



TILAJARI ECO RESORT

A natural paradize

Bienvenidos a | Welcome to



Katira

RIVERSIDE
RESTAURANT

Bienvenidos a Katira, donde la gastronomía se transforma en un recorrido por los auténticos sabores de Latinoamérica.

En nuestro restaurante, celebramos las ricas tradiciones culinarias costarricenses y regionales, utilizando ingredientes frescos provenientes de nuestro vivero, nuestra hacienda y de productores locales. Cada técnica empleada refleja nuestro compromiso con la sostenibilidad y los principios de "farm to table" y "kilómetro 0". Cada plato es una manifestación de la autenticidad, desde los productos de temporada hasta las influencias culturales que han dado forma a la cocina costarricense. Esperamos que disfruten de una experiencia culinaria que no solo deleite su paladar, sino que también los conecte con la tierra y las personas que la trabajan.

Welcome to Katira, where gastronomy transforms into a journey through the authentic flavors of Latin America.

In our restaurant, we celebrate the rich culinary traditions of Costa Rica and the region, using fresh ingredients sourced from our nursery, our farm, and local producers. Each technique reflects our commitment to sustainability and the principles of "farm to table" and "zero kilometer" Every dish is a testament to authenticity, Featuring seasonal products and the cultural influences that have shaped Costa Rican cuisine. We hope you enjoy a culinary experience that not only delights your palate but also connects you with the land and the people who cultivate it.

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



**HAMILTON
LEISURE**





TILAJARI ECO RESORT

A natural paradize

Sopas y Ensaladas | Soups and Salads

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.

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

Suave crema de zanahoria, realizada con una salsa cremosa de ajo y brotes de hierbas cultivadas en el resort.

Smooth carrot cream enhanced with a creamy garlic sauce and herbs grown in the resort.

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.

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.

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.



HAMILTON
LEISURE



TILAJARI ECO RESORT

A natural paradise

Platos Principales | Main Courses

Casados con Carne en Salsa, Pollo o Tilapia | Casado with Beef in Sauce, Chicken, or Tilapia

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

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.

Fettuccini con Pollo en Crema Mexicana | Fettuccine with Chicken in Mexican Cream

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



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.

Arroz Guacho de Vegetales con Pesto Cremoso | Vegetable guacho rice with Creamy Pesto



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



HAMILTON
LEISURE





TILAJARI ECO RESORT

A natural paradise

Pollo | Chicken

Brochetas de Pollo con Salsa de Chipotle y Cacahuete | Chicken Skewers with Chipotle 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 peanut sauce, roasted potatoes, and cucumber salad.

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.

Pescado | Fish

Tilapia en Salsa Caribeña | Tilapia in Caribbean Sauce



Filete de tilapia cocido a la plancha, servido con una salsa caribeña de ají, puré cremoso de ajo y ensalada de maíz fresco.

Grilled tilapia fillet served with Caribbean aji sauce, creamy garlic puree, and fresh corn salad.

Filete de Tilapia con Quinoa y Juanilama | Tilapia with Quinoa and Juanilama



Filete de tilapia acompañado de arroz cremoso de maíz y quinoa, con crema de ajo y brotes de juanilama del jardín.

Tilapia fillet served with creamy corn and quinoa, garlic cream, and garden-grown juanilama sprouts.



HAMILTON
LEISURE





TILAJARI ECO RESORT

A natural paradize

Sándwiches y Wraps | Sandwiches and Wraps

Sándwich de Pescado | Fish Sandwich

Sándwich de pescado con coleslaw, salsa tártara de ají, tomate y lechuga.
Fish sandwich with coleslaw, aji tartar sauce, tomato, and lettuce.

Sándwich de Pollo | Chicken Sandwich

Sándwich de pollo con tocineta crujiente, lechuga, tomate, queso suizo y una salsa toreada. | Chicken sandwich with crispy bacon, lettuce, tomato, Swiss cheese, and a spicy sauce.

Sándwich de Res | Beef Sandwich

Sándwich de res, acompañado de queso suizo, cebolla caramelizada y salsa de la casa. | Beef sandwich with gravy, Swiss cheese, caramelized onions, and house sauce.

Wrap de Pollo | Chicken Wrap

Wrap de pollo con aderezo de parmesano, lechuga, parmesano y tomate.
Chicken wrap with Parmesan dressing, lettuce, Parmesan cheese, and tomato.

Wrap de Pescado | Fish Wrap

Wrap de pescado con lechuga, tomate, cebolla y salsa de piña rostizada.
Fish wrap with lettuce, tomato, onion, and roasted pineapple sauce.



HAMILTON
LEISURE

