



Tacos \$18.70 (\$23 imp. incluidos)

Tacos de una opción favorita 🌮

- Entraña
- Pollo
- Pulpo
- Camarones
- Pescado al cajún
- Vegetariano \$15.45 (\$19 imp. incluidos)

Guarniciones: Guacamole, pico de gallo, cebolla morada encurtida, gel de piña

Guaca & chips 🥗🌿🌱🥛

Chips de tortilla de maíz, guacamole, pico de gallo \$13.82 (\$17 imp. incluidos)

Piqueo costarricense 🥗🌿🌱🥛

Patacones, chips de tortilla de maíz, pico de gallo, guacamole, frijoles molidos \$15.45 (\$19 imp. incluidos)

Tostadas

Tostada de atún 🌮🥛

Tortilla de maíz crocante, atún, mango, ponzu, cebolla morada, semillas de ajonjolí, mayo Sriracha \$18.70 (\$23 imp. incluidos)

Tostada de ceviche frito 🌮🥛

Tortilla de maíz crocante, ceviche frito, mezcla de chiles, mayo habanero \$18.70 (\$23 imp. incluidos)

Tostada vegetariana 🌿🌱🥛

Tortilla de maíz crocante, berenjena asada, hummus de remolacha, Tzatziki, pepino fresco, maíz tatemado \$15.45 (\$19 imp. incluidos)

Ensaladas \$17.07 (\$21 imp. incluidos)

Ensalada de la casa 🥗🌿🌱🥛

Mix de lechugas, cebolla morada, tomate, remolacha, palmito, vinagreta

Ensalada de garbanzos 🥗🌿🌱🥛

Garbanzos, cebolla, mango, papaya verde, arúgula, maní, vinagreta de maracuyá

Nachos \$18.70 (\$23 imp. incluidos)

Nachos de pollo 🌮

Chips, frijoles molidos, salsa de queso cheddar, crema agria, guacamole, pico de gallo, pollo mechado

Nachos de carne 🌮

Chips, frijoles molidos, salsa de queso cheddar, crema agria, guacamole, pico de gallo, carne mechada

Nachos mixtos 🌮

Chips, frijoles molidos, salsa de queso cheddar, crema agria, guacamole, pico de gallo, pollo mechado y carne mechada

Nachos de atún

Wonton chips, chips de plátano, atún, salsa ponzu, cebolla roja, cebollino, slices de ají \$20.33 (\$25 imp. incluidos)

Sandwiches

Servido con su elección de: Papas fritas, mini hash brown, chips de plátano, papas country o ensalada orgánica

Sando de pollo

(A la parrilla o empanizado) Pan brioche, pollo, ensalada de algas, salsa de ajonjolí, aguacate, mostaza salteada, rábanos encurtidos, mayo Sriracha \$20.33 (\$25 imp. incluidos)

Vegetariano 🌿

Pan de avena, pesto de tomate, zucchini parrillado, berenjena parrillada, zanahoria parrillada, queso frito, cebolla caramelizada y arúgula \$15.45 (\$19 imp. incluidos)

Snacks \$17.07 (\$21 imp. incluidos)

Chicharrones con yuca y frijoles molidos 🌮🥛

Chicharrones de panzada de cerdo, yuca frita, frijoles molidos

Chicharrones con yuca y chirmol 🌮🥛

Chicharrones de panzada de cerdo, yuca frita, salsa chirmol

Chicharrones con chips y guacamole 🌮🥛

Chicharrones de panzada de cerdo, chips de tortilla, guacamole

Chicharones con patacones 🌮🥛

Chicharrón de panzada de cerdo, patacones, frijoles molidos

Hamburguesas Servidas con: Papas fritas, mini hash brown, chips de plátano, papas country o ensalada orgánica

Hamburguesa clásica

Pan brioche, torta de Angus, queso cheddar y Suizo, mayonesa BBQ, mix de lechugas, tomate, cebolla caramelizada \$25.20 (\$31 imp. incluidos)

Hamburguesa doble queso y bacon

Pan brioche, torta de Angus, tocino, mayonesa BBQ, queso Suizo y cheddar \$28.46 (\$35 imp. incluidos)

Pizzas \$18.70 (\$23 imp. incluidos)

Margarita 🍕

Salsa de tomate, mozzarella, tomate cherry, albahaca

Jamón

Salsa de tomate, mozzarella, jamón

Jamón y hongos

Salsa de tomate, mozzarella, champiñones, jamón

Salame

Salsa de tomate, mozzarella, salame

Prosciutto, arúgula y parmesano

Salsa de tomate, mozzarella, prosciutto, arúgula, parmesano

Ceviches

Clásico 🌮🥛

Corvina, cebolla morada, chile dulce, culantro, aguacate, marinada cítrica, chips \$17.07 (\$21 imp. incluidos)

Mango & coco 🌮🥛

Corvina, mango, culantro, cebolla morada, chile dulce, leche de tigre de coco, chips \$17.07 (\$21 imp. incluidos)

Vuelve a la vida 🌮🥛

Corvina, pulpo, camarones, cebolla morada, chile dulce, apio, salsa de Bloody Mary, chips de yuca \$20.33 (\$25 imp. incluidos)

Vegano 🥗🌿🌱🥛

Papaya verde, pepino, mango, cebolla morada, culantro, chile dulce, marinada cítrica \$15.45 (\$19 imp. incluidos)

Hamburguesa con guacamole

Pan brioche, hamburguesa de Angus, queso cheddar y Suizo, mayonesa BBQ, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, guacamole \$25.20 (\$31 imp. incluidos)

Hamburguesa de falafel 🌮

Pan de avena, torta de falafel , tomate, lechuga, cebolla caramelizada \$21.95 (\$27 imp. incluidos)

Bosque tartufo

Salsa de tomate, mozzarella, hongos salteados en vino, arúgula, parmesano

Romana

Salsa de tomate, mozzarella, cebolla morada, aceitunas, Grana Padano, tocineta y arúgula

4 quesos

Salsa de tomate, mozzarella, queso azul, queso palmito, parmesano

Vegetariana 🌿

Salsa de tomate, mozzarella, berenjena, cebolla morada, aceitunas, pimienta, maíz dulce, zucchini \$17.07 (\$21 imp. incluidos)

🌿 Vegano

🌱 Vegetariano

🌮 Gluten friendly

🥛 Sin lácteos

Precios en dólares americanos



En la Fruta

Cócteles servidos dentro de frutas tropicales frescas

Piña colada
Ron, crema de coco, jugo de piña.

Coco loco “reload”
Ron, licor de menta, crema de coco, agua de pipa, hierbabuena, bitters aromáticos.

Costa Rica delight
Ron oscuro, licor de café, café espresso, crema de coco, banano.

Fresa y banano
Cacique, ron oscuro, jugo de fresa, crema de coco, jugo de limón, banano, canela en polvo.

Guanábana colada
Infusión de guanábana con Cacique, jugo de limón, jugo de piña, Blue Curaçao, crema de coco.



Creaciones Premiadas

Cócteles que nos representaron en competencias nacionales, creados por nuestros bartenders para mostrar la mixología de Costa Rica.

Toku por Arnaldo Blanco 2023
Single malt whisky infusionado, Ron Centenario 12, mandarina, sirope de lychee, jugo de limón, bitters de cacao.

Howler monkey por Christina Vega 2025
Monkey Shoulder, jugo de maracuyá, cordial de maracuyá, óleo de banano, vermut infusionado con cáscara de banano, jugo de limón, bitters de cacao.

La Selección

Nuestros cócteles más celebrados y premiados, elegidos por nuestros huéspedes como favoritos eternos.

Margarita tamarindo \$15.45 (\$19 imp. incl.)
Tequila infusionado con chile panameño, jugo de limón, sirope de tamarindo, Tajín.

JLO \$15.45 (\$19 imp. incl.)
Mezcal, jugo de limón, jugo de piña, Tajín, jalapeño, culantro, triple sec.

Painkiller \$15.45 (\$19 imp. incl.)
Mezcla de rones, jugo de piña, crema de coco, jugo de naranja, bitters, hierbabuena.

Pasión exótica \$15.45 (\$19 imp. incl.)
Ginebra, jugo de maracuyá, jugo de naranja, jugo de limón, bitters de naranja, Tajín.

Volcán ahumado \$17.07 (\$21imp. incl.)
Tequila, mezcal, jugo de naranja, crema de coco, jugo de piña, bitters de naranja.

Sexo en el bosque \$15.45 (\$19 imp. incl.)
Ron oscuro, jugo de maracuyá, albahaca, jugo de limón, jugo de naranja, soda de limón.

Experiencia Cacique

Un set exclusivo de degustación de Cacique infusionado con frutas tropicales, en honor al espíritu ancestral de Costa Rica

Set con 4 sabores:
Fresa - Mora - Maracuyá - Piña

Arte de la Mixología

El espacio donde se unen la innovación y la creatividad: cócteles originales de autor elaborados por nuestros bartenders.

The walkin tree \$15.45 (\$19 imp. incl.)
por Jonathan Rojas
Whisky, Fire Monkey, jugo de piña, jugo de limón, sirope de lychee, bitters de naranja, angostura.

Sancarlito’s \$15.45 (\$19 imp. incl.)
por Kendal Arce
Bourbon, Drambuie, jugo de limón, crema de coco, cordial de maracuyá, jugo de piña, bitters de naranja, angostura, hierbabuena.

Skyblue river Collins \$15.45 (\$19 imp. incl.)
por Steven Rodríguez
Cacique, Golden Rush, Blue Curaçao, jugo de limón, uchuvas, soda con gas, sirope simple.

+506 ron sour \$15.45 (\$19 imp. incl.)
por Douglas Carballo
Ron oscuro, Licor 43, jugo de guayaba, té chai, jugo de limón, angostura de cacao, flotado de Cabernet Sauvignon.

Brisa tropical \$15.45 (\$19 imp. incl.)
por Alfredo Cordero
Ginebra infusionada con té de frutos rojos, sirope de arándano-mora-cáscara de limón-menta, jugo de limón, bitters de cacao, soda de toronja.

Naranjeño \$15.45 (\$19 imp. incl.)
por Esteban Rodríguez
Ginebra Arancia, jugo de maracuyá, hojas de albahaca, limonada rosada.

Guaro ancestral \$15.45 (\$19 imp. incl.)
por Denis Artavia
Tequila reposado infusionado con chile guajillo y tortilla, licor Nixta, jugo de tomate, jugo de limón, salsa Worcestershire.

Paloma Arenal \$15.45 (\$19 imp. incl.)
por Byran Guzmán
Tequila, jugo de maracuyá, sirope de agave, jugo de limón, bitters de toronja, soda de toronja, Tajín.

Guaria morada \$15.45 (\$19 imp. incl.)
por Michael Quirós
Vodka, Fire Monkey & ginebra infusionada con té azul, jugo de maracuyá, jugo de mandarina, jugo de limón, sirope de lychee, bitters de naranja, hojas de albahaca.

Guana fashioned \$20.33 (\$25imp. incl.)
por Arnaldo Blanco
Whisky negro, Nixta, sirope simple, bitters de cacao.

Mocktails

Piña colada virgen en la fruta \$12.20 (\$15 imp. incl.)
Crema de coco, jugo de piña.

Jungla picante \$8.94 (\$11 imp. incl.)
Jugo de mango, jugo de maracuyá, jugo de piña, miel picante.

Atardecer burbujeante \$8.94 (\$11 imp. incl.)
Jugo de limón, sirope de lychee, jugo de mandarina, soda de toronja.

Explosión de berries reload \$8.94 (\$11 imp. incl.)
Fresas, moras, arándanos, sirope de canela, soda de jengibre.

Batido de maracuyá \$8.94 (\$11 imp. incl.)
Helado de vainilla, crema de coco, jugo de maracuyá, sirope de maracuyá.