



CEVICHE

Ceviche de corvina del Pacífico 🌿

Servido con culantro, pimientos, cebolla y aguacate orgánico 15.45 | 19.00

Vuelve a la vida – El clásico

Mariscos costarricenses de temporada 🌿

Servido con cebolla orgánica, pimientos morrones y culantro orgánico, marinados en una mezcla de tomate natural y jugo de limón 17.07 | 21.00

Ceviche de palmito 🌿🌿

Palmito fresco, jugo de limón, cilantro, chiles dulces y leche de coco 13.82 | 17.00

ENTRADAS

Ensalada de la casa 🌿🌿

Mix de lechugas orgánicas, remolacha, espinacas, tomate cherry, aguacate y aderezo de maracuyá 14.63 | 18.00

Ensalada tibia de espárragos y vainicas 🌿🌿

Mix de lechugas orgánicas, tomate cherry, zanahoria, cebolla morada y aderezo citroneta

Su elección de: falafel, lomito, camarón, atún o pollo 16.26 | 20.00

Ensalada Capresse 🌿🌿

Tomate, queso mozzarella fresco, albahaca y pesto 14.63 | 18.00

Ensalada picante 🌿🌿

Servida con zanahorias a la plancha, rábano, maíz dulce tostado, cajún, chile panameño y vinagreta de caña de azúcar 13.01 | 16.00

Cóctel de camarones jumbo del Pacífico 🌿🌿

Servidos con salsa de chile 19.51 | 24.00

Carpaccio de res

Servido con rúcula orgánica y queso parmesano 16.26 | 20.00

Carpaccio de salmón

Servido con alcachofa orgánica 16.26 | 20.00

SOPAS

“Sopa negra” – Sopa de frijoles clásica costarricense

Servida con huevos cocidos 9.76 | 12.00 🌾🌿

Crema de tomate orgánica 🌿

Servido con un sándwich de queso a la parrilla 8.94 | 11.00

Sopa de calabaza 🌿

Crotones de ajo, perejil y aceite de trufa 8.94 | 11.00

ESQUINATICA

“Olla de carne” – Sopa tradicional costarricense de carne y verduras 9.76 | 12.00 🌾

Chifrijo 🌾

Arroz, frijoles tiernos, trozos de chicharrón de cerdo y aguacate 16.26 | 20.00

Arroz con pollo 15.45 | 19.00

Arroz con camarones 19.51 | 24.00

Casado 🌾

Su elección de: pescado, chuleta de cerdo, pollo o carne de res
Servido con frijoles negros refritos, arroz blanco, plátano maduro frito, ensalada criolla, picadillo y tortillas de maíz 23.58 | 29.00

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Angus 220 g

Con gouda y queso cheddar, bollo brioche recién horneado y mayonesa BBQ casera 21.14 | 26.00

Pechuga de pollo empanizada

Bollo brioche recién horneado, lechuga orgánica, cebolla, tomate, pepinillos y mayonesa picante casera 17.07 | 21.00

HAMBURGUESAS

Portobello orgánico con queso azul 🌱

Pan de avena y miel recién horneado, lechuga orgánica, tomates secos y cebolla caramelizada 16.26 | 20.00

Sándwich Tico

Jugosa carne de res desmechada, frijoles negros, aguacate y tomate orgánico 15.45 | 19.00

Sándwich vegetariano 🌱

Vegetales grillados, pan ciabatta, pesto y tapenade 13.00 | 16.00

*Todas las hamburguesas se sirven con papas fritas, chips de yuca o hummus & zanahoria

DESDE LA PARRILLA

Pechuga de pollo con frote de limón y pimentón ahumado 23.58 | 29.00

Lomito de res – 250 gr 34.15 | 42.00

Strip Loin – 250 gr 37.40 | 46.00

Costillas de cerdo - estilo St. Louis 26.02 | 32.00

Camarón jumbo del Pacífico al ajillo 33.33 | 41.00

Corvina del Pacífico servida con mantequilla de limón 28.46 | 35.00

ELIGE 2 GUARNICIONES

Puré de papa
Papa al horno con tocino, natilla y perejil
Arroz blanco
Verduras a la parrilla
Brócoli salteado con ajo
Ensalada mixta

ELIGE 1 SALSA

Chimichurri
Salsa picante casera
Rábano picante con maíz dulce
Mantequilla de limón

PASTA & ARROZ

Pasta estilo Checca 🌱

Servida con tomate y albahaca orgánicos, mozzarella fresca, pan tostado y queso parmesano 22.76 | 28.00
Su elección de penne o espagueti

Pasta pesto 🌱

Servida con pan tostado y queso parmesano 19.51 | 24.00
Su elección de penne o espagueti

Risotto de tomate 🌱

Champiñones, albahaca, berenjena y salsa de tomate casera 16.26 | 20.00

Verduras salteadas 🌱

Calabaza local, champiñones shiitake, salsa de soja, sésamo y arroz jazmín 16.26 | 20.00

POSTRES

Tiramisú

Mousse ligera café entre dos bizcochos empapados de licor de café, recubierto de crema untuoso espolvoreada de cacao 8.13 | 10.00

Maravilloso

Merengue francés recubierto de una crema mantequilla de vainilla y empanado con un crumble de cacao 8.13 | 10.00

Flan de piña

Flan con trozos de piña y canela sobre una pasta dulce 8.13 | 10.00

Almendra y chocolate

Bizcocho de almendras relleno de helado de chocolate 70%, glaseado de chocolate oscuro y nibs de cacao 8.13 | 10.00

🌱 Sin gluten 🌱 Vegetariano 🌶️ Picante

Todos los precios son en dólares americanos. El primer precio mostrado no incluye impuestos ni cargos por servicio, el segundo precio incluye 13% IVA y 10% de cargo de servicio

COCTELES

Margaritas 11.38 | 14.00

Margarita clásica
Margarita jalapeño y piña
Margarita maracuyá

Daiquiris 11.38 | 14.00

Daiquiri limón
Daiquiri fresa
Daiquiri piña

Clásicos 11.38 | 14.00

Old Fashioned
Negroni
Manhattan
Cosmopolitan

Mojitos 11.38 | 14.00

Mojito clásico
Mojito de fresa

Guaro 10.57 | 13.00

Pura Vida
Blue Guaro Sour
Guaro Relaxing

Mocktails 8.13 | 10.00

Berry Blast
Spicy Jungle
Cucumber Mule

CERVEZAS

Nacionales 5.28 | 6.50

Ámbar Pilsener
Ámbar Light
Iztarú
Ámbar Marzenbler 6.50 | 8.00

Artesanales 8.13 | 10.00

Ipava por Tabacón - IPA
Kapi Kapi por Tabacón - Doble IPA
Saison con mandarina
San Adora - Pale Ale
Stout Café

Importadas 6.50 | 8.00

Stella
Modelo Especial
Modelo Negra
Estrella Damm
Daura Damm - Sin Gluten

Sin Alcohol 4.07 | 5.00

Free Damm

LICORES

Vodka

Grey Goose 11.38 | 14.00

Belvedere 14.63 | 18.00

Tito's 11.38 | 14.00

Ron

Centenario 20 años 16.26 | 20.00

Flor de Caña 18 años 15.45 | 19.00

Zacapa 23 años 12.20 | 15.00

Ginebra

Hendrick's 10.57 | 13.00

Nordés 8.94 | 11.00

Brockmans 10.57 | 13.00

Bombay Sapphire 9.76 | 12.00

Bourbon Whisky

Maker's Mark 9.76 | 12.00

Jefferson 9.76 | 12.00

Agua

San Pellegrino (250ml) 3.25 | 4.00

San Pellegrino (750ml) 5.59 | 7.00

Natural (500ml) 4.07 | 5.00

Natural (1000ml) 5.59 | 7.00

Tequila

Don Julio Reposado 12.20 | 15.00

Don Julio Blanco 12.20 | 15.00

Herradura Añejo 17.07 | 21.00

Herradura Reposado 13.82 | 17.00

Herradura Plata 13.82 | 17.00

Patron Reposado 12.20 | 15.00

Patron Blanco 12.20 | 15.00

Digestivos

Amaretto 8.13 | 10.00

Baileys 8.13 | 10.00

St. Germain 8.94 | 11.00

Sambvca 8.13 | 10.00

Coñac

Courvoisier VSOP 19.51 | 24.00

Hennessey VSOP 19.51 | 24.00

Gaseosas 4.07 | 5.00

Jugos Naturales 4.07 | 5.00
