

MENÚ



COCTELES DE LA CASA/ HOUSE COCKTAILS \$11

SPICY TAMARIND MARGARITA

Tequila claro, Limón, Tabasco, reducción de Tamarindo /White Tequila, Lemon, Tabasco, Tamarind reduction.

GOLDEN BOURBONI

Maker's Marks, Campari, Café espresso /Maker's Marks, Campari, Espresso Coffee.

BEACH SOUR

Mezcal, limón, Vino tinto, Naranja /Mezcal, lemon, red wine, orange.

COSTARIGAN MULE

Guaro Cacique, Limón, Agua quinada, Hierbabuena, extracto de Jengibre /Guaro Cacique, Lemon, Quinada Water, Mint, Ginger extract.

ENTRADAS /APETTIZERS

ENSALADA DE LA HUERTA CON MOZZARELLA FRESCA DE BAGACES /Fresh mozzarella salad \$10.00

Tomates cherry, Mix de lechugas y brotes, Crotones y Aderezo pesto de hierbas.
Cherry tomatoes, mix of lettuce and sprouts, croutons and herb pesto dressing.

ENSALADA VERDE CON QUINOA /Green salad with Quinoa \$11.00

Marañón caramelizado, Tomates cherry, Pepino, Queso de cabra de la casa, Cebolla morada y Arándanos deshidratados, Vinagreta balsámica con miel de tapa. **Agrega pollo \$4.50 o camarones \$7.00**
Caramelized cashew, cherry tomatoes, cucumber, house goat cheese, red onion and dehydrated cranberries, balsamic vinaigrette with sugar cane. **Add Chicken \$ 4.50 or Shrimps \$ 7.00**

ENSALADA CÉSAR /César Salad \$10.00

Lechugas romanas, Queso grana padano , Tomates cherry, Crotones. **Agrega pollo \$4.50 o camarones \$7.00**
Romaine lettuce, Grana Padano cheese, Cherry tomatoes, Croutons. **Add chicken \$4.50 or shrimps \$7.00**

CEVICHE DE PESCA DEL DÍA Y CAMARÓN /Catch of the day and Shrimps Ceviche \$14.50

Cebolla morada, ajo, apio, ají, chips plátano verde, marinado con jugo de limón mandarina y naranja.
Red onion, garlic, celery, chili pepper, green plantain chips, marinated with lemon, tangerine and orange juice.

SOPA DE AYOTE CON VEGETALES ROSTIZADOS /Pumpkin Soup with Roasted Vegetables. \$10.00

Aceite de albahaca, crotones con hierbas.
Basil oil, croutons with herbs.

SOPA DE MARISCOS /Sea Food Soup \$14.50

Calamar, Mejillón, Almejas, Pescado, Camarón, Leche de coco, Aceite de albahaca, Crotones con hierbas.
Squid, mussels, clams, fish, shrimp, coconut milk, basil oil, croutons with herbs.

FUERTES / MAINS

CURRY DE VEGETALES DE TEMPORADA /Seasonal Vegetable Curry \$16.00

Vegetales salteado con hierbas, curry con coco y ayote, cebolla morada escabechada y chips de coco acompañado de arroz.

Sautéed vegetables with herbs, curry with coconut and squash, pickled red onion and coconut chips accompanied by rice.

RAVIOLES SALTEADOS CON TOMATE FRESCO /Sautéed Ravioli with Fresh tomato \$16.00

Rellenos con Espinaca. Alcaparras, Eneldo, Albahaca, Chips de ajo, Grana padano y Tostada de pan masa madre. **Agrega Pollo, Lomo de Res \$ 4.50 ó Camarones \$ 7.00**

Stuffed with Spinach. Capers, dill, basil, garlic chips, Grana padano and sourdough toast.

Add Chicken, Beef Tenderloin \$4.50 or Shrimps \$ 7.00

FILETE DE POLLO A LA PARRILLA CON PESTO DE HIERBAS /Grilled chicken fillet with herb pesto \$22.00

Puré de camote, Tomates cherry, Kale, Nueces confitadas, Vinagreta de tapa dulce, Vinagre balsámico. Sweet Potato Puree, Cherry Tomatoes, Kale, Candied Walnuts, Sweet Tapa Vinaigrette, Balsamic Vinegar.

FILET DE PESCA DEL DIA CON QUINOA /Fish fillet of the day with quinoa \$24.00

Vegetales salteados, Cebolla con soya-limón, Tomates cherry frescos, Quinoa cremosa con Queso parmesano y Queso de cabra.

Sautéed Vegetables, Onion with Soy-Lemon, Fresh Cherry Tomatoes, Creamy Quinoa with Parmesan Cheese and Goat Cheese.

SALTEADO DE CAMARONES /Shrimp Stir Fry \$25.00

Salsa de tomate casera, Cebolla morada, Alcaparras, Tomates cherry, Eneldo, Bastones de yuca, Limones parrillados.

Homemade tomato sauce, red onion, capers, cherry tomatoes, dill, yucca sticks, grilled lemons.

LOMITO DE CERDO EN JUS DE TOMILLO /Pork Tenderloin in Thyme Jus \$24.00

Hongos a las hierbas con Arvejas y Tomates cherry rostizados con Pesto de hierbas.

Herb Mushrooms with Peas and Roasted Cherry Tomatoes with Herb Pesto.

CHURRASCO A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI /Grilled beef Churrasco with chimichurri \$28.00

Chilotes a la parrilla, majado de papa con cebolla crujiente.

Grilled chilotes, Mashed potato with Crispy onion.

Impuestos incluidos /Taxes Included