

Bienvenidos a | Welcome to



Katira
RIVERSIDE
RESTAURANT

Entradas | Appetizers



Dip de Ayote Rostizado | Roasted Pumpkin Dip   

Dip cremoso de ayote local asado al horno, con semillas tostadas, servido con focaccia de hierbas frescas del jardín. | Creamy dip made from roasted pumpkin squash, with toasted seeds, served with fresh garden herb focaccia

\$10

Croquetas de Camarón con Salsa Chipotle y Cilantro    
Shrimp Croquettes with Chipotle and Cilantro Sauce

Delicadas croquetas de camarón fresco, acompañadas de una salsa de chipotle, cilantro y queso fresco, resaltando sabores tradicionales con un toque moderno. | Delicate fresh shrimp croquettes with chipotle, cilantro, and fresh cheese sauce, highlighting traditional flavors with a modern twist.

\$16

Aguachile de Piña y Habanero | Pineapple and Habanero Aguachile  

Camarones marinados en un aguachile de piña fresca con habanero, acompañados de pepino, cebolla morada, aguacate y brotes locales. | Shrimp marinated in a pineapple and habanero aguachile, served with cucumber, red onion, avocado, and local sprouts.

\$16

Tostadas de Atún con Ajo y Soya | Tuna Toast with Garlic and Soy 

Tostadas crujientes de tortilla de maíz cubiertas con atún fresco, soya, crema de aguacate, salsa de maracuyá, un relish de cebolla y chile dulce. | Crispy corn tortilla topped with fresh tuna, garlic soy sauce, avocado cream, passion fruit sauce, with sweet pepper and onion relish.

\$15

Nomenclatura de Ingredientes incluidos en los platillos | Nomenclature of Ingredients included in the dishes



Contiene Glúten | Contains gluten



Picante | Spicy



Contiene Lácteos | Contains dairy



Contiene Mariscos | Contains seafood



Contiene semillas | Contains seeds



Precios con impuestos incluidos | Prices with taxes included



TILAJARI
ECO
RESORT



HAMILTON
LEISURE

Sopas | Soups

Gazpacho de Sandía Rostizada | Roasted Watermelon Gazpacho

Una refrescante sopa fría de sandía asada, aromatizada con hierbas frescas y acompañada de brotes de albahaca.
A refreshing cold soup of roasted watermelon, scented with fresh herbs and served with basil sprouts.

\$9

Crema de Zanahoria con Ajo y Hierbas | Carrot Cream with Garlic and Herbs

Suave crema de zanahoria, con una salsa cremosa de ajo y brotes de hierbas.
Smooth carrot cream with a creamy garlic sauce and herbs.

\$12

Crema Caribeña de Camarón | Caribbean Shrimp Cream

Crema de camarón con un toque de aceite de chile panameño y tomillo, decorada con brotes de cilantro para un auténtico sabor caribeño. | Shrimp cream with a hint of Panamanian chili oil and thyme, garnished with cilantro sprouts for an authentic Caribbean flavor.

\$16

Sopa de Tortilla | Tortilla Soup

Tradicional sopa mexicana con tortillas crujientes, crema de ajo, aguacate y cilantro fresco.
Traditional Mexican soup with crispy tortillas, garlic cream, avocado, and fresh cilantro.

\$14

Ensaladas | Salads

Ensalada de la Huerta | Garden Salad

Mezcla de vegetales frescos del huerto, con un aderezo de tamarindo, cebolla morada, mango, chile dulce, tomates cherry y pepino. | Mixed fresh garden vegetables with a tamarind dressing, red onion, mango, sweet pepper, cherry tomatoes, and cucumber.

\$12

Ensalada de Tomate y Chipotle | Tomato and Chipotle Salad

Ensalada de tomates locales con aderezo de chipotle, pepino, cebolla, pasas, pesto de hierbas del jardín y queso fresco. Local tomato salad with chipotle dressing, cucumber, onion, raisins, garden herb pesto, and fresh cheese.

\$12

Ensalada César | Caesar Salad

Clásica ensalada César con lechuga romana, parmesano, tocineta crocante y crostinis de focaccia casera.
Classic Caesar salad with romaine lettuce, parmesan cheese, crispy bacon, and homemade focaccia croutons.

\$14

Ensalada del Bosque | Forest Salad

Mezcla de fresas, frutos rojos secos, cebolla morada y almendras tostadas, acompañada de un aderezo balsámico. | Mix of strawberries, dried red fruits, red onion, and toasted almonds, served with a balsamic dressing.

\$14

Precios con impuestos incluidos | Prices with taxes included



Cortes de Res | Beef Cuts

Lomito de Res Encebollado | Sautéed Beef Tenderloin with onions

Suave lomito de res en reducción de caldo, acompañado de un puré de papa cremoso y zanahorias confitadas.
Soft beef tenderloin in a broth reduction, served with creamy mashed potatoes and confit carrots.

\$32

New York con Chimichurri | New York Steak with Chimichurri

Jugoso corte New York servido con chimichurri fresco, puré de camote y vegetales asados del día.
New York steak served with fresh chimichurri, sweet potato puree, and roasted vegetables of the day.

\$30

Ribeye con Espinaca y Papas | Ribeye with Spinach and Potatoes

Ribeye cocido a la perfección, acompañado de una ensalada de espinaca fresca y papas mini asadas con alioli de ajo. Perfectly cooked ribeye, served with fresh spinach salad and mini roasted potatoes with garlic aioli.

\$36

Costilla de Cerdo con Barbacoa de Piña | Pineapple BBQ Pork Ribs

Costillas de cerdo ahumadas, servidas con salsa barbacoa de piña, yuca frita picante y ensalada criolla.
Smoked pork ribs served with pineapple barbecue sauce, spicy fried cassava, and criolla salad.

\$29

Casados de Res, Pollo o Pescado | Casado with Beef, Chicken, or Fish

Clásico plato costarricense con opciones de res, pollo o pescado, acompañado de arroz, frijoles, ensalada y plátanos maduros. | Classic Costa Rican dish with your choice of beef, chicken, or fish, served with rice, beans, salad, and sweet plantains.

\$22

Pastas y Arroces | Pasta & Rice

Espagueti a la Boloñesa | Spaghetti Bolognese

Espagueti en salsa boloñesa tradicional con carne molida de res y tomates frescos.
Spaghetti in traditional Bolognese sauce with ground beef and fresh tomatoes.

\$18

Fettuccini con Camarón en Crema Mexicana | Fettuccine with Shrimp in Mexican Cream

Fettuccini con camarones frescos, servido en una cremosa salsa mexicana con un toque de chipotle.
Fettuccine with fresh shrimp, served in a creamy Mexican sauce with a hint of chipotle.

\$22

Espagueti al Pesto Cremoso con Pollo | Creamy Pesto Spaghetti with Chicken

Espagueti bañado en una salsa pesto cremosa de la casa, acompañado de pechuga de pollo a la parrilla.
Spaghetti in creamy house-made pesto sauce, served with grilled chicken breast.

\$22

Arroz Guacho con Camarones | Shrimp Guacho-Style Rice

Cremoso arroz guacho con camarones frescos, realzado con los sabores del mar y un toque de vino blanco.
Creamy Guacho-style Rice with fresh shrimp, enhanced with sea flavors and a touch of white wine

\$22

Arroz Guacho con Pollo y Hongos | Chicken and Mushroom Guacho-Style Rice

Arroz guacho cremoso con hongos mixtos y pechuga de pollo, sazonado con hierbas locales.
Creamy Guacho-style Rice with mixed mushrooms and chicken breast, seasoned with local herbs.

\$22

Precios con impuestos incluidos | Prices with taxes included





Arroz Guacho con Vegetales y Pesto Cremoso |



Vegetable Guacho-Style Rice with Creamy Pesto

Arroz guacho con vegetales frescos y pesto cremoso, un plato ligero y saludable.
Guacho-style Rice with fresh vegetables and creamy pesto, a light and healthy dish.

\$18

Pollo | Chicken

Brochetas de Pollo con Salsa de Chipotle y Cacahuete | Chicken Skewers with Chipotle and Peanut Sauce

Brochetas de pollo marinadas, servidas con salsa de chipotle y cacahuete, papas rostizadas y ensalada de pepino. Marinated chicken skewers served with chipotle and peanut sauce, roasted potatoes, and cucumber salad.



\$19

Pollo Rostizado con Salsa de Aji | Roasted Chicken with Aji Sauce



Pollo asado lentamente, bañado en una salsa de aji y acompañado de zanahorias rostizadas y papas asadas.
Slow-roasted chicken bathed in aji sauce, served with roasted carrots and potatoes.

\$20

Pollo Caribeño con Rice and Beans | Caribbean Chicken with Rice and Beans

Pollo al estilo caribeño, servido con rice and beans, ensalada criolla y plátano maduro.
Caribbean-style chicken served with rice and beans, criolla salad, and sweet plantains.

\$19

Milanesa de Pollo a la Napolitana | Chicken Milanese Napolitana



Pechuga de pollo empanizada, cubierta con salsa napolitana, mozzarella gratinada, y acompañada de papas marinadas y encurtidos criollos. | Breaded chicken breast, topped with Napolitana sauce, gratinated mozzarella, and served with marinated potatoes and criolla pickles.

\$22



Mariscos | Seafood

Atún con Jerk y Arroz Cremoso de Coco | Jerk Tuna with Creamy Coconut Rice



Atún fresco al estilo jerk, acompañado de un arroz cremoso con coco y un relish de aguacate.
Fresh jerk-style tuna, served with creamy coconut rice and avocado relish.

\$28

Dorado en Salsa Caribeña | Mahi Mahi in Caribbean Sauce



Filete de dorado cocido a la plancha, servido con una salsa caribeña de aji, puré cremoso de ajo y ensalada de maíz fresco.
| Grilled Mahi Mahi fillet, served with Caribbean aji sauce, creamy garlic puree, and fresh corn salad.

\$26

Filete de Trucha con Quinoa y Juanilama | Trout Fillet with Quinoa and Juanilama



Trucha fresca acompañada de arroz cremoso de maíz y quinoa, con crema de ajo y brotes de juanilama del jardín. | Fresh trout fillet served with creamy corn and quinoa, garlic cream, and garden-grown juanilama sprouts.

\$26

Camarones con Chutney de Mango y Piña Picante | Shrimp with Spicy Mango-Pineapple Chutney

Camarones jugosos servidos con un chutney de mango y piña picante, acompañados de arroz con aguacate cremoso.
Juicy shrimp served with spicy mango-pineapple chutney and creamy avocado rice.

\$26

Precios con impuestos incluidos | Prices with taxes included

