

Entradas / Appetizers

EMPANADAS CARIBEÑAS DEL DÍA

Dos empanadas de harina de maíz fritas y rellenas de vegetales

DAY'S CARIBBEAN EMPANADAS

Two deep-fried corn flour empanadas filled with vegetables

gf v

★ LAS TRADICIONALES EMPANADAS ARGENTINAS

Siguiendo la más clásica receta Porteña, el Chef le presenta éste dúo de empanadas rellenas de la tradicional carne criolla, con aceitunas, cebolla de verdeo y huevo duro, condimentado con ají, pimentón y comino, presentadas con chimichurri. Uno de nuestras más populares entradas.

★ THE TRADITIONAL ARGENTINIAN EMPANADAS

Standing to the classic Porteño recipe, the Chef presents a duo of stuffed empanadas with the traditional carne criolla or creole beef, with olives, green onion and hard-boiled egg, lightly spiced with chili pepper, cayenne and cumin and presented with chimichurri. One of our most sought-after appetizers

TACOS DE CAMARONES

Servidos estilo Rosarito con tortillas de harina, frijoles negros y aguacate

SHRIMP TACOS

Rosarito Style, served on soft flour tortillas, filled with shrimp, black beans and avocado

CALAMARES

Calamares marinados con aceite de olivo y ajo, servidos con zanahoria, pepino, orégano, perejil

CALAMARI

Olive oil and garlic marinated calamari, served with carrot, cucumber, oregano and parsley

gf

Nuestros Ceviches / Our Ceviches

CEVICHE ACAPULQUEÑO

Pescado, camarón, almeja y calamares servidos con aguacate, cebolla, tomate y culantro

ACAPULCO STYLE CEVICHE

Fish, shrimp, clam and calamari served with avocado, onion, tomato and coriander

gf

★ CEVICHE PICANTE DE PEJIBAYE

Nuestro Chef ha seleccionado cuidadosamente éstos pejibayes, localmente cultivados y considerados una verdadera gema de la gastronomía nacional. Nuestra versión de éste delicioso platillo local incluye los más frescos ingredientes: cubos de cebolla, chile dulce, apio y tomate con culantro, jugo de limón y rajas de chiles jalapeños.

gf 

★ SPICY PEJIBAYE CEVICHE

Our Chef has carefully selected locally grown peach-palm fruits (pejibayes), a uniquely Costa Rican gastronomic gem. Our version of this delectable local dish includes the freshest of ingredients: large diced onion, bell peppers, celery, and tomato with cilantro, lime juice and jalapeño peppers.

CEVICHE CHILENO

Pescado, tomate, ajo, comino, orégano, aceite de olivo, chile dulce verde y rojo

CHILEAN STYLE CEVICHE

Fish, tomato, garlic, cumin, oregano, olive oil, green and red peppers

gf 

CEVICHE DE CHAMPIÑONES CON JALAPEÑO

Champiñones, cebolla, chile dulce, jugo de limón y jalapeño

MUSHROOM CEVICHE WITH JALAPEÑOS

Garden Mushrooms, onion, bell pepper, lime juice and jalapeño peppers

gf v 

v Vegetariano
Vegetarian

gf Gluten free
Libre de Gluten

 Super Foods

Ensaladas / Salads

ENSALADA DE VEGETALES CON TIRAS DE PESCADO

Lechuga Romana, lonchas de tilapia sofridas, zanahoria, remolacha, ayote, jícama, y aceite de oliva

VEGETABLE SALAD WITH FISH SLICES

Romaine lettuce, sautéed tilapia strips, carrot, beets, zucchini, cushaw pumpkin, jicama and olive oil



ENSALADA FRISEE CON CAMARONES A LA PARRILLA

Endibias, camarones parrillados, aguacate, zanahoria asadas, y una pizca de piñones

GRILLED SHRIMP FRISEE SALAD

Endives, grilled shrimps, avocado, roasted carrots and a dash of pine nuts



ENSALADA CESAR

Fresca lechuga romana, tiras de pollo al grill, queso Parmesano, aderezo Cesar tradicional y crotones

CAESAR SALAD

Fresh Romaine lettuce, grilled chicken strips, Parmesan cheese, traditional Caesar dressing and croutons

ENSALADA DEL CAMPO

Lechuga verde con queso fresco, chilotes, tomates cherry y aderezo de tamarindo con chile

COSTA RICAN COUNTRYSIDE SALAD

Green lettuce with unaged white queso fresco cheese, baby corn, cherry tomatoes and tamarind-chili dressing



ENSALADA DE CANGREJO CON ESPINACAS

Hojas frescas de espinacas, surimi, tomates, cebolla y aceite de oliva

CRAB SALAD WITH SPINACH

Fresh spinach leaves, surimi, tomatoes, onion and olive oil



ENSALADA DE COLORES

Chayote, pepino, tomate, cebolla, perejil y aceite de oliva

COLORFUL SALAD

Chayote, cucumber, tomato, onion, parsley and olive oil



Sopas / Soups

★TRADICIONAL SOPA AZTECA DE TLAXCALA

Preparada a mano desde la cuidadosa selección de tomates, nuestro especiado caldo espeso de tomate y vegetales es sazonado con hierbas finas.

y acompañado de juliana de tortilla crocante, aguacate y queso fresco, apegado a una vieja receta de Tlaxcala.

★TRADITIONAL TLAXCALAN TORTILLA SOUP

Handcrafted by carefully selecting fresh tomatoes, our spiced thick tomato and vegetable broth is then seasoned with fine herbs and accompanied by the traditional crispy tortilla julienne, diced avocado and unaged white queso fresco cheese, true to an old Tlaxcala recipe.



SOPA DE LIMA

Caldo de pollo con jugo de limón, juliana de zanahoria y zuchinni

servida con rodajas de lima fresca y dados de aguacate

LIMA SOUP

Chicken broth with lime juice, carrot and zucchini julienne, served with fresh lime slices and diced avocado

SOPA VERDE

Elaborada con brócoli, espinaca y cilantro

GREEN SOUP

Prepared with broccoli, spinach and cilantro



Platos Fuertes / Main Entrées

PESCA DEL DÍA A LA PLANCHA

Pesca fresca —Dorado o Corvina— con mango, tomate, chile dulce rojo, verde y amarillo
cebolla morada y espárragos



GRILLED FRESH CATCH OF THE DAY

Day's catch —Mahi-mahi or Sea Bass— with mango, tomato, red, green & yellow bell peppers
red onion and asparagus

SALMON SALVAJE CON FRIJOLE NEGROS AL PIPIÁN

Salmon Salvaje marinado y preparado al horno, puré de frijoles negros
acompañado de delicada salsa de pipián



WILD SALMON WITH BLACK BEAN AU PIPIAN

Finely marinated wild salmon, baked to taste, accompanied by a black bean purée and a delicate pipián sauce.

PESCADO AL MOJO DE AJO

Filete de pescado con mantequilla, ajo y cilantro finamente picado
acompañado de arroz a la mexicana y verduras al vapor

FISHE FILET IN MOJO TOASTED-GARLIC SAUCE

Fish Filet with butter, finely minced garlic and coriander sauce, served with Mexican rice and steamed vegetables

TACOS DE SALMON CON JALAPEÑO

Tortillas de maíz rellenas de salmón fresco al grill y juliana de manzana, pepino, chile jalapeños, aguacate, con
gotas de limón, aceite de oliva extra virgen y chile chipotle



SMOKED JALAPENO-RUBBED SALMON TACOS

Soft corn tortillas stuffed with fresh grilled salmon and apple, cucumber, jalapeño peppers and avocado julienne,
with a dash of lemon, extra virgin oil olive and chipotle peppers

CAMARONES AL COCO

Camarones rebozados con ralladura de coco fresco, fritos y acompañados de arroz, plátano maduro y salsa de
limón

COCONUT SHRIMPS

Shrimps battered and fried with fresh coconut shavings, accompanied with rice, plantains and lime sauce

LA TAMPIQUEÑA

Carne asada estilo Tampico, acompañada de frijoles refritos, guacamole y cebolla Cambray



THE 'TAMPIQUEÑA'

Roasted beef Tampico style, served with refried beans, guacamole and cambray onions

LA ENTRAÑA

Clásico corte de res argentino, pacientemente marinado y acompañado de puré de papas y verduras asadas

THE 'ENTRAÑA'

Classic Argentinian skirt steak, patiently marinated and served with mashed potatoes and grilled vegetables

★CHIFRIJO COSTARRICENSE

Una maravilla contemporánea-clásica de la gastronómica Costarricense, el Chifrijo es, hoy día, una característica
esencial de las tascas de San José. Nuestro Chef ha seleccionado la receta prevalente, chicharrón —cortes de
costilla de cerdo fritas a la perfección— servido sobre frijoles cubaces arreglados, con arroz blanco, pico de gallo
y chips de tortilla. No es ligero, pero indiscutiblemente memorable.

★COSTA RICAN CHIFRIJO

A Costa Rican contemporary-classic gastronomic marvel, the Chifrijo is nowadays a staple of San Jose's pubs. Our
Chef selected the most prevalent approach, deep-fried boneless pork ribs —or Costa Rican chicharrón— served
over a red cubaces bean casserole and white rice with pico de gallo and tortilla chips. Not on the light side, but
certainly on the very memorable one.

ENCHILADAS DE POLLO VERDES Y ROJAS

Tortillas de maíz rellenas con pollo deshebrado y bañadas con una salsa tradicional de crema fresca, queso, pico
de gallo y guacamole

GREEN & RED CHICKEN ENCHILADAS

Soft corn tortillas stuffed with shredded chicken and bathed in a traditional crème fraiche with cheese, pico de
gallo and guacamole

ENCHILADAS DE VEGETALES VERDES Y ROJAS

Tortillas de maíz rellenas con vegetales salteados y bañadas con queso, pico de gallo y guacamole



GREEN AND RED VEGETABLE ENCHILADAS

Soft corn tortillas filled with sautéed vegetables and cheese, pico de gallo and guacamole

Postres / Desserts

ARROZ CON LECHE Y CANELA
COSTA RICAN RICE PUDDING AND CINNAMON

ALFAJORES DE LA CASA
HOUSE ALFAJORES

FLAN DE VAINILLA Y CHOCOLATE
PERUVIAN CHOCOLATE AND VANILLA FLAN

SELECCIÓN DE HELADOS
ICE-CREAM SELECTION

TRILOGÍA DE MANGO
Panna cotta, pinchos de mango, jugo de limón y chile piquín en polvo
MANGO TRILOGY
Panna Cotta, mango skewers, lime juice and ground piquin peppers



V Vegetariano
Vegetarian

gf Gluten free
Libre de Gluten

SuperFoodsRx Super Foods

Por favor infórmele a nuestro personal si sufre de alguna alergia o tiene restricciones dietéticas para poder tomar las medidas necesarias y garantizar su bienestar.

Please inform our staff if you suffer from any allergies or dietary restrictions so that we can take the necessary precautions in order to guarantee your well-being

Postres / Desserts

ARROZ CON LECHE Y CANELA
COSTA RICAN RICE PUDDING AND CINNAMON

ALFAJORES DE LA CASA
HOUSE ALFAJORES

FLAN DE VAINILLA Y CHOCOLATE
PERUVIAN CHOCOLATE AND VANILLA FLAN

SELECCIÓN DE HELADOS
ICE-CREAM SELECTION

TRILOGÍA DE MANGO
Panna cotta, pinchos de mango, jugo de limón y chile piquín en polvo
MANGO TRILOGY
Panna Cotta, mango skewers, lime juice and ground piquin peppers



V Vegetariano
Vegetarian

gf Gluten free
Libre de Gluten

SuperFoodsRx Super Foods

Por favor infórmele a nuestro personal si sufre de alguna alergia o tiene restricciones dietéticas para poder tomar las medidas necesarias y garantizar su bienestar.

Please inform our staff if you suffer from any allergies or dietary restrictions so that we can take the necessary precautions in order to guarantee your well-being