

## Entradas / Appetizers

### BRUSCHETTA DE QUESO CABRA Y ALCACHOFA

Crocantes rebanadas de pan ciabatta con queso cabra, tomillo, alcachofa tierna, arúgula y gotas de aceite de olivo

### GOAT CHEESE AND ARTICHOKE BRUSCHETTA

Crispy ciabatta slices, goat cheese, thyme, tender artichoke, arugula and a dash of olive oil

V

### REMOLACHA Y CANELA AL HORNO CON QUESO FETA

Remolacha en cubos, horneada con canela y miel orgánica, con queso feta y aceite de olivo adornado con nueces

### BAKED BEETS AND CINNAMON WITH WALNUT AND FETA

Diced beet baked with cinnamon and organic honey, with feta cheese and olive oil garnished with walnuts

gf V SuperFoodsRx

### ★PULPO A LA GALLEGA

Siguiendo la tradición, nuestro pulpo es cuidadosamente hervido tres veces y presentado en succulentos trozos, espolvoreado con sal gruesa y pimentón y un generoso rocío de aceite de oliva.

El Chef lo presenta con las clásicas patatas cachelo, hervidas al laurel

### ★POLBO Á FEIRA

This very traditional Galician-style octopus is carefully thrice-boiled and presented in chunks, sprayed with coarse salt and paprika with a generous drizzle of olive oil. True to convention.

Our Chef presents it with cachelo boiled potatoes, seasoned with laurel

gf

### ENSALADA DE SALMON AHUMADO TIBIO SOBRE LECHUGA MIXTA

Lonchas de salmón ahumado sobre fresca selección de lechugas mixtas y aguacate aderezado con vinagreta de pomelo

### WARM SMOKED SALMON OVER MESCLUN GREENS SALAD

Smoked salmon strips over fresh selection of mesclun greens and avocado garnished with pomegranate vinaigrette

gf SuperFoodsRx

### ENSALADA DE SANDIA Y QUESO GORGONZOLA

Notablemente fresca combinación de cubos de sandía, lozano tomate y firme queso azul estilo gorgonzola

### WATERMELON VINE-RIPENED TOMATO SALAD WITH GORGONZOLA

Remarkably fresh mix of diced watermelon, ripened tomato and firm Gorgonzola -blue Italian cheese

gf V SuperFoodsRx

### ENSALADA MEDITERRÁNEA

Mezcla de lechugas orgánicas acompañadas de queso Brie, finas láminas de prosciutto, crotones tomate fresco y piñones, aderezado con vinagre balsámico y aceite de olivo

### MEDITERRANEAN SALAD

Organic lettuce mix accompanied with Brie cheese, slices of prosciutto, crispy croutons fresh tomato and pine nuts with a balsamic vinegar and olive oil dressing.

### TRÍO ATENAS

Tres camarones envueltos en pasta brick, presentados sobre cama de verduras marinadas al comino y ajo dulce

### ATHENS TRIO

Three shrimps wrapped and fried in Brik pastry, presented on a bed of sweet garlic and au-cumin marinated vegetables

### ARANCINI

Bolas rellenas risotto, rebozadas con queso Mozzarella y albahaca y fritas a la perfección

### ARANCINI

Risotto stuffed balls, coated with Mozzarella and basil and fried to perfection

V

### BROCHETAS DE VEGETALES

Brochetas de tomate, calabacín, zanahoria y berenjena a la parrilla, acompañadas de salsa verde de aguacate

### VEGETABLE SKEWERS

Grilled tomato, zucchini, carrot, and eggplant skewers, accompanied with a green avocado sauce.

SuperFoodsRx

V Vegetariano  
Vegetarian

gf Gluten free  
Libre de Gluten

SuperFoodsRx Super Foods

## Sopas / Soups

---

### ★GAZPACHO ANDALUZ v

Una excepcionalmente fresca y clásica delicia del sur de España, más que adecuada para el clima de Guanacaste. Tomates cuidadosamente seleccionados a mano, cortados en cubos y machacados con pan magro, pepino fresco, chile dulce, cebolla y ajo, agregándosele aceite de oliva y vinagre de vino. Servido frío con sus guarniciones clásicas: chile dulce verde y cebolla finamente picados

### ★ANDALUSIAN GAZPACHO

An exceptionally fresh, classic southern Spanish delicacy well suited to the Guanacaste climate. Carefully hand-selected ripen tomatoes, diced and pounded with stale bread, fresh cucumber, bell peppers, onion and garlic with a dash of olive oil and wine vinegar. Served chilled with its classic garnishes: finely chopped green bell pepper and onion.

### SOPA ESPAÑOLA DE PESCADO gf

Caldo de lenta cocción con pescado, almeja, camarones, calabacines, tomate, y perejil, sazonado al azafrán  
**SPANISH FISH SOUP**  
Slow cooked broth with fish, clam, shrimps, zucchini, tomato and parsley, seasoned au saffron

## Carnes / Meats

---

### PECHUGA DE POLLO ROSTIZADA gf

Jugosa pechuga de pollo pacientemente marinada y asada servida con arroz salvaje y vegetales grillados  
**ROASTED CHICKEN BREAST**  
Succulent chicken breast, tenderly marinated and roasted served with wild rice and grilled vegetables

### ★OSSOBUCO DI NAPOLI gf

Corte transversal de jarrete de res, pacientemente cocido a fuego lento con tomates frescos molidos albahaca y ajo finamente picado y sazonado con finas hierbas. El Chef acompaña éste clásico platillo italiano con puré de papas preparado en casa, aromatizado a la trufa.

### ★OSOBUCO DI NAPOLI

Patently braised cross-cut veal shanks, with pureed fresh tomatoes, finely minced basil and garlic seasoned with fine herbs. Our Chef accompanies this classic Italian dish with truffle-scented house mashed potatoes.

### LOMITO DE RES

Lomito de res acompañado de papas panaderas y salsa demi-glace

### BEEF LOIN

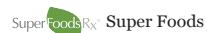
Beef tenderloin steak accompanied with sliced baked potatoes and rich demi-glace sauce

### BROCHETAS DE CORDERO CON ESPECIES gf

Brochetas de cordero parrilladas a las especias, acompañado de calabacín y tomates al grill

### LAMB KEBABS WITH HERBS

Grilled lamb kebabs seasoned with herbs, accompanied by zucchini and grilled tomatoes



## Pescados y Mariscos / Fish & Seafood

### PAELLA VALENCIANA MIXTA (PARA 2 PERSONAS) *gf*

Arroz azafranado al dente, mariscos mixtos, pollo, mejillones, chorizo y verduras.

### MIXED VALENCIAN PAELLA (FOR 2 PEOPLE)

Au saffron al-dente rice, mixed seafood, chicken, mussels, chorizo ham and vegetables

### ★ ATÚN MEDITERRANEO AL PESTO DE ALBAHACA *gf*

Un giro a una tradicional receta del sur de Francia: Cuidadosamente seleccionado filete de Atún del Pacífico, marinado en pesto de albahaca y parrillado a su gusto. Se acompaña de brunoise de tomate con alcaparras y aceitunas negras y se presenta sobre una cama de ratatouille niçoise: base de tomates con ajo, cebolla y cubos de zucchini, berenjena y chile dulce, salteados y cocinados juntos lentamente, sazonados con una selección de hierbas provenzales.

### ★ MEDITERRANEAN TUNA WITH BASIL PESTO

A twist on a traditional southern French recipe: Tenderly selected Pacific tuna, marinated with basil pesto and grilled to taste. Accompanied by tomato brunoise, capers and black olives and carefully presented over a ratatouille niçoise: a tomato foundation with sautéed diced garlic, onions, zucchini, eggplant and bell peppers, cooked slowly together and seasoned with a selection of provençal herbs.

### FILETE DE DORADO A LA PROVENZAL *gf*

Suculento filete de dorado de 350 gr, horneado al estilo provenzal, acompañado de arroz a la albahaca y verduras de temporada cocidas

### MAHI-MAHI FILET PROVENÇAL STYLE

Luscious ¾ pound mahi-mahi filet, baked Provençal style, served with rice au-basil and cooked seasonal vegetables

### CAMARONES A LA SAL *gf*

Camarones cocidos a la sal, acompañados de cebolla Cambray, brócoli, tomate salteados y salsa de cilantro

### SEA-SALT COOKED SHRIMP

Sea-salt cooked shrimps, accompanied with Cambray onions, broccoli, sautéed tomatoes and coriander sauce.

### CORVINA A LA PLANCHA *gf*

Filete de corvina a la plancha, acompañado de quinoa con verduras e infusión de menta, salsa de tomate verde

### GRILLED SEA BASS FILET

Grilled sea bass filet served with vegetable and mint infused quinoa and green tomato sauce

### FILETE DE SALMON CON SALSA DE ALCAPARRAS *gf*

Salmon salvaje acompañado de papas hervidas sazonadas con acelgas escaldadas, tomate baby servido con aceite de oliva y salsa de alcaparras la vino blanco

### SALMON STEAK WITH CAPERS SAUCE

Wild salmon accompanied by baked potatoes seasoned with Swiss chard, cherry tomatoes served with a dash of olive oil and a capers sauce au vin blanc.

 Vegetariano  
Vegetarian

*gf* Gluten free  
Libre de Gluten

 Super Foods

## Vegetariano / Vegetarian

### PAELLA DE QUINOA

La reinterpretación de un clásico:

Quínoa al dente, albahaca, tomate, zucchini verde, corazón de alcachofa y frijoles

### QUINOA PAELLA

The reinterpretation of a classic:

Al dente quinoa, basil, diced tomatoes, green zucchini, artichoke hearts and kidney beans



### RATATOUILLE CON FRUTOS SECOS Y QUESO AZUL

Torre de zucchini, berenjena, tomates, con tomillo y aceite oliva

y un acompañamiento de frutos secos y queso azul

### MIXED NUTS AND BLUE CHEESE RATATOUILLE

Zucchini, eggplant and tomato tower, with thyme and olive oil

accompanied by a side of mixed nuts and blue cheese



### CHILE DULCE AL HORNO RELLENO CON QUÍNOA

Chile dulce cuidadosamente seleccionado, relleno con lentejas, quínoa, cebolla, tomates asados, espinacas,

queso feta, aderezado con ajo, limón, y aceite oliva

### BAKED QUINOA STUFFED BELL PEPPER

Carefully selected bell pepper stuffed with lentils, quinoa, onions, roasted tomatoes, spinach and feta cheese,

seasoned with garlic, lemon and olive oil



## Postres / Desserts

### PASTEL DE VINO MERLOT Y CHOCOLATE OSCURO

Con una brizna de salsa de moras y helado de la casa

### MERLOT AND DARK CHOCOLATE PIE

With a dash of red berries dressing and house ice-cream

### CRÈME BRÛLÉE DE NARANJA Y CRUJIENTE DE ALMENDRAS

### ORANGE CRÈME BRÛLÉE AND ALMOND CRUNCH

### PERA AL VINO BLANCO

Acompañado de brioche y salsa de vainilla

### PEAR AU VIN BLANC

Accompanied by a brioche and vanilla sauce

### TURRÓN AL LIMÓN

Preparado en casa con azúcar, miel, claras de huevo, pistaches, jugo de pomelo y jugo de limón

### LEMON NOUGAT

Prepared in-house with sugar, honey, egg whites, pistachios, grapefruit juice and lemon juice



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