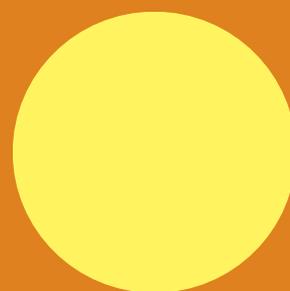


RESTAURANTE  
EL MIRADOR



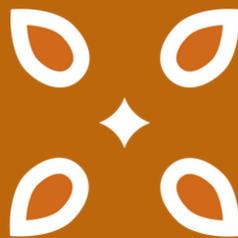
# ¡BIENVENIDOS!

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!



## Horario

Almuerzo: 11:00 a.m.-2:00 p.m.

Snacks, Bar & Cena: 4:00 p.m. - 8:00 p.m.

Pizzas & Focaccias a partir de las 4:00 p.m.

## BOCAS

## SOPAS & ENSALADAS

### TIERRA FÉRTIL (2 PERSONAS) \$18

Triángulos de queso empanizados con mermelada de remolacha, croquetas de yuca de cerdo ahumado, fajitas de res salteadas, vegetales a la parrilla, tortillas de maíz guanacastecas, dip de frijol blanco y focaccia.

### ENERGÍA LIMPIA \$10

Antipasto vegetariano caliente, focaccia y tortilla de maíz para saborear el dip de frijol blanco.

### PALITOS GEOTÉRMICOS \$9

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

### LA BANDADA \$12

Alitas de pollo, palitos de apio, pepino y zanahoria con una salsa especial de la casa.

### CEVICHE EÓLICO \$13

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

### SOPA ERUPCIÓN \$8

Suave y delicada, elaborada con ayote y hierbas que se hornean para extraer sus mejores aromas.

### SOPITA CRÁTER \$8

Verduras picadas en fondo de res, super natural y rica.

### ENSALADA CURUBANDA \$9

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

### ENSALADA FREÁTICA \$13

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

### ENSALADA COSECHA \$11

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 \$12

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

### PIZZA SANTA ROSA \$13

Muy sencilla; hongos, mozzarella y pesto.

### PIZZA MIRADOR \$15

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

### PIZZA ACG \$15

Especial; con panceta de cerdo ahumada hecha en casa.

### PIZZA GUANACASTE \$12

La que no falta; jamón y queso.

### PIZZA TACOTAL \$11

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

## PLATOS PARA NIÑOS

### 🍴 PASTA LA BURRA \$9

Muy sencilla, con mantequilla y queso.

### 🍴 LOS PERICOS \$10

Deditos de pollo empanizados con cereal, acompañados de papas fritas y una rica salsa especial de la casa a base de frutas tropicales y miel de abeja La Comarca.

## POSTRES

### 🍴 GUARIA MORADA \$7

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

### 🍴 CAÑAS DULCES \$7

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

## FUERTES

### 🍴 COSTA RICA \$18

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

### 🍴 PACÍFICO \$18

Puré, vegetales salteados con hierbas, cebolla caramelizada y tilapia empanizada con salsa de albahaca.

### 🍴 CEDRO \$22

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

### 🍴 LA LIBERIANA \$13

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

### 🍴 SANTA MARÍA \$11

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

# BEBIDAS

## COCTELES

- Gin Tonic \$8  
-Mora, Maracuyá, Pepino, Limón,  
Naranja, Especial de temporada-
- Piña colada \$7
- Mai Tai \$8
- Margarita \$7
- Margarita del Rincón \$10
- Caipiriña \$7
- Mojito \$7  
-Maracuyá-
- Daiquirí \$7  
-Limón, Piña-
- Cuba Libre \$7
- Jack Daniel & Coca Cola \$10
- Long Island \$10

## ESPECIAL CASA \$7

- Sangría Roja o Blanca
- Guaro Sour
- Chorotega
- Pantera

## COCTELES SIN ALCOHOL \$4

- Daiquirí Fresa
- Daiquirí Mango
- Piña Colada virgen
- Mono Sucio

## GASEOSAS \$4

- Fanta, Ginger Ale, Sprite, Fresca,  
Coca Cola o Coca Cola Light
- Powerade
- Tropical

## AGUAS

- Agua \$2
- Soda \$4
- S.Pellegrino \$5

## TRAGOS

- Vodka Grey Goose \$10
- Vodka Absolut \$10
- Ron Centenario \$6
- Ron Flor de Caña \$6
- Ron Bacardí Oscuro o Blanco \$6
- Ron Cortés \$5
- Whisky Johnnie Walker Etiqueta Negra \$10
- Whisky Johnnie Walker Etiqueta Rojo \$9
- Whisky Old Parr \$10
- Whisky Jack Daniels \$8
- Whisky Jack Daniels Miel \$10
- Ginebra Tanqueray \$10
- Ginebra Bombay Sapphire \$10
- Tequila Mezcal \$15
- Tequila Mezcal Artesanal María \$15
- Tequila Don Julio Oscuro o Blanco \$10
- Tequila 1800 \$10
- Tequila Cascahuin Blanco \$8
- Tequila Cascahuin Reposado \$10
- Tequila Cascahuin Tahona \$15
- Tequila Jarano \$8
- Mezcal Alma de Judas \$8
- Guaro Cacique \$6

## CERVEZAS

- Cervezas Nacionales \$4
- Cervezas Extranjeras \$5

## CAFÉS & TÉS

- Café Negro \$3
- Café con Leche \$4
- Café Filtrado \$5
- Café Chorreado \$3
- Manzanilla, Té negro, Té Menta \$2

## NATURALES \$4

- Té Frío de la Casa
- Batidos -piña, sandía, banano-
- Piña con Albahaca
- Sandía con Hierbabuena
- Limonada  
-con Hierbabuena-