

Cena

ENTRADAS

Ensaladas y Mas

TARTAR DE ATUN ROJO <i>Salsa de soya, , limon, culantro, aguacate, chips de plátano</i>	\$24	CEVICHE PERUANO <i>Pesca del dia, camote, cebolla morada, limón, cilantro, maiz fresco, chips de plátano</i>	\$24
SALMON CROSTINI <i>Aguacate, tomate, limón, cebolla, pan ciabatta</i>	\$24	ENSALADA KAROLAS <i>Lechuga, rábano, cebolla morada, mango, aguacate, tomate cherry, palmito y aderezo</i>	\$19
ENSALADA ESTILO CESAR CON POLLO <i>Crotones, parmesano, huevo duro, pollo rostizado, tomate cherry, salsa Cesear</i>	\$22	CREMA DE LA HUERTA <i>Servida dentro de pan, crema y huevo pochado</i>	\$17
ENSALADA ESTILO CESAR CON CAMARONES	\$26	ENSALADA DE CORAZON DE PALMA Y CAMARON <i>Camarones , culantro, tomate, cebolla morada, limón</i>	\$19
CARPACCIO DE DORADO <i>Aceite de hlerbas, cebolla morada, limón</i>	\$20		

PESCADOS Y CARNES

PASTA CON LOMITO DE RES <i>Lomito de res, Fettuccine , romero, cebolla, hongos, parmesano</i>	\$31	LOMITO CON CAMELO DE HIERBAS <i>salsa ligera de caramelo con hierbas guarniciones segun su elección</i>	\$31
PESCA DEL DIA A LA PLANCHA <i>consomé de marisco,salsa con ajo y guarniciones a escoger</i>	\$24	CASADO DE CARNE DE RES <i>frijoles, arroz blanco, plátano, huevo y ensalada</i>	\$26
RISOTTO CON MARISCOS <i>Parmesano, arroz carnaroli, vino blanco, crema ,camarones, mejillón, calamar, pescado</i>	\$29	CASADO VEGETARIANO <i>frijoles, arroz blanco a parte, plátano, huevo y ensalada</i>	\$21
CAZUELA DE PESCADO Y CAMARONES <i>Emulsion con mantequilla blanca y cítricos</i>	\$34	POLLO PARMESANO <i>Pechuga de pollo empanizada con panko, queso parmesano, salsa pomodoro y mozzarella. Servido con Tagliatelles</i>	\$20

POSTRES

BROWNIE HECHO EN CASA <i>Helado de vanilla</i>	\$9	MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO <i>Un contraste de chocolate negro y salsa de caramelo</i>	\$ 9
TIRAMISU CON FRESAS <i>Nuestra interpretacion de un clásico con frutas rojas</i>	\$10	Cafe GOURMAND <i>Servido con su seleccion de tres minis postres</i>	\$12
PANNA COTTA CON MANGO <i>Un clásico con mango fresca</i>	\$9	DELICIA DE MARACUYA <i>Éclats de Merengue</i>	\$10

Precios no incluyen IVA ni impuesto de servicio. • April 2024

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD™

Dinner

APPETIZERS

Salads & More

RED TUNA TARTARE	\$24	PERUVIAN CEVICHE	\$24
<i>Soy sauce, lemon juice, cilantro, avocado, sweet potato chips</i>		<i>Catch of the day, sweet potatoes, red onion, lemon juice, cilantro, fresh corn, plantain chips.</i>	
SALMON CROSTINI	\$24	KAROLAS SALAD	\$19
<i>Smoked salmon, avocado, tomatoes, lemon, red onion, ciabatta bread</i>		<i>Lettuce, radishes, red onion, mango, avocado, cherry tomato, heard palm, and dressing.</i>	
CHICKEN CAESAR SALAD	\$22	GARDEN CREAM	\$17
<i>Roasted chicken, greens, croutons, parmesan cheese, boiled egg, cherry tomatoes, caesar dressing.</i>		<i>Fresh vegetables and poached egg, served in its own bread</i>	
CAESAR SALAD WITH SHRIMP	\$25	HEARTS OF FRESH PALM SALAD & SHRIMP	\$19
<i>Grilled shrimp, greens, croutons, parmesan cheese, boiled egg, cherry tomatoes, caesar dressing.</i>		<i>shrimps, hearts of palm, tomatoes, red onion, cilantro, lemon juice</i>	
MAHI MAHI CARPACCIO	\$20		
<i>Thinly sliced mahi mahi, red onion, herbs, olive oil, lemon juice</i>			

MEAT, FISH & VEGETARIAN

SIRLOIN FETTUCCINE	\$31	SIRLOIN STEAK WITH HERB CARAMEL SAUCE	\$31
<i>Sliced sirloin, fettuccine, onions, mushrooms, parmesan cheese, ciabatta bread, rosemary sauce</i>		<i>Sirloin steak in a light herb caramel sauce with your choice of sides</i>	
GRILLED CATCH OF THE DAY	\$24	TYPICAL CASADO WITH SIRLOIN STEAK	\$26
<i>A la plancha fish, garlic sauce, your choice of sides.</i>		<i>Sirloin steak, white rice, black beans, fried plantain, fried egg & salad.</i>	
SEAFOOD RISOTTO	\$29	TYPICAL CASADO WITH VEGETABLES	\$21
<i>Shrimps, mussels, calamari, catch of the day parmesan cheese, carnaroli rice, white wine, cream, shrimps.</i>		<i>Mixed vegetables, white rice, black beans, fried plantains, fried egg & salad.</i>	
FISH & SHRIMP CASSEROLE	\$34	PARMESAN CHICKEN	\$20
<i>Catch of the day, fresh vegetables, citrus sauce emulsion</i>		<i>Juicy chicken breast breaded with panko, parmesan cheese, mozzarella cheese, pomodoro sauce, served with tagliatelle</i>	

DESSERTS

HOME MADE BROWNIE	\$9	BLACK CHOCOLATE MOUSSE	\$9
<i>Served with vanilla ice cream</i>		<i>Black chocolate mousse with caramel sauce contrast</i>	
STRAWBERRY TIRAMISU	\$10	CAFÉ GOURMAND	\$12
<i>Our own version of the dessert</i>		<i>Selection of three mini desserts and coffee</i>	
MANGO PANNA COTTA	\$9	PASSION FRUIT DELIGHT	\$10
<i>The classic dessert with fresh mango</i>		<i>Passion fruit mousse served with meringue chips</i>	

Rates do not include sales tax and service tax • April 2024



Almuerzo

ENTRADAS

Ensaladas & Mas

ENSALADA CAMPESINA CON QUESO AZUL	\$19	PRESSE DE TOMATE Y MOZZARELLA	\$19
<i>Lechugas mixtas, huevo pochado, tocineta, queso azul, cebolla morada, tomate cherry, crutones y vinagreta balsámica</i>		<i>Tomate de la huerta y mozzarella de búfala, pesto de albahaca</i>	
CAVIAR DE BERENJENA Y TOTOPOS	\$14	CEVICHE TICO	\$22
<i>Berenjena, queso crema, aceite de oliva, ajo y totopos</i>		<i>Pesca del dia, chile dulce, julianas de cebolla morada, limón, culantro, acompañado de chips de tubérculos variados</i>	
TUNA TARTAR	\$20	GAZPACHO DE TOMATE	\$16
<i>Atún fresco, salsa de soja, limón, culantro, aguacate, puré de plátano y chips de tubérculos variados</i>		<i>Tomate, chile rojo y verde, crotones, cebolla pepino, ajo, aceite de oliva</i>	

CARNES & PESCADOS

FILETE DE ATÚN CON ESPECIES CAJÚN	\$22	KAROLAS BURGER	\$26
<i>Filete de atún fresco cocido a su gusto, cajun, salsa soja, ajo y chutney de mango acompañado de sus guarniciones a escoger.</i>		<i>Molida angus, lechuga, tomate, pepinillo, cebolla caramelizada, queso mozzarella, tocino y pan acompañada de papas fritas</i>	
CAMARONES AL AJILLO	\$29	PESCADO FANTASIA	\$30
<i>Camarones, ajo, mantequilla, vino blanco, tomate, consomé de mariscos y perejil acompañado de sus guarniciones a escoger</i>		<i>Pesca del dia, aros de calamar, mejillones, camarones, salsa a escoger acompañado de sus guarniciones a escoger</i>	
WRAP DE POLLO	\$18	PASTA BROCOLI	\$19
<i>Filete de pollo, lechuga, zanahoria, aguacate, queso pizzero, cebolla, salsa de ostras y wrap de tortilla acompañado de papas fritas y salsa barbacoa</i>		<i>La pasta de su elección, Brocoli, ajo en hojuelas, mantequilla, acompañado de pan ciabatta y queso parmesano</i>	

POSTRES

CARPACCIO DE PIÑA	\$ 9	MOUSSE DE CHOCOLATE OSCURO	\$ 9
<i>Infusión de vanillia, sirope con canela, helado de coco</i>		<i>Chocolate negro y salsa de caramelo</i>	
SOPA DE FRESAS Y SANDIA	\$10	Cafe GOURMAND	\$12
<i>Fresas y sandía, sirope con menta, helado de Vanilla y merengue</i>		<i>Selección de tres minis postres y café expreso</i>	
MANGO PANACOTA	\$ 9	MINISTRONE DE FRUTAS	\$10
<i>Nuestra interpretación con el Mango</i>		<i>Mezcla de frutas exóticas, suspiros y helado de vainilla</i>	

IVA 13% no incluida



SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD™



Lunch

APPETIZERS

Salads & More

PAISANA SALAD WITH BLUE CHEESE	\$19	CAPRESE SALAD	\$19
<i>Mixed lettuce, egg, bacon, bleu cheese, red onion, cherry tomatoes, croutons and balsamic vinaigrette</i>		<i>Tomato & fresh mozzarella, cheese with pesto</i>	
EGGPLANT CAVIAR AND TORTILLA CHIPS	\$14	TICO CEVICHE	\$22
<i>Eggplant, olive oil, Philadelphia cheese, garlic, Served with tortilla chips</i>		<i>Catch of the day, sweet chili, julienned red onion, lemon and coriander. Served with root vegetables chips</i>	
TUNA TARTAR	\$20	TOMATO GAZPACHO	\$16
<i>Fresh tuna filet, soy sauce, lemon, avocado, coriander and banana puree. Served with tuber vegetables</i>		<i>Tomatoes, red and green peppers, onions, cucumbers, croutons, garlic, olive oil</i>	

MEAT & FISH

TUNA FILET WITH CAJÚN SPICES	\$22	BURGER KAROLAS	\$26
<i>Fresh tuna filet cooked to your taste, cajun spices, soy sauce, fresh mango chutney. Accompanied by your choices of sides</i>		<i>Ground angus beef, lettuce, tomato, pickles, caramelized onions, mozzarella cheese, bacon on a brioche bun. Served with french fries</i>	
GARLIC SHRIMP	\$29	FISH FANTASY	\$30
<i>Shrimp with garlic in butter and white wine sauce, tomatoes, seafood consomme. Accompanied by your choice of sides</i>		<i>Catch of the day with squid rings, mussels, shrimp, served with wine, pomodoro or white sauce. Accompanied by your choice of sides</i>	
CHICKEN WRAP	\$18	PASTA WITH BROCCOLI	\$19
<i>Chicken breast, salad, carrots, avocado, cheese, onions, oyster sauce on a tortilla wrap. Served with french fries and barbeque sauce</i>		<i>The pasta of your choice, broccoli, garlic flakes, butter, salt and pepper accompanied by ciabatta bread and parmesan cheese</i>	

DESSERTS

PINEAPPLE CARPACCIO	\$ 9	BLACK CHOCOLATE MOUSSE	\$ 9
<i>Thinly sliced pineapple, vanilla infusion, cinnamon syrup, coconut ice cream</i>		<i>A dark chocolate and caramel sauce contrast</i>	
STRAWBERRIES & WATERMELON COLD SOUP	\$10	Café GOURMAND	\$12
<i>Fresh strawberries and watermelon with mint sauce, vanilla ice cream and meringue</i>		<i>Selection of three mini desserts and expreso coffee</i>	
MANGO PANACOTA	\$ 9	FRESH FRUITS SALAD MINISTRONE STYLE	\$10
<i>Our interpretation of panna cotta with mango</i>		<i>Fresh exotic fruits, vanilla ice cream and meringue</i>	

Rates do not include sales tax and service tax



SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD™