



La Plumeria

RESTAURANTE



Ensalada de Aguacate / Avocado salad

Mezcla de lechugas mixtas tomates, pepinos, zanahoria y aguacate con mejillones bañados en aderezo mil islas y tequila.

Assorted lettuce, tomatoes, cucumbers, carrots and avocado with mussels bathed in a thousand island dressing and tequila.



Crema de brócoli / Cream of broccoli

Deliciosa crema de brócoli y especias frescas, con toppin de queso gouda y almendras.

Delicious broccoli cream and fresh spices, with gouda cheese and almonds topping.



Filete New York / New York Steak

Corte de res a la parrilla con salsa tamarindo y culantro servido con pure de yuca con especias, vainicas finas salteadas con tocino y cebollas moradas.

Grilled Beef cut with tamarind and cilantro sauce served with mashed yucca with spices, green beans sautéed with bacon and red onions.



Camarones a la caribeña / Caribbean shrimp

Camarones pinky salteados y bañados con salsa base de leche de coco, chile panameño, chiles dulce rostizados servidos con rice & beans y plátano maduro

Sautéed pinky shrimp topped with a coconut milk sauce, Panamanian chili, roasted sweet chili peppers served with rice & bean and sweet plantains.



Seducción de plumeria / Plumeria Seduction

Chesse cake de maracuyá y ron.
Passion fruit and rum cheese cake.

Room/Habit. Nr.: _____

6:30 pm ☐ 8:30 pm ☐

*Please be on time

*Bebidas no incluidas / Drinks not included



La Plumeria

RESTAURANTE



Gazpacho de Tomate / Tomato Gazpacho

Clásica sopa de tomates, pepinos y especias servidos con crotones de pan.

Classic tomato soup, cucumbers and spices served with croutons



Ensalada Mixta del paraíso / Paradise Mixed Salad

Lechugas mixtas del jardín con hierbas, tomates, pepino, zanahoria, crocantes de semillas mixtas y aderezo de maracuyá.

Assorted lettuce from the garden with herbs, tomatoes, cucumber, carrot, mixed seed crisps and passion fruit dressing



Risotto con Vegetales langosta y Camarones /

Vegetable Lobster and Shrimp Rissotto

Nuestra versión de risotto cremoso con vegetales, hongos y camarones de nuestra costa.

Our version of creamy risotto with vegetables and mushrooms and shrimp from our coast.



Fileta de Pollo al Márzala / Chicken Fillet with Marsala

Fileta de pechuga a la parrilla marinado con hierbas del mediterráneo con una salsa de vino marzala, servido con un pure de papa y camotes zuchinis salteados con cebollas moradas y hongos.

Grilled breast fillet marinated with Mediterranean herbs with a marsala wine sauce, served with a mashed potato and sweet potato, sautéed zucchini with red onions and mushrooms.



Charlotte Tropical

Delicioso postre con mango de temporada, biscocho de vainilla, con una compota de piña y licor de menta.

Delicious dessert with seasonal mango, vanilla biscuit, with a pineapple compote and mint liqueur.

Room/Habit. Nr.: _____

6:30 pm ☐ 8:30 pm ☐

*Please be on time

*Bebidas no incluidas / Drinks not included



La Plumeria

RESTAURANTE



Tartar de atún

Trocitos de atún marinados en salsa soya, cebollas moradas culantro
aceite de ajonjolí, chutney de mango y guacamole

*Tuna pieces marinated in soy sauce, red onions, cilantro, sesame oil,
mango chutney and guacamole*



Crema de coliflor / Cauliflower cream

Nuestra crema clásica de coliflor y especias fresca con trocitos de pollo y crotones.

Our classic fresh cauliflower and spice cream with chicken nuggets and croutons



Fileta de corvina con mango / Sea bass fillet with mango

Fileta de corvina con chutney de mango fresco servido con arroz Jazmín y salvaje,
servido con espinacas salteadas, cebollas moradas y brócolis y tomates Cherry.

*Sea Bass Fillet with Fresh Mango Chutney. Served with Jasmine and wild rice,
sauteed Spinach, Red Onions and broccoli and cherry tomatoes.*



Spaghetti con tomates secos / Spaghetti with dried tomatoes

Pasta espagueti con tomates secos al sol, cebolla y ajos caramelizado, vino blanco,
y albahaca fresca de nuestra huerta y filet pollo con hierbas y cajun al horno

*Spaghetti pasta with sun dried tomatoes, caramelized onion and garlic,
white wine, and fresh basil from our garden.*

Served with chicken filet with herbs and baked Cajun.



Tradiciones Guanacasteca / Guanacaste traditions

Arroz con leches con frutas maceras con cacique.

Rice pudding with macerated fruits in cacique liquor.

Room/Habit. Nr.: _____

6:30 pm ☐ 8:30 pm ☐

*Please be on time

*Bebidas no incluidas / Drinks not included