



SHANGRI—LA
GARDENS

Entradas y Snacks

Ceviche Thai 🌶️

Corvina, pepino, marinada cítrica con jengibre y ponzu, cebolla morada, chips de plátano \$17.07 *(\$21 imp. incluidos)*

Vuelve a la vida 🌱

Marisco de temporada, Bloody Mary, cebolla, apio, pepino, culantro, yuca chips \$20.32 *(\$25 imp. incluidos)*

Ensalada de la casa 🌱

Lechugas, remolacha asada, palmito, cebolla morada, tomate cherry, espinaca, aderezo de maracuyá \$17.07 *(\$21 imp. incluidos)*

Ensalada rústica con pollo 🌱

Lechugas, queso Turrialba frito, cebolla morada, manzana verde, tomate cherry, semillas de marañón, rábano, pollo a la parrilla, aderezo de maracuyá \$21.95 *(\$27 imp. incluidos)*

Ensalada fresca con atún 🌱

Arúgula, cebolla morada, tomate cherry, atún, cebollino, mango, remolacha, pepino, atún fresco, aderezo de cebollino \$21.95 *(\$27 imp. incluidos)*

Rollos primavera 🌱

Servidos con salsa de agri dulce \$13.82 *(\$17 imp. incluidos)*

Dados de queso Turrialba

Servidos con Tzatziki y gel de piña, tacaco encurtido \$13.82 *(\$17 imp. incluidos)*

Hummus con pan pita 🌱

Hummus de garbanzo, crudites, pan pita \$17.07 *(\$21 imp. incluidos)*

Guaca & Chips 🌱

Chips, patacones, guacamole, pico de gallo \$13.82 *(\$17 imp. incluidos)*

Wrap de pollo

Lechuga, pollo, quesos, frijoles molidos, aguacate, pico de gallo, natilla \$18.69 *(\$23 imp. incluidos)*

Wrap de camarón

Lechuga, camarones, quesos, frijoles molidos, aguacate, chirmol, natilla \$20.32 *(\$25 imp. incluidos)*

Wrap de vegetales 🌱

Lechuga, vegetales a la parrilla, frijoles molidos, pesto de tomate, coliflor empanizada \$11.38 *(\$14 imp. incluidos)*

Pitas & Bowls

Su elección entre: Pan pita ó arroz

Atún

Atún marinado con ponzu, edamames, ensalada de algas, zanahoria, pepino, aguacate, semillas de sésamo \$20.32 *(\$25 imp. incluidos)*

Pollo al curry 🌶️

Pollo, salsa de curry, brócoli salteado, zanahoria salteada, cebolla encurtida, zucchini crudo, semillas de culantro \$18.69 *(\$23 imp. incluidos)*

Lomito saltado

Lomito, cebolla morada, chile dulce, pasta de Ají, papas fritas, tomate, vainicas, ensalada verde \$20.32 *(\$25 imp. incluidos)*

Trucha teriyaki

Trucha, salsa Teriyaki, remolacha, cebollino, vainicas, semillas de sésamo, palmito \$20.32 *(\$25 imp. incluidos)*

Vegetariano 🌱

Hongos salteados, edamames, palmito, tomate cherry, cebollino, lechuga \$17.07 *(\$21 imp. incluidos)*

Pad Thai 🌱

Pasta de arroz, aceite de ajonjolí, verduras (ajo-jengibre, cebolla morada, chile dulce, edamames, zanahoria, repollo morado, palmito, cebollino, chayote, mostaza china / bok choy) salsa ponzu-culantro, semillas de marañón, rábanos \$17.07 *(\$21 imp. incluidos)*

Hamburguesas

Angus

Pan Brioche de la casa, torta de res Angus, queso cheddar y mozzarella, pepinillos, arúgula, mayo BBQ \$25.20 *(\$31 imp. incluidos)*

Pollo

Pan brioche, pollo empanizado, coleslaw, mayo ajo negro, mayo Sriracha, pepinillos \$20.32 *(\$25 imp. incluidos)*

Vegetariana 🌱

Pan de avena, pesto de tomate, zuchinni parrillado, berenjena parrillada, zanahoria parrillada, queso frito, cebolla caramelizada y arúgula \$18.69 *(\$23 imp. incluidos)*

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

Postres

Budín de yuca

Budín de yuca caliente acompañado de helado de vainilla con caramelo \$8.94 *(\$11 imp. incluidos)*

Volcán de chocolate

Bizcocho de chocolate con centro líquido, acompañado de helado de vainilla y frutos rojos frescos \$13.82 *(\$17 imp. incluidos)*

Sundae

Helado de vainilla, acompañado de frutas en almíbar y crema chantilly \$8.94 *(\$11 imp. incluidos)*

🌱 Gluten Friendly

🌱 Vegetariano

🌶️ Picante

Todos los precios son en dólares americanos

Cocteles de Autor

\$17.07 (\$21 imp. incluidos)

Rainbow Tiki - *Frutal, jugoso, potente, aromático*

Ron, whisky, maracuyá, piña, albahaca

Spicy in Love - *Picante, cítrico, refrescante*

Tequila, maracuyá, bitters picantes

Shangri-Fashion - *Digestivo, frutal, con cuerpo, elegante*

Ron, maracuyá, triple sec

Pineapple Julep - *Refrescante, con cuerpo, especiado, tropical*

Bourbon, jengibre, jugo de piña, hierbabuena

Black-Grass Tiquicia - *Cítrico, frutal, herbal, costarricense*

Cacique, mora, zacate de limón

Golden Forest - *Frutal, espumante, aperitivo, oriental*

Vodka, sirope lychee, uchuvás, vino espumante con sake

Pura Vida Mule - *Refrescante, fácil de tomar, especiado*

Cacique, jengibre, agua tónica

Golden Wine Mule - *Herbal, especiado, semi seco*

Vino Moscatel, licor de uchuva, cerveza de jengibre

Passion Jungle - *Digestivo, dulce, frutal*

Whisky, maracuyá, vinagre balsámico

Guayabita - *Cremoso, cítrico*

Ginebra, sirope de guayaba y canela, yogurt griego

Shangri-Love - *Digestivo, corto, untoso, almendrado*

Ron, amaretto, banano, jugo de mandarina

Orange Honey Americano - *Cítrico, energético*

Ron, jugo de naranja, café cold brew, miel de abeja

Tea Spritz - *Frutal, especiado, aromático, con burbujas, oriental*

Infusión Cacique con té chai, vino espumante con sake y chardonnay

Wellness Cocktails

\$15.45 (\$19 imp. incluidos)

Free Passion

Completamente libre de azúcar añadido, refrescante, resaltan los cítricos característicos de la ginebra

Ginebra, maracuyá, jugo de limón, Stevia natural, hierbabuena y agua gasificada

Smooth Forest

Endulzado con Stevia hecha en casa, recuerdos ahumados del mezcal, fruta fresca costarricense y cítricos

Mezcal, fresa, jugo de toronja, Stevia natural y agua gasificada

Jungle Mystery

Bienvenido a la jungla costarricense y a sus sabores tropicales llenos de energía y buenas vibras

Ron, piña, leche de coco, miel de abeja

Mocktails

\$8.94 (\$11 imp. incluidos)

Kiev Mule de Arándano

Arándanos, jugo de limón fresco, sirope simple y cerveza de jengibre

Jengibre y Piña

Jugo de piña, soda de jengibre

Springs Sensation

Fresas, jugo de arándanos, jugo de limón, sirope de agave, fresa, albahaca, agua tónica

Gin & Tonics

\$15.45 (\$19 imp. incluidos)

Morpho Tonic

Ginebra Nordés, flores de Butterfly pea, limón, Licor St. Germain, Fever Tree Mediterránea y capullos de rosa

Pink Tonic

Ginebra Malfy Rosa, Fever Tree aromática y toronja rosa

Rose-Fresh Tonic

Ginebra Brockmans, jugo de limón, sirope de agave, fresa, albahaca, agua tónica

Deep Forest Fruit Tonic

Ginebra Bulldog Gin, té de frutos rojos, Fever Tree Mediterránea, moras y arándanos

Paradise Tonic

Ginebra Tanqueray, licor Chartreuse, Fever Tree Mediterránea y hierbabuena

Cerveza

Artesanal \$8.94 (\$11 imp. incluidos)

Ipava por Tabacón - IPA
Kapi Kapi por Tabacón - Doble IPA
Costa Rica CRBF Tortuguero - IPA. IBUS 55
Costa Rica CRBF Dota - FB. IBUS 8
Costa Rica CRBF Escalante - Irish Red Ale. IBUS 23

Nacional

\$5.69 (\$7 imp. incluidos)

Pilsen
Imperial
Imperial Light
Vino de Coyol \$8.94 (\$11 imp. incl.)

Importada

\$7.32 (\$9 imp. incluidos)

Heineken
Stella Artois
Modelo Especial
Modelo Negra
Daura Damm - Sin Gluten

Sin Alcohol

Free Damm \$4.88 (\$6 imp. incluidos)

Heineken 0.0 \$5.69 (\$7 imp. incluidos)

Collective Arts IPA \$8.94 (\$11 imp. incluidos)

Vinos

Champaña

Bollinger Special Cuvée, AOC Champagne, Francia \$174.80 (\$215 imp. incluidos)

Espumante

Veuve Ambal Espumante Carte Or Blanc de Blanc, Región Sur Francia \$31.71 (\$39 imp. incluidos)

Blanco

Sauvignon Blanc

Kalfú Molu, Sauvignon Blanc, Casablanca, Chile \$31.71 (\$39 imp. incluidos)

Torrontes

Crios de Susana Balbo Torrontés, Salta, Argentina \$41.46 (\$51 imp. incluidos)

Tinto

Pinot Noir

Anterra Pinot Noir , Sicilia, Italia \$31.71 (\$39 imp. incluidos)

Malbec

Los Haroldos Nampe Malbec, Mendoza, Argentina \$34.96 (\$43 imp. incluidos)

Rosado

La Posta, Rose Malbec, Mendoza, Argentina \$31.71 (\$39 imp. incluidos)

Bebidas

Jugos de Temporada \$5.69 (\$7 imp. incluidos)

Gaseosas \$5.69 (\$7 imp. incluidos)

Agua

Perrier lata (210 ml) \$4.07 (\$5 imp. incluidos)

Rainforest (500 ml) \$5.69 (\$7 imp. incluidos)

Jungle Spring (750 ml) \$8.94 (\$11 imp. incluidos)