

Para empezar | To begin with

Tartar de salmón | Salmon tartare

Salmón sobre berro chino y aguacate con aderezo Asiático y maracuyá. *Salmon on Chinese watercress and avocado with Asian dressing and passion fruit.*

\$15

Ceviche de pescado | Fish ceviche

Ceviche de Tilapia nacional acompañado de patacones. *Local Tilapia ceviche with patacones (crispy green plantain patties).*

\$13

Charcuterie

Fiambres y quesos maduros con mermelada de guayaba y romero, frutos secos, cebollas al balsámico, aceitunas, fresas y tostadas de pan. *Selection of cold cuts and aged cheeses with guava and rosemary jam, nuts, balsamic onions, olives, strawberries and toast bread.*

\$15

Aguachile mexicano | Mexican aguachile

Camarones en jugo de limón, pepino, cebolla morada, tomate, aguacate y jugo de naranja ligeramente picante. *Shrimp in lemon juice, cucumber, red onion, tomato, avocado and slightly spicy orange juice.*

\$13

Tostadas tropicales de atún Tropical tuna Crackers

Atún fresco con soya y tamarindo en dos tostadas de tortilla, con ensalada de alga y chutney de piña. *Fresh tuna with soy and tamarind on two tortilla crackers, with seaweed salad and pineapple chutney.*

\$15

Rollos primavera | Springs rolls

Rollos de papel de arroz rellenos de vegetales frescos con salsa de maní y aceite de sésamo. *Fresh vegetables wrapped in rice paper, peanut sauce dressing and sesame oil.*

\$6

Sopa de pollo | Chicken soup

Caldo liviano de pollo con vegetales de temporada y trozos de pechuga. *Light chicken stock with seasonal vegetables and small pieces of chicken breast.*

\$6

Sopa caribeña | Caribbean soup

Sopa de mariscos con camarón, almeja, mejillón, pulpo al estilo caribeño, perfumada con tomillo y chile panameño. *Seafood soup with shrimp, clam, mussel, Caribbean-style octopus, scented with thyme and Panamanian pepper.*

\$14

Sopa azteca | Azteca soup

Sopa de tomate estilo mexicano con chips de tortilla, aguacate y queso fresco. *Mexican style tomato soup with tortilla chips, avocado and fresh cheese.*

\$9

Crema de pejibaye y coco Peach palm & coconut cream

Pejibaye, leche de coco y chile panameño. *Peach palm cream with coconut milk and Panamanian pepper.*

\$9

Aguacate relleno | Stuffed avocado

Relleno de camarones con aderezo de ayote al coco, albardado con alga y coronado con camarón jumbo crujiente. *Stuffed avocado with shrimp and squash- coconut dressing, crowned with a jumbo crispy shrimp.*

\$15

Impuestos incluidos / Taxes included.

Ensaladas / Salads

Ensalada Thai de atún / Thai tuna salad

Róllos de atún fresco con alga Nori y semillas de sésamo sobre lechugas, maní caramelizado, mango y aguacate con aderezo Thai. *Fresh tuna rolls with nori seaweed and sesame seeds crust on lettuce, caramelized peanut, mango and avocado with Thai dressing.*

\$16

Ensalada Roquefort / Roquefort salad

Fajitas de lomo a la parrilla, queso azul, arándanos, cebolla morada, fresas y lechuga con emulsión balsámica como aderezo. *Grilled beef fajitas, blue cheese, blueberries, red onion, strawberries and lettuce with balsamic dressing emulsion.*

\$16

Ensalada César / Caesar salad

Lechuga romana, aderezo César hecho en casa, queso parmesano y crotones de pan focaccia. *Romaine greens, homemade Caesar dressing and focaccia croutons.*

\$11

Con pollo (*grilled chicken*)

\$13

Con camarones (*shrimp*)

\$19

Ensalada Cobb del chef / Chef's Cobb salad

Lechugas mixtas con pollo a la parrilla, pepino, palmito, zanahoria, remolacha, champiñones, maíz dulce, queso azul y tomates cherry. *Mixed lettuces with grilled chicken, cucumber, hearts of palm, carrot, beet, mushrooms, sweet corn, blue cheese and cherry tomatoes.*

\$12

Carnes / Beef & Pork

Lomito de res / Beef tenderloin

Lomito acompañado de salsa de café. *Grilled tenderloin with coffee sauce.*

\$30

Churrasco argentino / Argentinian churrasco

Churrasco curado en chimichurri argentino. *Sirloin steak cured with Argentinian chimichurri.*

\$36

Entraña / Skirt steak

Entraña American Choice servida con chimichurri de la Casa. *Skirt steak American grade Choice served with House chimichurri.*

\$33

Ribeye

Ribeye acompañado de salsa de hongos portobello. *Ribeye served with portobello mushroom sauce.*

\$39

Costillas de cerdo ahumadas San Luis

Smoked St Louis Style Pork Ribs

Costillas de cerdo ahumadas con salsa de barbacoa y cerveza hecha en casa. *Smoked pork ribs served with homemade barbecue and beer sauce.*

\$24

Cayado típico costarricense

Costarican typical dish

Arroz blanco, frijoles negros, ensalada criolla, patacones con queso, pollo, carne o pescado. *White rice, black beans, cabbage salad, patacones with cheese, chicken, beef or fish.*

\$14

Impuestos incluidos / Taxes included.

Pastas & Risotto

ESPAGUETI, FETUCCINI TINTA CALAMAR (SQUID INK PASTA) Y PENNE

Fetuccini Carbonara

Fetuccini salteado a la crema con panceta y parmesano. *Fettuccine sautéed in a creamy sauce with pancetta (pork belly) and Parmesan cheese.*

\$13

Penne a la bolognesa

Salsa de tomate con carne molida de res. *Tomato sauce with ground beef.*

\$13

Fetuccini al chipotle / Chipotle fetuccini

Mariscos salteados, camarón, almeja, mejillón, pulpo con tomates frescos, cebolla, crema y chile chipotle. *Sautéed seafood, shrimp, clam, mussel, octopus with fresh tomatoes, onion, cream and chipotle pepper.*

\$16

Espaguetti al pesto con pollo Spaghetti pesto sauce with chicken

Pesto de la casa, tomate cherry salteado con hongos, cebolla y cebollín con pollo a la parrilla y mostaza Dijon. *House pesto, cherry tomato sautéed with mushrooms, onion and chives with grilled chicken and Dijon mustard.*

\$13

Pollo del chef / Chef's style chicken

Involtini de pollo relleno de jamón serrano, queso y espárrago, cubierto de yuca crispy y salsa de Vodka. *Chicken Involtini stuffed with serrano ham, cheese and natural asparagus, covered in crispy cassava and Vodka sauce.*

\$18

Pollo Teriyaki / Teriyaki chicken

Pincho de pollo salteado en salsa Teriyaki con semillas de sésamo. *Chicken skewer sautéed in Teriyaki sauce with sesame seeds.*

\$16

Impuestos incluidos / Taxes included.

Risotto de mariscos / Risotto frutti de mare

Risotto de mariscos camarón, almeja, mejillón, pulpo, salsa de tomates frescos hechos en casa. *Seafood risotto with homemade fresh tomato sauce.*

\$16

Risotto de hongos con pollo Mushroom risotto with chicken

Risotto de hongos Crimini, Portobello y champiñones acompañado con pollo a la parrilla. *Crimini mushroom risotto, Portobello and mushrooms served with grilled chicken.*

\$15

Risotto de pejibaye con camarón Pejibaye risotto with shrimp

Risotto de pejibaye con queso parmesano, camarón a la parrilla e infusionado con coco. *Peach palm risotto with parmesan cheese, grilled shrimp with coconut infused.*

\$19

Pollo / Chicken

Pollo a la guayaba Chicken breast guava sauce

Pechuga de pollo a la parrilla con salsa de guayaba. *Grilled chicken breast with guava sauce.*

\$15

Pollo caribeño / Typical caribbean chicken 🌶️

Pollo estilo caribeño con Rice and Beans, patacones y ensalada. *Caribbean-style chicken served with Rice and Beans (coconut milk, thyme and Panamanian pepper), patacones and salad.*

\$14

Pollo parmesano / Parmesan chicken

Pechuga de pollo apanada con queso parmesano y mozzarella gratinados, bañada en salsa Pomodoro. *Chicken breast breaded with Parmesan cheese and mozzarella au gratin, cover in Pomodoro sauce.*

\$15

Pescados & Mariscos / Fish & seafood

Salmón con piel crujiente Crispy skin salmon

Salmón con piel crocante y azúcar Moreno con salsa de mostaza Dijon y miel de maple. *Crispy skin salmon and brown sugar with Dijon mustard sauce and maple syrup.*

\$27

Filet de corvina en salsa aji Seabass filet in aji sauce

Corvina a la plancha con salsa de ají amarillo peruano. *Grilled seabass with Peruvian yellow pepper sauce.*

\$29

Pargo rojo frito / Fried Red Snapper

Pargo rojo entero frito con ensalada criolla, patacones y escabeche. *Fried whole red snapper with, cabbage salad, patacones and escabeche*

\$35

PAELLA DE LA CASA / HOUSE PAELLA

2 PERS \$32

Arroz Bomba con mariscos y carnes mixtas cocinado con pimentón La Vera y azafrán. *Bomba rice with seafood and mixed meats cooked with paprika de la Vera and saffron.*

Camarones jumbo / Jumbo Shrimp your way

Camarones jumbo a la parrilla, empanizados, tempura o ajillo. *Jumbo shrimps: grilled, breaded, tempura or garlic.*

\$39

Camarones con arroz / Shrimp with rice

Servido con ensalada de papas fritas. *Shrimp with rice, salad and french fries on the side.*

\$17

Mariscos mixtos con salsa de ayote Mixed seafood with squash sauce

Camarón jumbo, camarón pinky, calamar, mejillón, almeja blanca salteados con salsa de ayote estilo caribeña. *Jumbo and small shrimp, squid, mussels, white clam sauteed with Caribbean-style squash sauce.*

\$21

Acompañamientos / Sides

- Brócoli a la mantequilla / Sautéed broccoli with butter
- Champiñones salteados / Sautéed mushrooms
- Vegetales salteados con hierbas / Herb roasted vegetables
- Puré de papas con ajo rostizado / Roasted garlic mash potatoes
- Arroz blanco / White rice
- Arroz silvestre / Wild rice
- Papas fritas / Fries

Para compartir / To share

Plato mixto / Assorted platter (2-3)

Puntas de lomo salteadas y filet de pollo empanizado, acompañado de frijoles molidos, guacamole, pico de gallo, tortillas tostadas, tortilla suave, aros de cebolla y jalapeños. *Sautéed beef tenderloin tips, breaded chicken fillet, refried beans, guacamole, pico de gallo, corn chips, tortillas, onion rings and jalapeños.*

\$35

