

STARTERS

Berenjena envoltini GI | GF | V \$11

Cortes finos de berenjena gratinados sobre queso ricotta bañados en salsa de tomate

Calamares fritos GI \$13

Calamares fritos salados con un toque de lima servidos con salsa mediterránea

Carpaccio de vegetales GF | V \$9

Remolacha asada al horno, zuquini, zanahoria, quinoa, cebollas en escabeche y aderezo de cítricos

Sashimi de atún GF \$11

Lonchas de atún fresco aderezadas con una espectacular salsa de maracuyá y soja servidas con guacamole

Chips & guacamole GF | V \$12

Receta especial de guacamole casero servido con crujientes tortillas de maíz

Ceviche GF \$14

Delicioso ceviche de pescado al estilo peruano con chips de plátano, camote y maíz

Ceviche mixto GF \$15

Mezcla estilo peruano de pulpo, camarón y pescado con chips de plátano, camote y maíz

Corazón de palmito GF \$14

Palmito, tomate cherry, cebolla, salsas de naranja, quinua y boniato

POTATO SKINS

Guacamole y aceitunas GI | GF | V \$12

Guacamole fresco mezclado con aceitunas negras, cilantro y tomate

Tocino GF \$12

Queso cheddar derretido, tocino crujiente, cebollino y crema agria

PAPAS FRITAS

Crujiente y sabrosa \$7

Los precios no incluyen el 10% de servicio y el 13% de impuestos sobre el valor agregado.

¿Qué es el impuesto de ventas del 13%? El impuesto de ventas del 13% es un impuesto agregado a todo lo que se consume en Costa Rica. A partir del 1 de julio de 2019, este impuesto se aplica a todos los bienes y servicios y es un estándar de impuestos en este país. Se agrega al monto final de su factura y se detalla claramente en la factura de su comida.

¿Qué es el impuesto de servicio del 10%? En Costa Rica, la ley establece que para todos los alimentos y bebidas, hay un impuesto de servicio estándar del 10% que se factura y recauda, y este impuesto de servicio se divide entre el personal del restaurante, incluidos los camareros, los cocineros y todos los demás. Este es un "consejo" garantizado para todos ellos, pero lo alentamos a que agregue consejos adicionales como mejor le parezca para un excelente servicio brindado por nuestro equipo. Este impuesto se agrega al monto final de su factura y se detalla por separado del 13% del impuesto a las ventas.

GI: especialidad | GF: sin gluten | V: vegetariano | P: picante medio

SALADS

ELIJA SU PROTEÍNA:

Pescado \$13 Atún \$13 Pulpo \$11

Camarones \$11 Pollo \$9

Pulpo mediterráneo GI | GF

\$20

Mezcla de lechuga y rúcula, frijoles blancos, aceitunas Kalamata, cebolla, tomate, aguacate y pulpo crujiente servido con aderezo de cítricos

Kale superfood GF | V

\$17

Aguacate, arándanos, garbanzos, col rizada, almendras, quinoa y queso ricotta, servido con aderezo de miel y mostaza dijon

Quinoa espinaca GF | V

\$11

Ensalada energética. Pepino, tomate, pasas, espinacas y quinua con aderezo de cítricos

Griega GF | V

\$11

Mezcla de verduras, pimientos rojo, calabacín, tomates cherry, cebolla, aceitunas, queso ricotta, queso de cabra servido con una vinagreta clásica

Caesar

\$15

Lechuga, picatostes, queso parmesano, tocino y jugosa pechuga de pollo con aderezo tradicional César

Aguacate y rúcula GF | V

\$11

Rúcula, aguacate, cebolla, nueces, arándanos, queso ricotta servido con una vinagreta de balsámico y miel

MENÚ SALUDABLE

Pimiento relleno

Carne molida, cebolla, huevo duro, pasas y queso mozzarella, servido con salsa marinara y ensalada fresca

\$15

Taco de lechuga

\$14

Pollo a la plancha con hierbas, mango, aguacate, cebolla y tomates cherry, envuelto en lechuga. Servido con salsa de yogur griego

Calabacín relleno

\$15

Proteína de elección, cebolla, espinaca, champiñones, pimiento morrón y queso mozzarella. Servido con salsa marinara y ensalada fresca.

Pescado asado al horno

\$17

Pesca fresca del día, cebolla, tomate cherry, champiñones, calabacín, cilantro y limón a la plancha

Tazón de proteína

\$15

Proteína de elección, mezcla de lechuga, frijoles, quinua, maíz, cebolla, tomates cherry, aguacate y champiñones salteados

Los precios no incluyen el 10% de servicio y el 13% de impuestos sobre las ventas.

GI: especialidad | GF: sin gluten | V: vegetariano | P: picante medio

CASADOS

Arroz, frijoles, plátanos dulces y ensalada

Pollo casado GF \$12

Filete casado GF \$17

Pescado casado GF \$17

Veggie casado GF | V \$12

HAMBURGUESAS

Con papas doradas o ensalada verde

Chorizo de ternera SPICY \$14

Carne de res y chorizo premium con mayonesa especial de siracha, aguacate y jalapeños

Iguana GI \$17

Ternera premium, rúcula, queso provolone y papas fritas, con salsa bearnesa

Crispy quinoa V \$13

Quinoa y frijoles, queso cheddar y cebolla caramelizada

Hamburguesa con tocino y miel \$17

Ternera premium, tocino, cebollas caramelizadas, rúcula y queso de cabra

Hamburguesa con queso \$15

Ternera premium, lechuga, tomate, cebolla, queso cheddar y tocino

SANDWICH

Club Sandwich \$15

Tocino, jamón de pavo, lechuga, tomate, queso cheddar y mayonesa, servido con papas fritas o ensalada

BLT Sandwich \$14

Lechuga, tomate, tocino y mayonesa picante, servido con papas fritas o ensalada

Sándwich de pollo a la parrilla \$12

Pan casero, pollo al pesto, alfalfa y queso parmesano, acompañado de ensalada verde

BURRITOS

Servido con papas a la francesa o ensalada

Veggie V \$13

Lechuga, frijoles negros, maíz amarillo, cebolla, tomate, guacamole, quinua y cereal de trigo mezclados en salsa verde de albahaca, servidos con nuestro aderezo de yogur de la casa

Pollo a la plancha o crujiente \$12

Lechuga, frijoles negros, maíz, cebolla, tomate y guacamole

Camarón \$17

Lechuga, frijoles negros, maíz, cebolla, tomate y guacamole

Los precios no incluyen el 10% de servicio y el 13% de impuestos sobre las ventas.

GI: especialidad | GF: sin gluten | V: vegetariano | P: picante medio

PLATOS PRINCIPALES

NACHOS

Veggie GF | V

\$12

Tortillas de maíz crujientes cubiertas con guacamole, frijoles refritos, pico de gallo, lechuga y queso derretido

Carne de res GF

\$19

Tortillas de maíz crujientes cubiertas con carne deshebrada, guacamole, frijoles refritos, pico de gallo, lechuga y queso derretido

Pollo GF

\$14

Chips de tortilla de maíz crujientes cubiertos con pollo cocido a fuego lento, guacamole, frijoles refritos, pico de gallo, lechuga y queso derretido

PIZZAS

Margarita

\$12

Salsa de tomate fresco con queso mozzarella

Hawaiiana

\$15

Salsa de tomate fresco y queso mozzarella cubierto con piña y jamón

Pepperoni

\$15

Salsa de tomate fresco, queso mozzarella cubierto con pepperoni

Veggie

\$14

Salsa de tomate fresco, queso mozzarella con champiñones, calabacín a la parrilla y tomates cherry

Napolitana

\$15

Salsa de tomate fresco, queso mozzarella, pesto con tomates cherry

Jamón y champiñones

\$15

Salsa de tomate fresco, queso mozzarella cubierto con jamón y champiñones

Fruti di mare

\$22

Salsa de tomate fresco, queso mozzarella con mejillones, camarones y pulpo

Opción de pizza sin gluten disponible

Los precios no incluyen el 10% de servicio y el 13% de impuestos sobre las ventas.

MENÚ NIÑOS

Pasta

\$9

Con mantequilla, salsa de tomate o pesto

Papas fritas

\$7

Nuggets de pollo

\$9

Y papas fritas

Pechuga de pollo a la plancha, filete de pescado o solomillo

\$11

Con puré de patatas y verduras

Sopa de vegetales

\$7

Paninni de queso

\$8

Con papas fritas

Waffles

\$8

Con fresas y crema batida

Pancakes o banana pancakes

\$8

Con fresas

Tazón de verduras

\$7

Mini pizza margarita

\$8

Gl: especialidad | GF: sin gluten | V: vegetariano | P: picante medio