



Disfrute de un viaje culinario por los
SABORES COSTARRICENSES
en el corazón de la selva lluviosa



¡PARA PICAR!

Tabla falafel

Falafel, brócoli frito, hummus de garbanzo, rabanito fresco, pimentón ahumado, Tzatziki, culantro fresco, cebolla morada encurtida \$17.07 (\$21 *imp. incluidos*)

Nachos de atún

Tartar de atún, wonton, chips, ensalada de algas, mayo Sriracha, semillas de sésamo, salsa de aguacate \$20.33 (\$25 *imp. incluidos*)

Patty party

Empanadas de carne, empanadas de plátano, salsa de mora con menta, mayo habanero \$17.07 (\$21 *imp. incluidos*)

Poppers de coliflor

Coliflor empanizada, salsa romesco de remolacha, alioli, greens \$15.45 (\$19 *imp. incluidos*)

 Gluten Friendly  Vegetariano  Vegano

Todos los precios son en dólares americanos

CEVICHE

El Beton

Corvina con marinada cítrica, cebolla, chile morrón, culantro, aguacate \$17.07 (\$21 *imp. incluidos*)

Vuelve a la vida

Marisco de temporada, Bloody Mary, cebolla, apio, pepino, culantro, yuca chips \$20.33 (\$25 *imp. incluidos*)

Ceviche frito

Corvina del Pacífico, camote, cebolla, culantro, AOVE, jugo de limón, ají peruano \$17.07 (\$21 *imp. incluidos*)

El vegano

Chayote, pejibaye, cebolla frita, piña, cebollino, cebolla en julianas, jugo de limón \$15.45 (\$19 *imp. incluidos*)

ENSALADAS

Ensalada de la casa

Lechugas mixtas, aguacate, cebollas moradas, tomate, cherry, remolacha \$17.07 (\$21 *imp. incluidos*)

Ensalada Thai

Repollo morado, mango, zanahoria, papaya verde, vainicas, tomate cherry, semillas de marañón, vinagreta de maní \$18.70 (\$23 *imp. incluidos*)

Tabouleh de lentejas

Lentejas, quinoa, cebolla, camote, pimiento verde, jugo de limón, aceite de oliva \$17.07 (\$21 *imp. incluidos*)

Berenjenas asadas

Berenjenas asadas, yogurt griego, hummus de remolacha, pepino en lascas, comino en polvo, hierbabuena \$17.07 (\$21 *imp. incluidos*)

 Gluten Friendly  Vegetariano  Vegano

Todos los precios son en dólares americanos

SOPAS

Salmorejo de sandía con Jamón Serrano 🌾

Salmorejo de sandía, semillas tostadas, jamón Serrano, culantro fresco, aceite verde \$12.20 (\$15 *imp. incluidos*)

Run down caribeño

Bisque, leche de coco & curry, mariscos de temporada, zanahoria, ñame, tiquisque, culantro fresco \$21.95 (\$27 *imp. incluidos*)

Sopa de calabaza 🌾 🌱

Sopa de calabaza, crotones de ajo, perejil, aceite de trufa \$12.20 (\$15 *imp. incluidos*)

TICO FLOW

Picadillos 🌾

Picadillo de plátano verde, picadillo de arracache con chorizo picante, picadillo de vainica con carne molida, tacacos frescos, chirmol, culantro, tortillas \$17.07 (\$21 *imp. incluidos*)

Arroz con pollo 🌾

Arroz, fondo de pollo, pollo mechado, achiote, sofrito, arvejas \$18.70 (\$23 *imp. incluidos*)

Arroz con camarones 🌾

Arroz, bisque, camarones, achiote, apio, sofrito, arvejas \$21.95 (\$27 *imp. incluidos*)

Casado 🌾

Arroz blanco, frijoles refritos, plátano maduro, ensalada criolla, picadillo, tortillas, huevo frito

A elección: pescado, chuleta de cerdo, carne de res o pollo \$25.20 (\$31 *imp. incluidos*)

Patacón pisao 🌾

Pan de avena, lechuga, pesto, Portobello, tomates deshidratados, cebolla caramelizada \$18.70 (\$23 *imp. incluidos*)

PASTA & ARROZ

Pasta estilo Checca 🌿

Tomate, albahaca, mozzarella fresca, pan tostado, parmesano
\$23.58 (\$29 *imp. incluidos*)

Pasta al pesto 🌿

Elección de pesto de tomate deshidratado o pesto de albahaca,
pan tostado, queso parmesano \$23.58 (\$29 *imp. incluidos*)

Risotto de tomate 🌿

Champiñones, albahaca, berenjena y salsa de tomate casera
\$21.95 (\$27 *imp. incluidos*)

Arroz meloso de langosta

Arroz arborio, langosta, bisque, alioli de ajo negro, vainicas
salteadas, rábano fresco, culantro fresco \$39.84 (\$49 *imp. incluidos*)

ENTRE PANES

Hamburguesa Angus

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

Sando de pollo

Pan Brioche, pollo empanizado, mayo ajo negro, pepinillos,
coleslaw, mayo Sriracha \$20.33 (\$25 *imp. incluidos*)

Hamburguesa Portobello 🌿

Pan de avena, lechuga, pesto, Portobello, tomates deshidratados,
cebolla caramelizada \$18.70 (\$23 *imp. incluidos*)

Sandwich vegano 🌿

Ciabatta, hummus de remolacha, berenjena asada, zanahoria
asada, queso de almendras vegano, pesto de tomate deshidratado
\$15.45 (\$19 *imp. incluidos*)

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

Pechuga de pollo caribeña

Pechuga Estambul, Rice & Beans, patacones, ensalada criolla, salsa caribeña \$28.46 (\$35 *imp. incluidos*)

Lomito de res

200 g. lomito de res, yuca achiotada, cebollino parrillado, chimichurri \$36.59 (\$45 *imp. incluidos*)

Striploin

Striploin, picadillo de arracache, cebollas crocantes, brócoli frito, salsa demi-glacé de hongos \$39.84 (\$49 *imp. incluidos*)

Costilla St. Louis

Costilla St. Louis, noodles de vegetales, salsa de miso, vainicas salteadas \$28.46 (\$35 *imp. incluidos*)

Caserola de camarón al ajillo

Camarones, ajillo, yuca achiotada, rabanitos frescos, limón parrillado \$36.59 (\$45 *imp. incluidos*)

Corvina del Pacífico

Lomo de corvina, frijoles blancos con tomate y alcaparra, AOVE \$31.71 (\$39 *imp. incluidos*)

 Gluten Friendly  Vegetariano  Vegano

Todos los precios son en dólares americanos

Chocobanano

Paleta de chocolate y banano, arena de galleta, mousse de vainilla, maní crocante \$12.20 (\$15 imp. incluidos)

Mousse de churchill

Mousse de churchil, arena de galleta, fresas, merengue \$12.20 (\$15 imp. incluidos)

Leche asada

Leche asada, mousse de vainilla, bayas, sirope \$12.20 (\$15 imp. incluidos)

Tamal de elote

Tamal de elote, helado de yogurt, arena de queso Bagaces \$12.20 (\$15 imp. incluidos)

Fondant de chocolate

Fondant de chocolate, arena de chocolate, helado de vainilla, bayas \$13.82 (\$17 imp. incluidos)

 Gluten Friendly  Vegetariano  Vegano

Todos los precios son en dólares americanos



COCTELES TROPICALES COSTARRICENSES

\$17.07 (\$21 impuestos incluidos)

Pura Vida

Ron, ginebra, ron especiado, Aperol, crema de coco, jugo de naranja, jugo de limón, bitters aromáticos

Lono

Mezcal, ron de coco, almíbar de mango picante, Don's mix, jugo de limón

Kanaloa

Ron, veloris de flor de Jamaica, cordial de hinojo, romero y maracuyá, jugo de piña, jugo de limón

Maui

Ron, falernum, licor de Luxardo, jugo de pomelo rosado, jugo de limón, jugo de naranja, sirope de raspberry

Tiki River

Bourbon, ron infusionado con piña asada y cacao, tepache, sirope de jengibre, bitters de cacao, hierbabuena, jugo de limón

CLASSIC TWIST

\$17.07 (\$21 impuestos incluidos)

Mezcal Mule

Mezcal, cordial de maracuyá, jugo de limón, cerveza de jengibre

Negro-Ki

Campari con aceite de coco, vermouth infusionado con banano, ron de piña

Whisky Smash

Whisky, Lillet Blanc, sirope de espinaca & hierbabuena, bitters de naranja

Smoky Ginger

Mezcal, licor de cassis, jugo de limón, cerveza de jengibre

Drambuie Collins

Drambuie, ginebra, jugo de limón, sirope simple, agua gasificada

Todos los precios son en dólares americanos.



COCTELERÍA COSTARRICENSE DE AUTOR

\$17.07 (\$21 impuestos incluidos)

Pumpkin Flower

Ron, jugo de arándanos, jugo de limón, sirope de ayote mantequilla

Volcano Sour

Ginebra, sirope de guayaba, jugo de limón, espuma de Aperol

Soy Caribe

Cacique, aguadesapo, pimienta dram, miel de jengibre, splash de agua carbonatada

Smoky Corn Old Fashioned

Ron, sirope de maíz tatemado, bitters de cocoa

MARGARITAS

\$17.07 (\$21 impuestos incluidos)

Hibiscus Margarita

Tequila, te de chía, sirope de Jamaica, jugo de limón

Mezcal Margarita

Mezcal, licor de chile picante, jugo de piña, sirope de jengibre, jugo de limón, Tajín

Spicy Mango

Tequila blanco, jarabe de mango picante, jugo de limón, sal de chipotle

Cadillac Margarita

Tequila reposado, Grand Marnier, jugo de limón

Todos los precios son en dólares americanos.

Vodka

Grey Goose \$13.82 (\$17 *imp. incluidos*)

Belvedere \$15.45 (\$19 *imp. incluidos*)

Tito's \$13.82 (\$17 *imp. incluidos*)

Absolut \$10.57 (\$13 *imp. incluidos*)

Ketel One \$12.20 (\$15 *imp. incluidos*)

Ron

Centenario 20 años \$15.45 (\$19 *imp. incluidos*)

Centenario 25 años \$18.70 (\$23 *imp. incluidos*)

Flor de Caña 18 años \$13.82 (\$17 *imp. incluidos*)

Zacapa 23 años \$13.82 (\$17 *imp. incluidos*)

Ginebra

Hendrick's \$12.20 (\$15 *imp. incluidos*)

Nordés \$10.57 (\$13 *imp. incluidos*)

Brockmans \$12.20 (\$15 *imp. incluidos*)

Bombay Sapphire \$10.57 (\$13 *imp. incluidos*)

Tanqueray Dry \$12.20 (\$15 *imp. incluidos*)

Bourbon Whisky

Wild Turkey \$10.57 (\$13 *imp. incluidos*)

Bulleit \$12.20 (\$15 *imp. incluidos*)

Jim Beam \$10.57 (\$13 *imp. incluidos*)

Jack Daniel's \$12.20 (\$15 *imp. incluidos*)

Michter's Small Batch \$17.07 (\$21 *imp. incluidos*)

Michter's Straight Rye \$17.07 (\$21 *imp. incluidos*)

Tequila

Don Julio Reposado \$15.45 (\$19 *imp. incluidos*)

Don Julio Blanco \$15.45 (\$19 *imp. incluidos*)

Don Julio 70 años \$23.58 (\$29 *imp. incluidos*)

Herradura Añejo \$18.70 (\$23 *imp. incluidos*)

Herradura Reposado \$15.45 (\$19 *imp. incluidos*)

Herradura Plata \$15.45 (\$19 *imp. incluidos*)

Patron Silver \$15.45 (\$19 *imp. incluidos*)

Xicote Reposado \$13.82 (\$17 *imp. incluidos*)

Digestivos

Amaretto \$10.57 (\$13 *imp. incluidos*)

Baileys \$10.57 (\$13 *imp. incluidos*)

St. Germain \$12.20 (\$15 *imp. incluidos*)

Sambuca \$7.32 (\$9 *imp. incluidos*)

Coñac

Courvoisier VSOP \$26.83 (\$33 *imp. incluidos*)

Hennessey VSOP \$26.83 (\$33 *imp. incluidos*)

Scotch Whisky

Monkey Shoulder \$12.20 (\$15 *imp. incluidos*)

Johnnie Walker Black Label \$12.20 (\$15 *imp. incluidos*)

Irish Whisky

Jameson \$10.57 (\$13 *imp. incluidos*)

Todos los precios son en dólares americanos.

CERVEZAS

Nacionales

- Imperial \$5.69 (\$7 *imp. incluidos*)
- Heineken \$7.32 (\$9 *imp. incluidos*)
- Ambar Pilsener \$5.69 (\$7 *imp. incluidos*)
- Ambar Light \$5.69 (\$7 *imp. incluidos*)
- Ambar Marzenbler \$7.32 (\$9 *imp. incluidos*)

Sin Alcohol \$4.88 (\$6 *imp. incluidos*)

- Free Damm

Importadas \$7.32 (\$9 *imp. incluidos*)

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

Artesanales \$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

BEBIDAS

Agua

- S. Pellegrino (250 ml) \$4.05 (\$5 *imp. incluidos*)
- S. Pellegrino (750 ml) \$7.32 (\$9 *imp. incluidos*)
- Rainforest (500 ml) \$5.69 (\$7 *imp. incluidos*)
- Zentro still (750 ml) \$4.05 (\$5 *imp. incluidos*)

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

Jugos Naturales \$5.69 (\$7 *imp. incluidos*)

Todos los precios son en dólares americanos.