

Menu

Room: _____

Time: _____



STARTER | ENTRADA

1 choice of entree. | 1 opción de entrada a elegir.



Lobster Bisque | Bisque de langosta

Classic lobster cream flavored with brandy.
Clásica crema de langosta aromatizada con brandy.



Fennel & Orange Salad / Ensalada de hinojo y naranja

Refreshing and aromatic fennel salad with orange, red onion, carrot, mixed greens, and feta cheese, dressed with an orange and lemon vinaigrette.
Refrescante y aromática ensalada de hinojo con naranja, cebolla morada, zanahoria, mezcla de lechugas y queso feta, aderezada con vinagreta de naranja y

MAIN COURSE | PLATO FUERTES

1 choice of main course. | 1 opción de plato fuerte a elegir



Salmon in Dill Sauce / Salmón en salsa de eneldo

Salmon fillet with skin, served with a light emulsified dill sauce, jasmine rice, and julienned carrot and zucchini with ginger.
Filete de salmón con piel, acompañado de una ligera salsa emulsionada con eneldo, servido con arroz jazmín y juliana de zanahoria y zucchini al jengibre.



Ribeye with Grilled Pineapple Chutney / Ribeye con chutney de piña grillada

Special grilled beef cut with herb butter, served with rustic potatoes and sautéed baby green beans with garlic, thyme, and butter.
Corte especial de res a la parrilla con mantequilla de hierbas, acompañado de papas rústicas y mini vainicas salteadas con ajo, tomillo y mantequilla.

DESSERT | POSTRE

Golden Profiterole / Profiterol Dorado

Choux profiteroles with pineapple-coconut custard, vanilla ice cream & chocolate sauce.
Profiteroles rellenos de crema de piña con ron de coco, helado de vainilla y salsa de chocolate.



La Plumeria
RESTAURANTE

Menu

Room: _____

Time: _____



STARTER | ENTRADA

1 choice of entree. | 1 opción de entrada a elegir.



Aztec Soup / Sopa Azteca

Delicious Mexican soup made with tomato broth, garlic, and onion, seasoned with epazote, and served with crispy corn tortilla strips, avocado, fresh cheese, and cream.

Deliciosa sopa mexicana elaborada con caldo de jitomates, ajo y cebolla, sazonada con epazote, y servida con tiras fritas de tortilla de maíz, aguacate, queso fresco y crema.



Confit Salmon Carpaccio / Carpaccio de salmón confitado

Thin slices of confit salmon with a small rocket and mixed lettuce salad, dressed with a caper vinaigrette, fresh spices, and lemon.

Finas lonjas de salmón confitado con una pequeña ensalada de arúgula y lechugas mixtas, aderezadas con vinagreta de alcaparras, especias frescas y limón.

MAIN COURSE | PLATO FUERTES

1 choice of main course. | 1 opción de plato fuerte a elegir



Seabass with Tropical Mango Curry Sauce Filete de corvina con salsa tropical de mango y curry

Seabass fillet from the Guanacaste coast, served with a tropical mango and curry sauce with fresh coriander, jasmine rice with lemon, and sautéed seasonal vegetables.

Filete de corvina de las costas guanacastecas con una salsa tropical de mango, curry y culantro fresco, acompañado de arroz jazmín con limón y vegetales salteados de temporada.



Casanova-Style Chicken Breast / Pechuga de pollo estilo Casanova

Grilled herb-marinated chicken breast with a creamy mushroom, onion, bell pepper, celery, and leek sauce. Served with fresh quinoa salad and garden vegetables.

Pechuga de pollo a la plancha, marinada con hierbas, en salsa cremosa de hongos, cebolla, chile dulce, apio y puerro. Acompañada de ensalada de quinua y vegetales frescos.

DESSERT | POSTRE

Flambéed Pura Vida/ Pura Vida Flameado

Flambéed banana with orange liqueur, coffee ice cream, almonds, chocolate ganache & banana gel.

Banano flameado con licor de naranja, helado de café, almendras, ganache de chocolate y gelé de banano.



La Plumeria
RESTAURANTE

Menu

Room: _____

Time: _____



STARTER | ENTRADA

1 choice of entree. | 1 opción de entrada a elegir.



Squash Cream / Crema de ayote

Delicious roasted squash cream with spices, ginger-scented, served with pumpkin seeds and prosciutto.

Deliciosa crema de ayote rostizado al horno con especias, perfumada con jengibre, acompañada de lluvia de semillas de calabaza y jamón prosciutto.



Plumeria Caprese Salad / Ensalada Caprese Plumeria

Slices of pear tomato and fresh mozzarella cheese, drizzled with our homemade pesto and balsamic reduction.

Rebanadas de tomate y queso mozzarella fresco, bañadas con nuestro pesto casero y reducción de balsámico.

MAIN COURSE | PLATO FUERTES

1 choice of main course. | 1 opción de plato fuerte a elegir



Grilled Jumbo Shrimp Braid in Tropical Sauce Trenza de camarón jumbo en salsa tropical

Grilled shrimp in pineapple, coconut, bell pepper, and cilantro sauce. Served with jasmine and wild rice, spinach, and fresh vegetables.

Camarones a la plancha en salsa de piña, coco, chile morrón y culantro. Acompañados de arroz jazmín y salvaje, espinaca y vegetales frescos.



Beef Tenderloin in Blackberry Sauce / Lomito de res en salsa de moras

Grilled tenderloin with a red wine reduction sauce, fresh blackberry, and demi-glace sauce, served on a bed of creamy mushroom risotto scented with truffle oil.

Lomito a la parrilla con una salsa de reducción de vino tinto, mora fresca y demi-glace, servido sobre una cama de risotto cremoso con hongos, perfumado con aceite de trufa.

DESSERT | POSTRE

Tropical Fruit Delight / Delicias de Frutas Tropicales

Tartlet with coconut-pineapple custard & fresh seasonal fruits.

Tartaleta de crema de coco y piña con frutas frescas de temporada.



La Plumeria
RESTAURANTE

Menu

Room: _____

Time: _____



STARTER | ENTRADA

1 choice of entree. | 1 opción de entrada a elegir.



Tropical Watermelon Gazpacho / Gazpacho tropical de sandía

Cold gazpacho with watermelon, tomato, cucumber, olive oil, and vinegar, with small watermelon chunks, basil, and a sprinkle of feta cheese.

Gaspacho frío de sandía, tomate, pepino, aceite de oliva y vinagre, con pequeños trozos de sandía, albahaca y una lluvia de queso feta.



Tomato Bruschetta / Bruschetta de tomate

Delicious toasted bread slices, topped with fresh tomato, mozzarella cheese, basil, and olive oil, served on a bed of mixed greens.

Deliciosas rebanadas de pan tostado, acompañadas de tomate fresco, queso mozzarella, albahaca y aceite de oliva sobre una cama de mezcla de lechugas.

MAIN COURSE | PLATO FUERTES

1 choice of main course. | 1 opción de plato fuerte a elegir



Green Risotto with Shrimp and Lobster Risotto verde con camarones y langosta

Our version of creamy green risotto with spinach, lobster bits, and shrimp from our coast.

Nuestra versión de risotto verde cremoso con espinaca, trocitos de langosta y camarones de nuestra costa.



Oven-Baked Chicken Thigh with Mustard and Honey Muslo de pollo al horno con mostaza y miel

Chicken thigh marinated with spices, honey, Dijon mustard, and lemon, slow-baked, served with sautéed baby potatoes and Plumeria salad.

Muslo de pollo marinado con especias, miel, mostaza Dijon y limón, cocinado al horno a fuego lento, acompañado de papas mini salteadas y ensalada Plumeria.

DESSERT | POSTRE

Heavenly Ricotta / Ricotta Celestial

Ricotta mousse with honey, agave watermelon, papaya coulis, lemon cream & pecans.

Mousse de ricota con miel, sandía al agave, coulis de papaya, crema de limón y nuez pecana.



La Plumeria

RESTAURANTE

Menu

Room: _____

Time: _____



STARTER | ENTRADA

1 choice of entree. | 1 opción de entrada a elegir.

☐

Plumeria Chicken Croquettes | Croquetas de Pollo Plumeria

Spiced chicken croquette with a tropical salad, tamarind dressing, and mango mayo.
Croqueta de pollo con ensalada tropical, aderezo de tamarindo y mayonesa de mango.

☐

Seafood Crisp | Crujiente de Mariscos

Fried wonton with fresh seafood, passion fruit mayo, and soy reduction.
Wantán frito con mariscos, mayonesa de maracuyá y reducción de soya.

MAIN COURSE | PLATO FUERTES

1 choice of main course. | 1 opción de plato fuerte a elegir

☐

Red Snapper Fillet | Filete de Pargo

Grilled with tomato virgin sauce, basil, lemon, and olive oil. Served with mashed plantain and sautéed veggies.

A la plancha con salsa virgen de tomate, albahaca, limón y oliva. Con puré de plátano y vegetales salteados.

☐

Grilled Pork Tenderloin | Lomito de Cerdo

With tamarind chutney, sweet potato purée, and vegetable tian.
Con chutney de tamarindo, puré de camote y tian de vegetales.

DESSERT | POSTRE

Exotic Cas / Exótico de Cas

Silky mousse of cas fruit with a perfect sweet-tart balance.
Mousse de cas con textura sedosa y balance dulce-ácido.



La Plumeria
RESTAURANTE

Costa Rican night

Room: _____

Time: _____

A celebration of the flavors of our land, inspired by the richness of the Pacific and the traditions of the Guanacaste plains. Each dish has been carefully crafted to offer an authentic, elegant, and deeply Costa Rican experience.

STARTER | ENTRADA

1 choice of entree. | 1 opción de entrada a elegir.



Pacific Ceviche | *Ceviche del Pacífico*

Shrimp and fresh Pacific fish marinated in lime juice with red onion, sweet pepper, and cilantro. Served with crispy green plantain patacones.

Camarones y pescado fresco del Pacífico, marinados en jugo de limón con cebolla morada, chile dulce y culantro. Acompañado de crujientes patacones de plátano verde.



Tropical Garden Salad | *Ensalada de la Huerta Tropical*

A selection of lettuce, tomato, cucumber, carrot, mango, and avocado, dressed with a tamarind, lime, and cilantro vinaigrette. An ode to the fresh flavors of Costa Rica's garden.

Selección de lechugas, tomate, pepino, zanahoria, mango y aguacate, aderezada con vinagreta de tamarindo, limón y culantro. Una oda a los sabores frescos de la huerta costarricense.



MAIN COURSE | PLATO FUERTES

1 choice of main course. | 1 opción de plato fuerte a elegir



Grilled Chicken Breast with Cas Fruit Sauce | *Pechuga Criolla en Salsa de Cas*

Grilled chicken breast served with a delicate sauce made from cas, a native Costa Rican fruit. Accompanied by mashed potatoes with carrot and seasonal fresh vegetables.

Pechuga de pollo a la parrilla, servida con una delicada salsa de cas, fruta autóctona de Costa Rica. Acompañada de puré de papa con zanahoria y vegetales frescos de temporada.



Guanacaste Tenderloin in Pejibaye Sauce *Lomito Guanacasteco en Salsa de Pejibaye*

A premium cut of beef tenderloin from Guanacaste's cattle lands, grilled and topped with a creamy pejibaye sauce. Served with heart of palm rice and sautéed baby green beans.

Corte selecto de lomito de res, proveniente de las tierras ganaderas de Guanacaste, asado a la parrilla y bañado en una cremosa salsa de pejibaye. Servido con arroz de palmito y salteado de mini vainicas.

DESSERT | POSTRE

Tropical Tulip / *Tulipán de Frutas Tropicales*

Crunchy pastry basket with ginger-mint fruits & passion fruit sorbet.
Canasta crujiente con frutas maceradas en jengibre y hierbabuena, sorbete de maracuyá.



 *La Plumeria*
RESTAURANTE

Menu

Room: _____

Time: _____



STARTER | ENTRADA

1 choice of entree. | 1 opción de entrada a elegir.



Tuna Sashimi / Sashimi de atún

Fine slices of fresh tuna marinated with coriander and tropical spices, served with a small salad.

Cortes finos de atún fresco marinado con cilantro y especias tropicales, servidos con una pequeña ensalada.



Chicken Causa / Causa de pollo

Peruvian-style dish made with seasoned mashed potatoes, lemon, and yellow chili, filled with chicken and avocado, and topped with fresh spices.

Plato de estilo peruano a base de puré de papa sazonado con limón y ají amarillo, relleno de pollo y aguacate, acompañado de especias frescas.

MAIN COURSE | PLATO FUERTES

1 choice of main course. | 1 opción de plato fuerte a elegir



New York Steak with Chimichurri / New York Chimichurri

Grilled beef cut, topped with our homemade chimichurri with yellow chili, served with a potato cake with mushrooms and sautéed baby vegetables with butter and garlic.

Corte de res a la parrilla, bañado en nuestro chimichurri casero con ají amarillo, servido con una torta de papa con hongos y mini vegetales salteados con mantequilla y ajo.



Tagliatelle al Funghi / Tagliatelle al Funghi

Sautéed pasta with spinach, porcini mushrooms, lobster bits, onions, and garlic, in a slightly creamy white wine sauce.

Pasta salteada con espinaca, hongos porcini, trocitos de langosta, cebolla y ajo, en una salsa de vino blanco ligeramente cremosa.

DESSERT | POSTRE

Sunset Cream / Crema del Atardecer

Mango-cardamom crème brûlée with crisp caramel top.

Crème brûlée de mango con cardamomo y caramelo crocante.



La Plumeria
RESTAURANTE