

Entrada

CEVICHE DE PESCADO FRESCO leche de tigre de ají amarillo	17
CEVICHE DE PULPO a lo tico, con patacones y chilero casero	19
ROLLITOS DE PRIMAVERA VEGETARIANOS salsa Nouc Cham vietnamita	10
ATUNACHOS atun picantito, guacamole, jalapeños	17
GAZPACHO DE TOMATE ASADO crotones, aceite de trufas	12
PATACONES con guacamole y pico de gallo	10

Plato Fuerte

"FLAUTAS" DE GALLINA ACHIOTADA CON AJI PANCA Aguacate ahumado, pico de gallo	17
SOPES DE CERDO DESMENUZADOS CON MIEL Y CHIPOTLE Queso, cebollas brunoise, cilantro	17
SANDWICH DE PESCADO AL GRILL tártara de carambola, aguacate y ensaladilla	17
HAMBURGUESA ANGUS CON TOCINO CHEDDAR Y CEBOLLA ASADA papas fritas o ensalada	20
ENSALADA DE CHILOTES, TOMATE, GARBANZOS CRUJIENTES Aderezo de tapa de dulce, hummus de remolacha	12
QUESADILLA DE POLLO	17
HAMBURGUESA DE BRISKET Queso pepperjack, aguacate, aioli de chipotle, cebollas crujientes	18
ENSALADA DE LA HUERTA hojas frescas, zanahorias, tomate marinado extras: Pescado, o Camarón +12 Pollo +7	14
TACOS DE ASADO DE TIRA manga, aguacate ahumado, queso Guanacaste	19
TACOS DE ACELGAS, PAPA, Y CHAMPIÑONES Salsa harissa	16
TACOS DE PESCADO con tortillas de maíz pujagua, zona azul, salsa de tomatillos y aguacate	17
WRAP DE POLLO CRUJIENTE bañado en miel "blue zone", con aguacate, encurtido de chiles, aioli de chile de árbol	18

En la medida de lo posible obtenemos la mayoría de nuestros productos de agricultores y pescadores locales. Los precios del menú están en dólares e incluyen el 13% de iva y el 10% de servicio.

*Todas las Opciones Disponibles para Room Service, Cargo de \$5 extra