La Diosa

Breakfast Menu

All items served with fresh fruit and juice

French Toast Tropicales

Homemade brioche, strawberry-berry coulis, pineapple & juanilama compote, sweet goat cheese, house-cured bacon.

A Costa Rican morning kissed by Paris—fluffy, fragrant, and irresistibly tropical.

French Toast Tropicales

Pan brioche artesanal, bañado en salsa de fresas y moras, con compota de piña y juanilama. Servido con queso de cabra dulce y tocineta casera crujiente.

Una mañana costarricense con un toque parisino—esponjoso, fragante e irresistiblemente tropical.

La Tostadita

Sourdough toast, creamy avocado, poached eggs, trout, a touch of citrus oil.

Simple, elegant, unforgettable—a sunrise favorite on our mountain.

La Tostadita

Pan de masa madre horneado en casa, coronado con aguacate cremoso, huevos pochados perfectos y trucha.

Simple, elegante e inolvidable—un favorito del amanecer en nuestra montaña.

Picadillo de Pollo y Huevo (gf)

Golden potatoes, sautéed chicken, onions, sweet peppers, poached egg, hollandaise sauce, crispy potato straws.

A rustic classic reborn—hearty, soulful, and comfort in every bite.

Picadillo de Pollo y Huevo (gf)

Cubos de papa dorados con pollo salteado, cebolla, chile dulce y huevo pochado, bañados en salsa holandesa y paja de papa crocante.

Un clásico rústico reinventado—sabroso, reconfortante y lleno de alma.

Huevos a Caballo (gf)

Three Nicoyan purple corn tortillas, fire-roasted tomato sauce, tender beef loin, smoked cheese, fresh avocado, fried egg.

Bold flavors with deep roots—an ode to Guanacaste's cowboy mornings.

Huevos a Caballo (gf)

Tres tortillas de maíz pujagua nicoyano, salsa de tomate tatemado semi picante, lomito jugoso, queso ahumado, aguacate fresco y huevo frito.

Sabores intensos y con raíces profundas—un homenaje a las mañanas guanacastecas.

Sandwich La Diosa

Handmade ciabatta, cilantro-garlic confit mayo, house-cured bacon, scallion egg patty, melted palmito cheese, pickled cucumber.

Layer upon layer of warmth, savor, and divine decadence.

Sandwich La Diosa

Pan ciabatta artesanal, mayonesa de culantro y ajo confitado, tocineta hecha en casa, torta de huevo con cebollino, queso palmito derretido y pepinillo encurtido.

Capa tras capa de calidez, sabor y decadencia divina.

Quesopíntico (gf) (veg)

Gallo pinto burrito wrapped in a crispy shell of aged Atenas cheese, served with egg and Liberian-style escabeche.

A proudly local creation—fusing tradition, texture, and a playful Costa Rican twist.

Quesopíntico (gf) (veg)

'Burrito' de gallo pinto envuelto en una concha crocante de queso semiduro atenense, acompañado de huevo y escabeche liberiano.

Una creación orgullosamente local—tradición, textura y un toque criollo divertido.

Las Empanaditas Dulces (gf)

Sweet plantain empanadas filled with shrimp and smoked cheese, dusted with cinnamon sugar, chipotle sour cream.

Sweet meets savory in this unexpected tropical delight.

Las Empanaditas Dulces (gf)

Empanadas de plátano maduro rellenas de camarón y queso ahumado, espolvoreadas con azúcar y canela, servidas con natilla de chipotle ahumado.

Dulce y salado se encuentran en esta deliciosa sorpresa tropical.

Bowl de Temporada (gf) (veg)

Roasted coconut, dried pineapple, fresh strawberries, house granola, soaked chia, yogurt, and oats.

The essence of morning freshness—bright, energizing, and full of texture.

Bowl de Temporada (gf) (veg)

Coco rostizado, piña deshidratada, fresas frescas, granola casera, chía hidratada, yogurt dulce y avena.

La esencia de la frescura matutina—brillante, energética y llena de textura.

Casado Tradicional Costarricense (gf)

Steamed white rice and beans, fresh avocado, egg your way (fried, scrambled, poached, or boiled), caramelized sweet plantains, a handmade corn tortilla, and a fresh garden salad.

A true expression of Costa Rican cuisine—tradition and authentic flavor in one dish.

Casado Tradicional Costarricense (gf)

Arroz blanco y frijoles tradicionales, aguacate fresco, huevo al gusto (frito, revuelto, pochado o cocido), plátano maduro caramelizado, tortilla artesanal de maíz y fresca ensalada.

Una auténtica expresión de la gastronomía costarricense—tradición y sabor auténtico en un solo plato.

ALL ITEMS $35 + TAX

For meals included guests, breakfast options are available for an additional $20 + tax (not part of your program).