

# DINNER TIME



## ENTRADAS | STARTERS

### ATÚN / TUNA - 12,900



Atún sellado con semillas de calabaza y coco, cremoso de aguacate y ensalada de chayote, tomate, cebolla morada, vinagreta de limón mandarina

*Seared tuna with a pumpkin seed & coconut crust, avocado cream, chayote salad, cherry tomato, red onion, lime vinaigrette*

### BOL DE QUINUA / QUINOA BOWL - 11,900



Camote al horno, remolacha infusionada, maíz tostado, mini zanahorias grilladas, pepino y aderezo de maracuyá

*Roasted sweet potato, infused beet, toasted corn, grilled baby carrots, cucumber, and passion fruit dressing*

### ENSALADA NIMBU / NIMBU SALAD - 11,900



Hojas verdes, palmito, chilote, tomate, aguacate, hinojo, huevo de codorniz hervido, garbanzos crocantes con aderezo de cítricos

*Mixed greens, heart of palm, chilote, tomato, avocado, fennel, boiled quail egg, crunchy chickpeas, and citrus dressing*

### CEVICHE DE PALMITO Y PEJIBAYE - 9,900



Marinado con limón mandarina y tomillo, cebolla morada, chile dulce, puré de camote y naranja, chips de camote morado

*Marinated in lime juice and thyme, with red onion, sweet pepper, sweet potato & orange purée, and purple sweet potato chips*

### CRUDO DE PARGO / SNAPPER CRUDO - 10,900



Marinada de naranjilla, relish de tomate, aguacate, caviar de limón y hojas de culantro

*Naranjilla marinade, tomato relish, avocado, finger lime pearls, and cilantro leaves*

### EMPANADA DE RES / BEEF EMPANADA - 9,900



Empanada rústica guanacasteca con alioli de Lizano, encurtido de cebolla morada y mango

*Traditional Guanacaste-style empanada with Lizano aioli, pickled red onion, and mango*

### CAMARÓN ACHOTADO / ANATTO SHRIMP - 12,900



Camarones salteados con achiote y ajo, acompañado con pan de maíz casero

*Sautéed shrimp with achiote and garlic, served with homemade corn bread*

### TAMALITO DE POLLO / CHICKEN TAMALITO - 10,900

Crema de chile morrón y ajo rostizado, escabeche de chicharrón de cerdo

*Roasted bell pepper & garlic cream, pork crackling escabeche*

### CREMA DE AYOTE / SQUASH CREAMY SOUP - 8,900



Crema de ayote caramelizado con leche de coco y tomillo, cuajada vegana, espárragos a la parrilla y crocante de ñame

*Caramelized squash cream with coconut milk and thyme, vegan curd, grilled asparagus, and crispy yam*

### SOPA DE CEBOLLA / ONION SOUP - 9,900



Caldo de res acompañado de croûton gratinado con queso Emmental y perejil

*Beef broth topped with an Emmental-gratinated croûton and parsley*

## PLATO FUERTE | MAIN

### PULPO A LA PARRILLA / GRILLED OCTOPUS - 18,000



Mil hojas de tubérculos, arvejas chinas salteadas, chimichurri de perejil y culantro coyote ahumado

*Root-vegetable mille-feuille, sautéed snow peas, parsley chimichurri, and smoked culantro coyote*

### PANCETA CROCANTE / CRISPY PORK BELLY - 18,000



Panceta cocinada en hoja de plátano, atol de maíz rostizado, mini zanahorias glaseadas, ensalada de chayote

*Banana-leaf-cooked pork belly, roasted corn atol, glazed baby carrots, and chayote salad*

### POLLO Y PLÁTANO / CHICKEN & PLANTAIN - 18,000



Pollo en salsa de coco, arroz cremoso con plátano maduro y panameño, ensalada de escabeche

*Chicken in coconut sauce, creamy rice with ripe plantain and Panamanian, and escabeche salad*

### CORVINA A LA MANTEQUILLA / BUTTERY SEA BASS - 19,900



Cebada atomatada, vainicas salteadas con salsa de mantequilla

*Tomato-infused barley, sautéed green beans in butter sauce*

### COSTILLA DE RES / BEEF SHORT RIB - 24,900



Puré de palmito rostizado, espárragos al grill y jus de arándanos

*Roasted heart-of-palm purée, grilled asparagus, and cranberry jus*

### ARROZ DE MAÍZ / CORN RICE - 16,500



Maíz quebrado con jus de remolacha, vieras de rábano, berenjena rostizada

*Cracked corn with beet jus, radish "scallops," and roasted eggplant*



## PLATO FUERTE | MAIN

ÑOQUIS DE CAMOTE MORADO / PURPLE SWEET POTATO GNOCCHI - 16,500   

Salsa cremosa de tofu y albahaca, hongos silvestres de Cartago  
Creamy tofu-basil sauce and Cartago wild mushrooms



PASTA DEL PUERTO / "DEL PUERTO" PASTA - 23,900   

Tagliatelle con langosta y mariscos locales, salsa casera de tomate y chile ahumado  
Tagliatelle with lobster and local seafood, house-made tomato and smoked pepper sauce




AYACO - 17,500  

Rigatoni con costilla de res desmechada, brócoli, tomate deshidratado y queso fresco  
Rigatoni with shredded beef short rib, broccoli, house-dried tomatoes, and fresh cheese

## NUESTRO HORNO DE PIZZAS | FROM OUR PIZZA OVEN

PIZZA PEPPERONI - 14.900  

Masa de pizza casera, salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni  
Homemade pizza dough, tomato sauce, mozzarella cheese & pepperoni

PIZZA PESTO - 14900   

Pesto de arúgula y albahaca, mozzarella de búfala, tomate cherry deshidratado, chile en escamas  
Arugula-basil pesto, buffalo mozzarella, sun-dried cherry tomatoes, chili flakes

PIZZA BIANCA DE HONGOS / MUSHROOM BIANCA - 15.900  

Salsa cremosa de ajo confitado, hongos mixtos, queso gouda y Emmental, aceite de trufa  
Creamy confit-garlic sauce, mixed mushrooms, Gouda & Emmental, truffle oil

PIZZA CONTADINA - 15.900  

Salsa de tomate, mozzarella, prosciutto, arúgula, reducción balsámica  
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, arugula, balsamic reduction

PIZZA MARGARITA - 13,900  

Salsa de tomate, albahaca, mozzarella  
Tomato sauce, basil, mozzarella

PIZZA DEL HUERTO / GARDEN PIZZA - 12,900   

Salsa de tomate, vegetales rostizados, pesto de arúgula, salsa de queso, kale crocante, reducción balsámica  
Tomato sauce, roasted vegetables, arugula pesto, cheese sauce, crispy kale, balsamic reduction

## PARRILLA | GRILL

Cada proteína incluye 2 acompañamientos y 2 salsas  
Each protein includes 2 sides and 2 sauces

Ribeye Wagyu 12oz \*\* - 65,900

Asado de Tira Wagyu / Wagyu Short Rib 12oz \* - 24,900

Entraña 8oz / Skirt Steak 8oz - 23,900

Lomito 8oz / Tenderloin 8oz - 24,900

Costilla de Cordero / Lamb Rack \*\* - 42,900

Costillas de Cerdo Ahumadas / Smoked Pork Ribs - 18,900

Pechuga de Pollo / Chicken Breast - 16,500


Cola de Langosta / Lobster Tail \* - 28,900


Filet de Dorado / Mahi Mahi Fillet - 19,900

Filet de Atún Aleta Amarilla / Yellow Fin Tuna Fillet - 22,500

### SALSAS | SAUCES

Chimichurri de Culantro Coyote y Perejil / Cilantro and Parsley Chimichurri

Salsa de Limón con Mantequilla / Lemon-Butter Sauce 

Jus de Café / Coffee Jus 

Relish de mango / Mango Relish

### ACOMPÑAMIENTOS | SIDES

Acompañamiento Extra / Extra Side - 3,500


Camote al Horno / Baked Sweet Potato

Espárragos al Grill / Grilled Asparagus

Ensalada del Huerto / Garden Salad

Puré de Papa con Ajo / Garlic Mashed Potatoes 

Papas Fritas con Parmesano y Aceite de Trufas / Parmesan-Truffle Fries 

Gratín de Palmito / Heart of Palm Gratin 

Todos los platos están incluidos en el paquete ALL IN, excepto los que están marcados con \* o \*\*  
Todos los platos están incluidos en el paquete ALL IN PREMIUM excepto los que están marcados con \*\*  
All dishes are included in the ALL IN package, except those marked with \* or \*\*  
All dishes are included in the ALL IN PREMIUM package, except those marked with \*\*



DAIRY



GLUTEN



EGG



FISH



SEAFOOD



NUT



SOY



SESAME



VEGAN

All our prices are in Costa Rican colon and include 10% service and 13% IVA taxes / Todos nuestros precios son en colón costarricense e incluyen 10% de servicio y 13% de IVA.

Please let our talent know about any food allergy or food restriction. / Informe a nuestro talento sobre cualquier alergia alimentaria o restricción alimentaria.