
MENÚ



RESTAURANTE MIRADOR

Este es un lugar especial para disfrutar de increíbles atardeceres, con la vista a pampa guanacasteca y al fondo la costa pacífica, un espectáculo visual por sí mismo que se engalana con los preciosos y coloridos ropajes del cielo al atardecer. Será difícil que repita algo similar en algún otro lugar.

El Mirador hace honor a las vistas del Golfo de Papagayo, Bahía Santa Elena, los volcanes Orosí y Rincón de la Vieja, los cerros Góngora, Cañas Dulces y San Roque, a la producción de energías renovables; Proyecto Geotérmico Borinquen I y las eólicas.

El lugar perfecto para degustar un snack y tomar un delicioso coctel y relajarse antes de que el día termine.

Aquí podrá jugar una partida de pool, ver alguna actividad de TV o disfrutar juegos de mesa junto a la familia o amigos.

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 energías; geotérmica y eólica suman a la producción de energías limpias que engrandan Costa Rica. Es de los volcanes más activos del país, que ha dado a estas tierras lo necesario para cosechar el alimento de nuestros pueblos. Está compuesto por conos de coladas de magma o lava.

Al sureste del cráter principal está su vecino, el volcán Santa María a 1.696 m.s.m Uno de los principales peligros que tiene el volcán es la formación de lahares volcánico o corrientes de lodo que se acentúan con las lluvias. Las erupciones más frecuentes son de tipo freático y están en constante monitoreo por la Red Sismológica Nacional.

Las ricas tierras volcánicas permiten la cosecha de productos icónicos como los frijoles en la comunidad de Quebrada Grande o Las Lilas, lo plátanos en Upala, la yuca de Cañas Dulces las hortalizas del Cedro. ¡Bendita tierra de tantas cosechas, de la ganadería de leche y engorde!

Además, un gran tesoro, es el Sitio Patrimonio Nacional de la Humanidad que resguarda el bosque tropical de nuestros hijos.

MENÚ



BOCAS Y PIQUEOS

Tierra Fértil (2 personas)	\$15
Un plato para compartir con triángulos de queso de la finca empanizados y mermelada de remolacha, croquetas de yuca rellenas de cerdo ahumado, fajitas de cerdo salteadas, tortillas de maíz guanacastecas, hummus de frijol blanco y focaccia.	
Palitos Geotérmicos	\$6
Bastones de berenjena y zucchini empanizados con salsa pomodoro y queso.	
Energía Limpia	\$8
Delicioso antipasto vegetariano servido caliente y acompañado con focaccia.	
Santa María	\$8
Un platillo favorito de los costarricenses; arroz, frijoles blancos, cerdo hecho en casa, pico de gallo, aguacate y deliciosos chips de temporada.	
La Bandada	\$12
Alitas con apio, pepino y zanahoria para disfrutar con salsa ranch, búfalo y barbacoa.	
Ceviche Eólico	\$12
Pescado fresco de la costa pacífica, acompañado con aguacate y chips de la finca. El ceviche siempre un clásico dentro de la gastronomía Latinoamérica.	
La Liberiana	\$10
Una deliciosa hamburguesa con pan brioche y tortas de carne hechas en casas, cebolla caramelizada, hongos, lechuga y tomate, acompañada de camotes.	

ENSALADAS & SOPAS

Ensalada Curubanda	\$7
Una mezcla de lechuga, chile dulce, hierbabuena, pepino, queso salado, aderezo de yogurt natural y focaccia.	
Ensalada Cosecha	\$10
Palmito natural, aguacate, tomates, lechuga, rábano y un delicioso aderezo de remolacha que dará un balance especial.	
Ensalada Freática	\$10
Muy fresca, con queso bocconcini de la zona de Upala, tomates cherry, albahaca, hierbas y aceite de oliva.	
Sopa Erupción	\$6
Una explosión de sabores, donde el banano costarricense es el ingrediente especial dentro de un fondo de verduras.	
Sopita Cráter	\$6
Verduritas picadas en fondo de res, siempre muy natural, con un intenso color de los vegetales.	

MENÚ



FOCACCIAS & PIZZAS

Focaccia Jilgueros

La clásica, con romero y sal.

\$10

Focaccia Lahar

Agregamos tomate, albahaca y los deliciosos quesos boconcinis de Upala.

\$6

Pizza Rincón de la Vieja

Queso mozzarella, cebolla, pesto verde y pesto rojo de tomate, dará una rica combinación de sabores.

\$8

Pizza Tacotal

Una opción vegetariana con ingredientes frescos y naturales; hongos, aguacate, tomates y mozzarella.

\$10

Pizza Mirador

El queso boconcini, el tomate cherry y las hojas de albahaca son la combinación fresca para una pizza muy natural.

\$10

Pizza ACG

Con pancheta de cerdo ahumada hecha en casa, mozzarella y salsa de tomate natural.

\$10

Pizza Guanacaste

Jamón y queso.

\$10

Pizza Santa Rosa

Muy sencilla; hongos, mozzarella y pesto.

\$15

Burrata Upala

¡Donde hacen las mejores burratas, Upala! Supér fresca con una rica focaccia.

\$20

FUERTES

Costa Rica

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

\$18

Cedro

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

\$23

Pacífico

Filete de tilapia con papas, cebolla caramelizada y salsa de hierbas.

\$18

MENÚ



NIÑOS

La Burra

Pasta con mantequilla y queso. Muy sencilla.

\$7

Los Pericos

Deditos de pollo empanizados con cereal, papas fritas.

\$10

POSTRES

Cañas Dulces

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

\$4

Guaria Morada

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

\$6

Grano de Oro

Mil hojas con mouse de café Güipipía, un especial de la casa.

\$8