

Para empezar | To begin with

Ceviche de Pescado | Fish Ceviche

Ceviche de Tilapia nacional acompañado de patacones.

Local Tilapia ceviche with patacones (crispy green plantain patties).

Rollos Primavera | Spring 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.

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.

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.

Ensalada César | Caesar Salad

Lechuga romana con aderezo César hecho en casa, queso Parmesano, crotones de pan Focaccia y pollo a la parrilla.

Romaine lettuces, Homemade Caesar dressing, Parmesan cheese and Focaccia croutons served with grilled chicken.

Ensalada Tropical | Tropical Salad

Lechugas aderezadas con mora silvestre, berro Chino, palmito asado, supremas de mandarina, remolacha crispy, encurtido de cebolla morada y yuca frita.

Lettuce seasoned with wild blackberry, Chinese watercress, roasted palm heart, mandarin orange, crispy beet, red onion pickle and fried cassava.

Pescado | Fish

Tilapia Veracruzana | Veracruzana Tilapia

Filet de tilapia a la plancha acompañada de salsa de tomate Veracruzana con alcaparras.

Grilled tilapia filet with fresh tomato Veracruz sauce with capers.

Filet Marlin al Maracuyá | Marlin in Passion Fruit Sauce

Marlín a la parrilla acompañado de salsa de maracuyá.

Grilled marlin fish filet with passion fruit sauce.

Tilapia a la plancha | Grilled fish filet

Filet a la plancha con ajo y aceite de oliva.

Grilled fish filet with garlic and olive oil.



Pastas y Arroces / Pasta and Rice

Fettuccini Carbonara

Fettuccini salteado en salsa cremosa a base de panceta de cerdo y queso Parmesano.
Fettuccine sautéed in a creamy sauce with pork belly and Parmesan cheese.

Penne a la Bolognesa

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

Spaghetti Alfredo

Salsa bechamel salteada con pollo mechado. *Bechamel sauce sautéed with shredded chicken.*

Risotto de hongos con pollo / Mushroom risotto with chicken

Risotto de hongos Crimini y Portobello acompañado con pollo a la parrilla.
Crimini and Portobello mushroom served with grilled chicken.

Risotto de Pejibaye con Camarón / Pejibaye Risotto with Shrimp

Risotto de pejibaye con queso Parmesano y camarón a la parrilla, infusionado con coco.
Pejibaye risotto with parmesan cheese, grilled shrimp and coconut infused.

Pollo / Chicken

Pollo Teriyaki / Teriyaki Chicken

Pincho de pollo salteado con salsa Teriyaki y semillas de sésamo.
Chicken skewer sautéed with teriyaki sauce and sesame seeds.

Pollo Caribeño / Typical Caribbean Chicken 🌶️

Pollo estilo caribeño con Rice and Beans, patacones y ensalada.
Caribbean-style chicken accompanied by Rice and Beans, patacones and salad.

Pollo con Salsa de Guayaba / Chicken with Guava Sauce

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

Pollo a la Parmesana / Parmesan Chicken

Pechuga de pollo apanada con queso Parmesano, Mozzarella gratinado y bañada en salsa pomodoro. *Chicken breast breaded with Parmesan cheese, Mozzarella cheese gratin and bathed in pomodoro sauce.*

Res & Cerdo / Beef & Pork

Lomo de Res / Beef Loin

Lomo acompañado de salsa de café.
Grilled beef loin with coffee sauce.

Cazado 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.

Salteado Asiático de Lomo / Asian beef loin

Trozos de lomo salteado con vegetales y semillas de sésamo en salsa oriental. *Sauteed beef loin strips with vegetables and sesame seeds with oriental sauce.*

Postres / Desserts

Elección del chef

Preguntar por las dos opciones del día.
Ask for the day's two options.



HAMILTON

Leisure Group



 www.hamiltonleisure.com