



Small Bites

Picadillo de Arracache Mini Tacos (v) (gf)

Handmade corn tortillas filled with arracache picadillo, a root vegetable with notes of celery and roasted chestnut. Everyday comfort, elegantly reimagined.

\$18

Classic Costa Rican-Style Ceviche (gf)

Daily catch marinated in lime with sweet pepper, red onion, and cilantro, served with crisp green plantain patacones.

\$24

Pejibaye & White Bean Hummus (v) (gf)

Golden hummus of pejibaye (peach palm) and white beans, sprinkled with Latin za'atar, with cassava and plantain chips.

\$14

Vegetable Dipping Board (v) (gf)

Bell pepper marmalade, mixed greens, and warm chickpea focaccia.

\$14

Plates

Nicoya Purple Corn Tuna Tostada (gf)

Crisp tostada of hand-ground purple corn topped with raw tuna, cucumber, and spicy squash jam.

\$24

Ensalada Gorda

Mixed greens with panko-crusted chicken Milanese, smoked goat cheese, avocado, cucumber, cherry tomatoes, red onion, carrot, kimchi bacon, patacón croutons, fresh jalapeño, quail eggs, and house vinaigrette.

\$28

Pablo's Special Chicken & Waffles

Crispy fried chicken served over pejibaye waffles, drizzled with honey infused with Costa Rican Juanilama served with a side of coleslaw.

\$24

Brioche Brisket Sliders

Slow-braised brisket in au jus with melted Costa Rican palmito cheese, and pickles on homemade brioche served with potato wedges and coleslaw.

\$24

Cassava Flatbread

Yuca-based flatbread layered with tomato sauce, smoked ham, Costa Rican palmito cheese, fresh palmito and cherry tomatoes.

\$24

Empanadas de Chicharrón (gf)

Corn masa empanadas filled with spiced pork chicharrón, golden and crispy with a side of avocado sauce.

\$14



Small Bites

Mini Tacos de Picadillo de Arracache (v) (gf)
Tortillas de maíz hechas a mano rellenas de picadillo de arracache, un tubérculo con notas de apio y castaña asada. Un clásico de siempre, elegantemente reinventado.
\$18

Ceviche Clásico al Estilo Costarricense (gf)
Pesca del día marinada en limón con chile dulce, cebolla morada y cilantro, servida con crujientes patacones de plátano verde.
\$24

Hummus de Pejibaye y Frijol Blanco (v) (gf)
Hummus dorado de pejibaye y frijoles blancos, espolvoreado con za'atar latino, acompañado de chips de yuca y plátano.
\$14

Tabla de Vegetales para Dipear (v) (gf)
Mermelada de pimiento morrón, hojas verdes mixtas y focaccia tibia de garbanzo.
\$14

Plates

Tostada de atún con maíz morado de Nicoya (gf)
Crujiente tostada de maíz morado molido a mano cubierta con atún fresco, pepino y mermelada picante de ayote.
\$24

Ensalada Gorda
Hojas verdes mixtas con pollo a la milanesa empanizado en panko, queso de cabra ahumado, aguacate, pepino, tomates cherry, cebolla morada, zanahoria, tocino estilo kimchi, crotones de patacón, jalapeño fresco, huevos de codorniz y vinagreta de la casa.
\$28

Pollo & Waffles Especial de Chef Pablo
Pollo frito crujiente servido sobre waffles de pejibaye, bañado con miel infundada con juanilama costarricense y acompañado de ensalada de col.
\$24

Sliders de Brisket en Brioche
Pecho de res braseado a fuego lento en su propio jugo, con queso palmito costarricense derretido y pepinillos, servido en brioche casero y acompañado de gajos de papa y ensalada de col.
\$24

Flatbread de Yuca
Pan plano a base de yuca con salsa de tomate, jamón ahumado, queso palmito costarricense, palmito fresco y tomates cherry.
\$24

Empanadas de Chicharrón (gf)
Empanadas de masa de maíz rellenas de chicharrón de cerdo especiado, doradas y crujientes, acompañadas de salsa de aguacate.
\$14



Cocktails

SPARKLING DIRTY CUCUMBER

VODKA / PEPINO / ACEITUNAS
VODKA / CUCUMBER / OLIVES / SPARKLING SODA
\$20

TORONJA SPRITZ

GINEBRA / CAMPARI / TORONJA
GIN / CAMPARI / GRAPEFRUIT SODA
\$22

STRAWBERRY HONEY MEZCAL

MEZCAL / MIEL / NARANJA / FRESA
MEZCAL / HONEY / ORANGE / STRAWBERRY
\$20

SUNSET COLADA

RON / AGUA DE COCO / PIÑA
RUM / COCONUT WATER / PINEAPPLE
\$18

OLD MOUNTAIN FASHIONED

RON / BITTERS DE CACAO
RUM / CACAO BITTERS
\$22

BUBBLY BLONDE

ST GERMAIN / PROSECCO
\$22

WILD BERRY BREEZE

CACIQUE / SHRUB DE MANZANA Y FRUTOS ROJOS / LIMÓN / MORAS / TÓNICA
CACIQUE / APPLE & BERRY SHRUB / LIME / BLACKBERRIES / TONIC
\$18

Mocktails

SAUCO SPRITZ

DESTILADO DE SAUCO SIN ALCOHOL / VINO BLANCO SIN ALCOHOL
ELDERFLOWER ALCOHOL-FREE SPIRIT / ALCOHOL FREE WHITE WINE
\$16

JUNIPER NEGRONI

DESTILADO SIN ALCOHOL DE ENEBRO / DESTILADO SIN ALCOHOL DE UVA
/ BITTERS SIN ALCOHOL
JUNIPER ALCOHOL-FREE SPIRIT / GRAPE ALCOHOL-FREE SPIRIT
/ ALCOHOL-FREE BITTERS
\$16

SMOKEY AGAVE

DESTILADO DE AGAVE SIN ALCOHOL / SODA TORONJA
AGAVE ALCOHOL-FREE SPIRIT / SPARKLING GRAPEFRUIT SODA
\$16

COCONUT MOJITO

DESTILADO DE CAÑA DE AZUCAR SIN ALCOHOL / AGUA DE COCO / HIERBABUENA
SUGAR CANE ALCOHOL-FREE SPIRIT / COCONUT WATER / ALCOHOL FREE ELDERFLOWER
SPIRIT / SPEARMINT
\$15

JUNGLE TONIC

DESTILADO DE ENEBRO / FRUTOS ROJOS
JUNIPER SPIRIT / WILD BERRIES
\$18

Taxes not included