

RESTAURANTE
EL MIRADOR





¡BIENVENIDOS!



Un lugar especial que se engalana con coloridos ropajes del cielo al atardecer. Será difícil que se repita algo similar en algún otro lugar, así que disfruta los increíbles atardeceres y del espectáculo visual por sí mismo.

Esta bendita fértil tierra volcánica, nos entrega delicias provenientes de huertas y granjas de las comunidades que podrás degustar en cada platillo a través de un menú que hace honor al Rincón de la Vieja y a la Princesa Curubanda, el macizo de las buenas vibras que nos llena de las energías limpias que engrandan Costa Rica, localizado en el Área de Conservación Guanacaste (ACG), Sitio Patrimonio de la Humanidad, un tesoro que resguarda el bosque tropical de nuestros hijos.

Relájate antes de que termine el día; elige una deliciosa bebida mientras cae el sol y déjate llevar por la melodía de tantas aves que pasan por aquí.

¡Buen provecho!



Cuando vaya a ordenar su plato favortio toma en cuenta la siguiente clasificación:



Poco abundante

Plato como entrada o acompañamiento.
Ideal para personas con poca hambre.



Normal

Plato ideal para plato principal si una ordena una entrada a un acompañamiento.



Abundante

Plato para que una persona quede satisfecha.
No se recomienda acompañar con otros platos o porciones



My abundante

Plato para compartir. No es recomendable para una persona ya que es probable que deje comida.

TIERRA FÉRTIL (2 PERSONAS) \$20

Triángulos de queso con mermelada de remolacha, bastones de yuca, fajitas de cerdo salteadas, vegetales a la parrilla, tortillas de maíz guanacastecas, dip de la casa y focaccia.

ENERGÍA LIMPIA \$10

Antipasto vegetariano caliente, focaccia y tortilla de maíz para saborear el dip de la casa.

PALITOS GEOTÉRMICOS \$10

Bastones de berenjena y zucchini empanizados con pinol, acompañados con salsa natural de tomate y queso.

LA BANDADA \$14

Alitas de pollo y papas fritas con una salsa especial de la casa.

CEVICHE EÓLICO \$14

Un clásico dentro de la gastronomía de Latinoamérica; pescado fresco de la costa pacífica marinado en limón, acompañado con chips de la huerta.

SOPITA ERUPCION \$9

Suave y delicada, elaborada con ayote y hierbas horneadas.

ENSALADA CURUBANDA \$10

Una mezcla de lechuga, chile dulce, fresca hierba buena, pepino, queso y aderezo de yogurt natural.

ENSALADA FREÁTICA \$14

Muy fresca, con mozzarella ciliegina de la comunidad de Upala, tomates cherry, albahaca, hierbas y aceite de oliva.

ENSALADA COSECHA \$12

Mezcla de palmito a la parrilla, tomate cherry, cebolla, pepino, culantro, maíz dulce con un delicioso aderezo de miel y Dijon, que le dará un balance especial.

FOCACCIAS & PIZZAS

FOCACCIA JILGUEROS \$7

La básica; sal y romero.

FOCACCIA LAHAR \$11

El mejor queso; mozzarella ciliegina, tomate y albahaca.

PIZZA RINCÓN DE LA VIEJA \$13

Ricos sabores; mozzarella, cebolla, pesto verde y pesto rojo de tomate.

PIZZA SANTA ROSA \$14

Muy sencilla; hongos, mozzarella y pesto.

PIZZA MIRADOR \$16

Más fresca; mozzarella ciliegina, tomate cherry y hojas de albahaca.

PIZZA ACG \$16

Especial; con panceta de cerdo ahumada hecha en casa.

PIZZA GUANACASTE \$13

La que no falta; jamón y queso.

PIZZA TACOTAL \$12

De la huerta; zucchini, berenjena, tomate y hierbas naturales.

PLATOS PARA NIÑOS

PASTA LA BURRA \$9

Muy sencilla, con mantequilla y queso.



LOS PERICOS \$11

Deditos de pollo empanizados con cereal y acompañados de papas fritas.



POSTRES

GUARIA MORADA \$8

Una panacota con yogurt de la lechería, pequeñas gotas de coulis de naranja para dar el cítrico sabor tropical.



CAÑAS DULCES \$8

Helado de jugo de caña, te encantará porque es hecho en casa.



GRANO DE ORO \$10

Mil hojas con mouse de Café Güipipía; un especial de la casa.



FUERTES

COSTA RICA \$20

Pechuga de pollo con arroz en una deliciosa salsa tropical de banano, jengibre y coco, berenjena empanizada para acompañar.



PACÍFICO \$20

Tilapia empanizada con salsa de albahaca, acompañada de puré, vegetales salteados con hierbas y cebolla caramelizada.



CEDRO \$25

Lomito bañado en una salsa de café güipipía con arroz y plátano maduro.



LA LIBERIANA \$15

Una deliciosa hamburguesa con pan brioche y tortas de carne hechas en casas, cebolla caramelizada, hongos, lechuga y tomate, acompañada de camotes.



SANTA MARÍA \$12

De los platillos favoritos de los ticos; arroz, frijoles blancos, cerdo ahumado, pico de gallo y deliciosos chips de temporada.



BEBIDAS

COCTELES

GIN TONIC DE MARACUYÁ \$10
GIN TONIC CLÁSICO \$10
GIN TONIC PEPINO \$10
SANGRÍA ROJA \$9
SANGRÍA BLANCA \$9
DAIQUIRI DE FRESA \$7
DAIQUIRI DE PIÑA \$7
DAIQUIRI DE MANGO \$7
PIÑA COLADA \$7
MAI TAI \$8
LONG ISLAND ICE TEA \$10
CAIPIRIÑA CAÑAS DULCES \$7
GUARO SOUR PANTERA \$7
CHILI CHOROTEGA \$7
CUBA LIBRE \$7
MOJITO REGULAR \$7
MOJITO MARACUYÁ \$7
MARGARITA CLASICA \$7
MARGARITA DEL RINCON \$15

ESPECIAL CASA

MARGARITA PACAYA \$25
ERUPCIONES DEL VOLCAN \$15
BRISA TROPICAL \$15
BLUE LAGOON \$15
MARTINI CAFÉ GUIPIPIA \$10

COCTELES SIN ALCOHOL \$4

DAIQUIRI FRESA
DAIQUIRI DE MANGO
PIÑA COLADA VIRGEN

TRAGOS

GUARO CACIQUE \$5
VODKA GREY GOOSE \$10
RON CENTENARIO \$6
RON FLOR DE CAÑA \$6
RON BACARDI OSCURO Y BLANCO \$6
JONNY WALKER NEGRO \$10
JONNY WALKER ROJO \$9
OLD PARD \$10
JACK DANIELS REGULAR \$8
TEQUILA DON JULIO OSCURO Y BLANCO \$15
TEQUILA DON JULIO 70 \$20

CERVEZAS \$4

IMPERIAL
IMPERIA LIGT
PILSEN
CORONA \$5

AGUAS

AGUA \$2
SODA \$4
AGUA SAN PELLGRINO
\$5
AGUA ZENTRO \$5

GASEOSAS \$4

FANTA, GINGER ALE, SPRITE, FRESCA,
COCA COLA O COCA COLA ZERO
POWERADE
TROPICAL