropical, Ron de Limón, Jugo de Limón.

### **Mojito de Maracuya** \$6,00

Ron Rico, Jugo de Maracuya, Hierba Buena, Soda.

### **Mojito Cubano** \$6,00

Ron Rico, Jugo de Limón, Hojas de Hierba Buena, Soda.

### **Coconut Bahama Mama** \$8,00

Ron de Coco, Tequila Sierra, Jugo de Naranja y Sirope de Granadina.

### **Long Island Ice Tea** \$8,00

Ginebra, Ron, Tequila, Licor de Naranja, Jugo de Limón, Coca Cola, Soda.

### **Kaipirinha** \$6,00

Cachaca, Licor de Naranja, jugo de limón, Azucar.

### **Sangría Blanca o Tinta** \$7,50

Vino, Licor 43, Brandy y Frutas Maceradas en Vino Tinto

## Cocteles Saludables y Sin Licor

### **Locura de Mango** \$4,50

Mango, Apio, Pepino.

### **Piña Colada Virgen** \$4,50

Piña, Crema de Coco, Leche Evaporada.,

### **Baby Morpho** \$4,50

Piña, Zanahoria y Jengibre.

### **Smoothie de Pepino & Limón** \$4,50

Jengibre, Limón, Pepino y Menta.

### **Limonada con Hierba Buena** \$4,50

Jugo de Limón, Hierba Buena y Jarabe de Agave.

### **Milkshake de Banano** \$4,50

Banano, Helado de Vainilla, Avena, Sirope de Agave y Canela.

### **Jugo Detox** \$4,50

Pepino, Manzana, Apio y Jarabe de Agave.

### **Extra Energía** \$4,50

Piña, Banano, Kiwi, Fresas, Jengibre y Miel de Abeja.

### **Hidratante** \$4,50

Sandía, Fresas, Piña y Sirope de Agave.

### **Smoothie de Maracuyá** \$4,50

Mango Maracuyá y Piña.

### **Margarita Tropical** \$4,50

Piña, mango, Jugo de Limón y Jugo de Naranja.