



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 agridulce \$13.82 (\$17 imp. incluidos)

 Gluten Friendly  Vegetariano  Picante

Todos los precios son en dólares americanos

Entradas y Snacks

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*)

 Gluten Friendly  Vegetariano  Picante

Todos los precios son en dólares americanos

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)

 Gluten Friendly  Vegetariano  Picante

Todos los precios son en dólares americanos

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*)

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, uchuvas, 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

Todos los precios son en dólares americanos

Cocteles de Autor

\$17.07 (\$21 imp. incluidos)

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

Guayabita - *Cre moso, cítrico*

Ginebra, sirope de guayaba y canela, yogurt griego

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

Todos los precios son en dólares americanos

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

Todos los precios son en dólares americanos

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

Todos los precios son en dólares americanos

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

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)

Importada

\$7.32 (\$9 imp. incluidos)

Stella Artois

Modelo Especial

Modelo Negra

Daura Damm - Sin Gluten

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

Free Damm

Bebidas

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

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

Agua

S. Pellegrino (250 ml) \$4.07 (\$5 imp. incluidos)

S. Pellegrino (750 ml) \$7.32 (\$9 imp. incluidos)

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

San Benedetto (750 ml) \$7.32 (\$9 imp. incluidos)

Todos los precios son en dólares americanos

Vinos

Champaña

Bollinger Special Cuvée, AOC Champagne, Francia \$129.27 (\$159 *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

Lapostolle Le Rosé, Colchagua Valley, Chile \$41.46 (\$51 *imp. incluidos*)

Todos los precios son en dólares americanos