



Ensaladas / Salads

Ensalada Mixta de la zona

Lechuga, tomates, zanahoria, cebolla, hierbas, agucate, chile dulce y pepino con vinagreta italiana o francesa.

Mixed Salad:

Lettuce, tomatoes, carrots, onions, herbs, avocado, sweet bell pepper & cucumber with Italian or French dressing.

\$10.00

Ensalada Caprese de la Zona

Tomate, queso Turrialba y albahaca fresca de nuestra huerta y reducción de balsamico

Caprese Salad from the Area:

Tomatoes, Turrialba cheese, fresh basil from the garden & balsamic honey

\$10.00

Ensalada Criolla

Kale, tomate cherry caramelizada, pepino, cilantro fresca, acompañado de crotones y alderezo de la casa de mayonaisse de menta

House Salad:

Kale, caramelized cherry tomatoes, fresh cilantro accompanied by croutones & a house dressing of mayonaisse flavored with mint

\$10.00



Sopas / Soups

Sopa Azteca

Sopa de tomate con queso Turrialba, aguacate y chip de tortilla.

Aztec Soup:

Tomato soup with Turrialba cheese, avocado & tortilla chips.

\$10.00

Sopa Negra

Con cebolla picada, tocineta, huevo y arroz blanco.

Black Bean Soup:

With chopped onions, bacon, egg & white rice.

\$8.00

Entradas/ Appetizers

Palmito Fresco y Aguacate

Con una vinagreta de fruta exótica.

Heart of Palm & Avocado Cocktail:

With fresh heart of palm & avocado in an exotic vinaigrette.

\$9.00

Croquetas de Yuca

Corquetas de yuca de la casa rellenos de tilapia sobre una cama de kale con limón.

Cassava:

Cassava stuffed with tipalia on top of a bed of kale, seasoned with fresh lemon juice.

\$14.00



Pollo / Poultry

Pechuga de Pollo Salteado

Accompañado de puré de papa, vegetales de la zona y salsa marinara.

Sautéed Chicken Breast:

Chicken breast accompanied with mashed potatoes, mixed vegetables & a marinara sauce

\$16.00

Res / Beef

Puntas de Lomito al Demi Glace con Hongos

Puntas de lomito en salsa demi-glase con hongos acompañado de ensalada verde y arroz jardinero.

Beef Tenderloin Tips:

Covered with a demi-glase & mushrooms sauce accompanied by a garden salad & garden style rice.

\$18.00

Lomito de Cerdo en Salsa de Higos

Cubierto en una salsa de higos y vinagre balsámico acompañado de croquetas de yuca y ensalada verde.

Pork Tenderloin:

Covered with a fig & vinegar sauce accompanied by cassava croquets & garden salad.

\$19.00



Tabla Surtida de Carnes (Pollo y res)

Accompañado de yuca frita, vegetales de zona, pico de gallo y guacamole.

Assorted Platter (Chicken & beef):

Accompanied by fried cassava, mixed vegetables, pico de gallo & guacamole.

\$19.00

Pescado y Mariscos / Fish & Seafood

Filete de Corvina & Camarones Pinky

En salsa de mariscos y camarones acompañado de puré de papa con estragón y vegetales de la zona.

Sea Bass Filet with Pinky Shrimps:

With a seafood & shrimp sauce accompanied with mashed potatoes with tarragon & mixed vegetables

\$20.00

Filete de Atún "Negrado"

Atún salteado y empanizado con especias acompañado con puré de papa y vegetales de la zona.

Tuna Filet "Negreado":

Sautéed tuna, breaded with herbs, accompanied by mashed potatoes & mixed vegetables from the garden.

\$17.00



Postre / Dessert

Helados de la Casa

Una variedad de helados hecho en casa.

Homemade Ice Cream

An assortment of homemade ice cream

\$9.00

Bebidas / Beverages

Cervezas Nacionales / Local Beer

Imperial, Pilsen

\$5.00

Cervezas / Beer

Heineken, Corona, Bavaria

\$8.00

Batidos / Natural juices

En agua o leche / In water or milk

\$4.00

Gaseosas / Carbonated drinks

Coke, Sprite, Ginger Ale, Fresca

\$4.00

Agua / Water

Pequeña / Small

\$2.00

Grande / Large

\$4.00