



Ensalada de la Casa 🌱 🥗 🌾 🥛

Mix de lechugas, cebolla morada, tomate, remolacha, palmito, vinagreta 21.00

Ensalada de Garbanzos 🌱 🥗 🌾 🥛

Garbanzos, cebolla, mango, papaya verde, arúgula, maní, vinagreta de maracuyá 21.00

Chicharrones con Yuca y Frijoles Molidos 🌾 🥛

Chicharrones de panzada de cerdo, yuca frita, frijoles molidos 21.00

Chicharrones con Yuca y Chirmol 🌾 🥛

Chicharrones de panzada de cerdo, yuca frita, salsa chirmol 21.00

Chicharrones con Chips y Guacamole 🌾 🥛

Chicharrones de panzada de cerdo, chips de tortilla, guacamole 21.00

Chicharones con Patacones 🌾 🥛

Chicharrón de panzada de cerdo, patacones, frijoles molidos 21.00

🌱 Vegano 🥗 Vegetariano 🌾 Gluten friendly 🥛 Sin lácteos

Los precios son en dólares americanos. Incluyen impuestos.

Entradas

Snacks

Ceviches

Clásico

Corvina, cebolla morada, chile dulce, culantro, aguacate, marinada cítrica, chips 21.00

Mango & Coco

Corvina, mango, culantro, cebolla morada, chile dulce, leche de tigre de coco, chips 21.00

Vuelve a la Vida

Corvina, pulpo, camarones, cebolla morada, chile dulce, apio, salsa de Bloody Mary, chips de yuca 25.00

Vegano

Papaya verde, pepino, mango, cebolla morada, culantro, chile dulce, marinada cítrica 19.00

Nachos

Nachos de Pollo

Chips, frijoles molidos, salsa de queso cheddar, crema agria, guacamole, pico de gallo, pollo mechado 23.00

Nachos de Carne

Chips, frijoles molidos, salsa de queso cheddar, crema agria, guacamole, pico de gallo, carne mechada 23.00

Nachos Mixtos

Chips, frijoles molidos, salsa de queso cheddar, crema agria, guacamole, pico de gallo, pollo mechado y carne mechada 23.00

Nachos de Atún

Wonton chips, chips de plátano, atún, salsa ponzu, cebolla roja, cebollino 25.00

 Vegano  Vegetariano  Gluten friendly  Sin lácteos

Los precios son en dólares americanos. Incluyen impuestos.

Tostadas

Tostada de Atún

Tortilla de maíz crocante, atún, mango, ponzu, cebolla morada, semillas de ajonjolí, mayo Sriracha 23.00

Tostada de Ceviche Frito

Tortilla de maíz crocante, ceviche frito, mezcla de chiles, mayo habanero 23.00

Tostada Vegetariana

Tortilla de maíz crocante, berenjena asada, hummus de remolacha, tzalzi, pepino fresco, maíz tatemado 19.00

Tacos

Tacos de una opción favorita

Entraña 23.00

Pollo 23.00

Pulpo 23.00

Camarones 23.00

Pescado al cajún 23.00

Vegetariano 19.00

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

Guaca & Chips

Chips de tortilla de maíz, guacamole, pico de gallo 17.00

Piqueo Costarricense

Patacones, chips de tortilla de maíz, pico de gallo, guacamole, frijoles molidos 19.00

 Vegano  Vegetariano  Gluten friendly  Sin lácteos

Los precios son en dólares americanos. Incluyen impuestos.

Sandwiches

Sando de Pollo

(Parrilla o empanizado)

Pan brioche, pollo, ensalada de algas, salsa de ajonjolí, aguacate, mostaza salteada, rábanos encurtidos, mayo Sriracha 25.00

Vegetariano

Pan de avena, pesto de tomate, zucchini parrillado, berenjena parrillada, zanahoria parrillada, queso frito, cebolla caramelizada y arúgula 19.00

Servidos con papas fritas o crudités

Hamburguesas

Hamburguesa Clásica

Pan brioche, torta de Angus, queso cheddar y Suizo, mayonesa BBQ, lechuga, tomate, cebolla caramelizada 31.00

Hamburguesa con Guacamole

Pan brioche, hamburguesa de Angus, queso cheddar y Suizo, mayonesa BBQ, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, guacamole 31.00

Hamburguesa Doble Queso y Bacon

Pan brioche, torta de Angus, tocino, mayonesa BBQ, queso Suizo y cheddar 35.00

Hamburguesa de Falafel

Pan de avena, torta de falafel, tomate, lechuga, cebolla caramelizada 27.00

Servidas con papas fritas o crudités

 Vegano  Vegetariano  Gluten friendly  Sin lácteos

Los precios son en dólares americanos. Incluyen impuestos.

Margarita

Salsa de tomate, mozzarella, tomate cherry, albahaca 23.00

Jamón

Salsa de tomate, mozzarella, jamón 23.00

Jamón y Hongos

Salsa de tomate, mozzarella, champiñones, jamón 23.00

Bosque Tartufo

Salsa de tomate, mozzarella, hongos salteados en vino, arúgula, parmesano 23.00

Salame

Salsa de tomate, mozzarella, salame 23.00

Romana

Salsa de tomate, mozzarella, cebolla morada, aceitunas, Grana Padano 23.00

Proscuitto, Arúgula y Parmesano

Salsa de tomate, mozzarella, proscuitto, arúgula, parmesano 23.00

4 Quesos

Salsa de tomate, mozzarella, queso azul, queso palmito, parmesano 23.00

Vegetariana

Salsa de tomate, mozzarella, berenjena, cebolla morada, aceitunas, pimiento, maíz dulce, zuchinni 21.00



Cocteles

En la Fruta 21.00

Piña Colada

Flor de Caña 4 años, crema de coco, piña

Coco Loco “reload”

Flor de Caña 4 años, licor de menta, crema de coco, agua de pipa, hierbabuena, Angostura

Costa Rica Delight

Ron Centenario 5 años, licor de café, café espresso, crema de coco, banano

Fresa y Banano

Cacique, Ron Centenario 5 años, puré 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

The Winners 19.00

Chimpacoco

Mezcla chimpa, crema de coco, jugo piña, jugo de limón

Margarita Tamarindo

Tequila Jimador infusionado con chile panameño, jugo de limón, sirope de tamarindo, Tajín

JLO

Mezcal Montelobos, jugo de limón, jugo de piña, Tajín, jalapeño, culantro, triple sec

Pain Killer

Mezclas de ron, jugo de piña, crema de coco, jugo de naranja, gotas amargas, hierbabuena

Fearful Twist

Ginebra Greenall's, jugo de limón, sirope de zacate de limón, Angostura de naranja, soda, puré de fresa, kiwi

Pasión Exótica

Ginebra Greenall's, maracuyá, jugo de naranja, jugo de limón, Angostura de naranja, Tajín

Degustación infusiones de Cacique 25.00

Set con 4 sabores

Fresa - Mora - Maracuyá - Piña

Todos los precios son en dólares americanos. Incluyen impuestos.

Nuestras Creaciones 19.00

Inspiradas en el talento de nuestros mixólogos

Sex in the Forest por Steven Rodríguez

Ron Centenario, maracuyá, albahaca, jugo de limón, jugo de naranja, 7Up

Hakuna Matata por Yeimy Gonzalez

Jägermeister, Caci que, jugo de limón, sirope de lichi, Angostura picante, cerveza de jengibre

Smoky Volcano por Emanuel Vargas

Tequila Jimador, Mezcal Montelobos, jugo de naranja, crema de coco, puré de piña, Angostura de naranja

37° Celsius por Steven Rodríguez

Tequila Jimador, toronja, jugo de limón, agave, cerveza de jengibre

Cajú Jic por Denis Artavia

Ginebra Beefeater infundada con flor de jamaica, mezcal Montelobos, jugo de limón, sirope simple, Angostura de chocolate, Angostura simple, soda

Ullará por Jonathan Rojas

Cacique infundado con guanábana, Blue Curaçao, jugo de limón, miel, cerveza de jengibre

Kathylicius por Gabriel Murillo

Cacique, Midori, granadina, jugo de limón, jugo de naranja, jugo de piña, puré de maracuyá

The Hulk por Luis Aguilar

Glen Grant Whisky, Cinzano, puré de mango, jugo de naranja, jugo de limón, Blue Curaçao

Forest Dream por Salvador Castro

Jim Beam, Fireball, maracuyá, jugo de piña

Toku por Arnaldo Blanco 25.00

Nuestro coctel de competencia nacional

Monkey Shoulder infundado, Ron Centenario 12 años, mandarina, sirope de lichi, jugo de limón, bitter de cacao

Mocktails 11.00

Spicy Jungle

Puré de mango, puré de maracuyá, piña, miel picante

Berry Blast Reload

Fresa, moras, arándanos, sirope de canela, Ginger Ale

Uchuva Sunset

Uchuva, sirope simple, jugo de limón, soda

Red Flower Power

Jugo de sandía, sirope de jamaica, jugo de limón, hojas de albahaca

Todos los precios son en dólares americanos. Incluyen impuestos.

Licores

Ron

Flor de Caña 18 años 17.00
Zacapa 23 años 17.00
Centenario 25 años 21.00

Tequila

Don Julio Reposado 17.00
Don Julio Blanco 17.00
Herradura Añejo 23.00
Herradura Reposado 19.00
Herradura Plata 19.00
Patrón Blanco 17.00

Digestivos

Amaretto 13.00
Baileys 13.00
St. Germain 15.00
Sambvca 9.00
Drambuie 13.00

Vodka

Tito's 17.00
Grey Goose 17.00
Belvedere 19.00

Bourbon Whisky

Wild Turkey 13.00
Bulleit 15.00

Ginebra

Bombay Sapphire 13.00
Nordés 13.00
Hendrick's 15.00
Brockmans 15.00

Coñac

Courvoisier VSOP 33.00
Hennessy VSOP 33.00

Vinos

Champaña

Ayala Brut Majeur, AOC Champagne, Francia
141.00

Espumante

Veuve Ambal Espumante Carte Or Blanc de
Blancs, Región Sur Francia 39.00

Blanco

Sauvignon Blanc

Kalfú Molu, Sauvignon Blanc, Casablanca, Chile
39.00

Torrentes

Crios de Susana Balbo Torrontés, Salta,
Argentina 51.00

Tinto

Pinot Noir

Anterra Pinot Noir, Sicilia, Italia 39.00

Malbec

Los Haroldos Nampe Malbec, Mendoza,
Argentina 43.00

Rosado

Idilicum Cava Rosé Brut, Garnacha, España
39.00

Cerveza

Nacional

Ámbar Pilsener 7.00
Ámbar Light 7.00
Ámbar Marzenbler 9.00
Ambar CBD 11.00

Artesanal 11.00

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

Importada 9.00

Stella
Modelo Especial
Modelo Negra
Estrella Damm
Daura Damm - Sin Gluten
Estrella Damm Inedit 11.00

Sin Alcohol 6.00

Free Damm

Bebidas

Agua

San Pellegrino (250 ml) 5.00
San Pellegrino (750 ml) 9.00
Rainforest (500 ml) 7.00
San Benedetto (500 ml) 9.00

Jugo Natural 7.00

Café y Té

Espresso 5.00
Latte 7.00
Cappuccino 7.00
Té aromático 5.00

Gaseosas 7.00