



A

V

E

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, chips de wonton, ensalada de algas, mayonesa 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, mayonesa habanera \$17.07 *(\$21 imp. incluidos)*

Poppers de Coliflor

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

Albóndigas de Angus Caribeñas

Albóndigas de res con coco, salsa de tomate caribeña, pan de yuca y plátano maduro \$17.07 *(\$21 imp. incluidos)*



Gluten Friendly



Vegetariano



Vegano

Todos los precios son en dólares americanos

CEVICHE

El Beton

Corvina marinada en cítricos, cebolla, chile morrón, culantro, aguacate \$17.07 (\$21 imp. incluidos)

Vuelve a la Vida

Mariscos de temporada, Bloody Mary, cebolla, apio, pepino, culantro, chips de yuca \$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, cebolla morada, tomate cherry, remolacha, palmito \$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, pimienta 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

Gazpacho de Mango

Gazpacho de mango, semillas tostadas, jamón serrano, culantro fresco, aceite verde \$12.20 *(\$15 imp. incluidos)*

Rundown Caribeño

Bisque, leche de coco y curry, mariscos de temporada, zanahoria, ñame, culantro fresco, “palomitas” de camarón \$21.95 *(\$27 imp. incluidos)*

ENTRE PANES

Hamburguesa Angus

Pan brioche de la casa, torta de res Angus, queso cheddar y mozzarella, pepinillos, cebolla caramelizada, arúgula, tomate, mayonesa BBQ \$25.20 *(\$31 imp. incluidos)*

Sando de Pollo

Pan brioche, pollo empanizado, mayonesa de ajo negro, pepinillos, coleslaw, mayonesa 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*

 Gluten Friendly  Vegetariano  Vegano

Todos los precios son en dólares americanos

Gallo de Carne

Tortilla de maíz, carne mechada con queso, guacamole, ensalada criolla y pico de gallo \$17.07 (\$21 imp. incluidos)

Gallo de Chorizo

Tortilla de maíz, queso mozzarella, chorizo frito, chimichurri, crunchy de papas tostadas \$17.07 (\$21 imp. incluidos)

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

Patacón Pisao 🌾

Patacones (2), carne mechada, frijoles refritos, guacamole, queso Bagaces, mayonesa de culantro, tomate \$18.70 (\$23 imp. incluidos)

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)

Pasta al Pesto con Camarones

Pesto de albahaca con camarones albardados en jamón serrano y crocante de parmesano \$26.02 (\$32 imp. incluidos)

Pasta con Crema de Ayote

Crema de ayote, pechuga de pollo a la parrilla, queso mozzarella fresco, brócoli salteado, salvia frita y fresca, aceite de trufa \$26.02 (\$32 imp. incluidos)

Risotto de Hongos con Pollo

Risotto de hongos con pechuga de pollo, tocineta crispy, y Grana Padano \$26.02 (\$32 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)

 Gluten Friendly  Vegetariano  Vegano

Todos los precios son en dólares americanos

PLATOS FUERTES

Pechuga de Pollo Caribeña

Pechuga de pollo, rice & beans, patacones, ensalada criolla, salsa caribeña \$28.46 (\$35 imp. incluidos)

Lomito de Res

Lomito de res, puré de frijoles blancos, hongos salteados, salsa española, vainicas salteadas \$36.59 (\$45 imp. incluidos)

Strip Loin

Picadillo de arracache con chorizo, brócoli frito, cebolla frita, salsa de hongos \$39.83 (\$49 imp. incluidos)

Chuleta de Cerdo

Chuleta de cerdo, puré de papa con pejibaye, vegetales del mercado salteados con mantequilla y tocineta, salsa de queso azul y de vino tinto \$28.46 (\$35 imp. incluidos)

Caserola de Camarón al Ajillo

Camarones, ajillo, yuca achiotada, rabanitos frescos, limón parrillado, ensalada de papaya verde estilo thai \$36.59 (\$45 imp. incluidos)

Corvina del Pacífico

Corvina, puré cremoso de yuca, bok choy salteado con teriyaki, chutney de mango \$31.71 (\$39 imp. incluidos)

Mahi-Mahi Apanado

Velouté de almejas y tomatillo, con camote rostizado, tomate y queso fresco \$31.71 (\$39 imp. incluidos)

 Gluten Friendly  Vegetariano  Vegano

Todos los precios son en dólares americanos

Churchill

Hielo saborizado con sirope de kola, helado de vainilla, marshmallow, barquillos de chocolate, leche Pinito, leche condensada \$12.20 (\$15 imp. incluidos)

Flan de coco 🌱

Flan de coco, piña deshidratada, espuma de coco \$12.20 (\$15 imp. incluidos)

Chocobanano 🌱

Helado de chocobanano cubierto con chocolate blanco, arena de chocolate, aro de chocolate oscuro, mousse de leche condensada, banano deshidratado \$12.20 (\$15 imp. incluidos)

Tamal de elote 🌱

Tamal cremoso de elote, arena de vainilla y fresa, helado de natilla y fresa, papel de fresa deshidratado, fresas frescas \$12.20 (\$15 imp. incluidos)

Fondant

Bizcocho de chocolate, arena de vainilla y chocolate, helado de vainilla, frutos rojos frescos \$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 frambuesa

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 \$5.69 (\$7 imp. incluidos)

- Imperial
- Pilsen

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

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

- Heineken
- Stella Artois
- Modelo Especial
- Modelo Negra
- Daura Damm - Gluten-Free
- Asahi

Sin Alcohol

- Free Damm \$4.88 (\$6 imp. incluidos)
- Heineken 0.0 \$5.69 (\$7 imp. incluidos)

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)
- Jungle Spring Sparkling \$8.94 (\$11 imp. incluidos)
- Jungle Spring Still \$8.13 (\$10 imp. incluidos)

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

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

Todos los precios son en dólares americanos.