



RESTAURANTE

LA COCINA
CONTEMPORÁNEA
COSTARRICENSE
DE VANGUARDIA

Esta cocina la denominamos
“identidad con innovación sostenible y saludable”.

En el restaurante **Claro Que Sí**,
honramos este principio presentando un menú
utilizando productos locales y técnicas depuradas,
exponiendo a la vez la **cultura “Quepeña”**, en un
ambiente que nos sumerja en una experiencia
única en el Pacífico Medio de Costa Rica.

Todo bajo los principios del **Plan Nacional
de la Gastronomía Costarricense.**



SÍ COMO NO

RESORT & WILDLIFE REFUGE



ENTRADAS



ENSALADA DE PULPO CON VINAGRETA DE PIÑA Y ROMERO

Arúgula, pulpo cocido a baja temperatura, tomate cherry, pesto de culantro coyote y vinagreta de piña y romero.

\$19

CROQUETAS DE PESCADO Y CAMARÓN

Con ensaladas de zanahoria, apio, puerro y aderezo de sésamo ligeramente picante.

\$16

NIGIRI DE PESCA LOCAL

Sobre una cama cremosa de papa y aceite Extra-Virgen de oliva con perejil, ají rostizado y cúrcuma.

\$16

CARPACCIO DE PESCA LOCAL

Servido con puré de alcaparras y aderezo de limón mandarina.

\$14

CROQUETAS DE PAPA

Papa cocida con frijoles verdes, semillas crujientes, servidas con dip de tomate y albahaca.

\$14

PAN PLANO A LA PARRILLA

Con salsa de albahaca y marañón, queso local maduro y tomates confitados.

\$13

TARTAR DE ATÚN ALETA AMARILLA DEL PACÍFICO

Acompañado de crema de alcaparras, soja, cebollín, manzana verde caramelizada y jalapeño.

\$10

SOPA DE VEGETALES ROSTIZADOS AL HORNO

Tomate, zanahoria, apio, cocidos a baja temperatura con caldo vegetal, servido con aguacate.

\$9

GALLO TÍPICO DE RECETA TRADICIONAL

Picadillo de papa con tortilla de maíz amarillo.

\$6

*13% de impuestos de venta y 10%
impuesto de servicio incluidos*



PLATOS FUERTES



LANGOSTA DE PESCA ARTESANAL DEL PACÍFICO

Servidos sobre espejo de salsa de mango y maracuyá acompañados con gratín de puerro.

\$42

PULPO COCIDO A BAJA TEMPERATURA Y FINALIZADO A LAS BRASAS

En pimentón con yuca frita.

\$32

PASTA FRESCA

Fettuccine con camarones, ajo, alcaparras, albahaca y tomates frescos

\$26

CACEROLA DE MARISCOS

Con pasta laksa, papa asada y tomate cherry.

\$25

LOMITO DE RES A LA PARRILLA

Con gratín de papa, servido con salsa de cacao y vino tinto.

\$24

PESCA DEL DÍA SELLADA AL SARTÉN Y COCINADA AL HORNO

Servida con remoulade ligeramente picante, remolachas en salmuera y brócoli salteado en limón.

\$22

PESCA DEL DÍA A LA PARRILLA

Acompañado con puré de papa y salsa de banano en curry verde.

\$22

PESCA DEL DÍA AL HORNO

Sobre cama de lentejas y crema de wasabi.

\$22

LOMO DE CERDO AL HORNO

Relleno de dátiles, tocineta y almendras en salsa agridulce y acompañado de mini zucchini y gratín de puerros.

\$22

*13% de impuestos de venta y 10%
impuesto de servicio incluidos*



PLATOS FUERTES



PECHUGA DE POLLO AL ESTILO CAJÚN

Servida con salsa de hongos, tomates confitados y papa salteada.

\$20

POLLO A LAS BRASAS

Con coliflor especiada y salteada con chutney de cas en 5 especias.

\$20

ENSALADA DE HORTALIZAS LOCALES

Cebollas rostizadas, arúgula, queso de cabra artesanal y vinagreta de marañón.

\$18

CEVICHE DE PESCADO Y CAMARÓN DEL PACÍFICO

Con leche de tigre de carambola y tortas de yuca.

\$18

TACOS DE PESCADO TEMPURA

Servidos con mayonesa de ajo, pico de gallo con jalapeño y escabeche de cebolla.

\$18

**13% de impuestos de venta y 10%
impuesto de servicio incluidos**



RESTAURANTE

AVANT-GARDE
CONTEMPORARY
COSTA RICAN CUISINE

We call this kitchen
“identity with sustainable and healthy innovation”.

Claro Que Sí restaurant, we honor this principle by presenting a menu *using local products and refined techniques*, exposing the **“Quepeña” culture**, at the same time, in an environment that immerses us in a unique experience in the Middle Pacific of Costa Rica.

*All under the principles of
the **National Plan for***



SÍ COMO NO
RESORT & WILDLIFE REFUGE



APPETIZERS



OCTOPUS SALAD WITH PINEAPPLE AND ROSEMARY VINAIGRETTE

Arugula, octopus cooked at low temperature, cherry tomato, coyote coriander pesto and pineapple and rosemary vinaigrette.

\$19

FISH AND SHRIMP CROQUETTES

With carrot, celery, leek salads and slightly spicy sesame dressing.

\$16

CATCH OF THE DAY NIGIRI

On a creamy bed of potatoes and Extra Virgin olive oil with parsley, roasted chili, and turmeric.

\$16

LOCAL FISH CARPACCIO

Served with caper puree and mandarin lemon dressing.

\$14

POTATO CROQUETTES

Cooked Potato with Green Beans, Crispy Seeds, Served with tomato and basil dip.

\$14

GRILLED FLATBREAD

With basil and cashew sauce, aged local cheese, and candied tomatoes.

\$13

PACIFIC YELLOWFIN TUNA TARTARE

Accompanied with cream of capers, soybeans, chives, caramelized green apple and jalapeño.

\$10

OVEN ROASTED VEGETABLE SOUP

Tomato, carrot, celery, cooked at low temperature with vegetable broth, served with avocado.

\$9

TRADITIONAL COSTA RICAN GALLO

Potato hash with pujagua corn tortilla.

\$6

13% sales tax and 10% service tax included



MAIN DISHES



PACIFIC ARTISANAL LOBSTER

Served on a mirror of mango and passion fruit sauce accompanied with leek gratin.

\$42

OCTOPUS COOKED AT LOW TEMPERATURE AND FINISHED ON THE GRILL

In paprika with fried yucca.

\$32

FRESH PASTA

Fettuccine with shrimp, garlic, capers, basil, and fresh tomatoes.

\$26

SEAFOOD CASSEROLE

With laksa pasta, baked potato, and cherry tomato.

\$25

GRILLED BEEF TENDERLOIN

With potato gratin, served with cocoa sauce and red wine.

\$24

CATCH OF THE DAY PAN SEARED AND COOKED IN THE OVEN

Served with slightly spicy remoulade, pickled beets, and lemon sautéed broccoli.

\$22

GRILLED CATCH OF THE DAY

Accompanied with mashed potatoes and green curry banana sauce.

\$22

BAKED CATCH OF THE DAY

On a bed of lentils and wasabi cream.

\$22

BAKED PORK LOIN

Stuffed with dates, bacon and almonds in a sweet and sour sauce and accompanied by mini zucchini and leek gratin.

\$22

13% sales tax and 10% service tax included



MAIN DISHES



CAJUN STYLE CHICKEN BREAST

Served with mushroom sauce, candied tomatoes, and sautéed potato.

\$20

GRILLED CHICKEN

With spiced and sautéed cauliflower with cas chutney in 5 spices.

\$20

LOCAL VEGETABLE SALAD

Roasted onions, arugula, local artisan goat cheese and cashew vinaigrette.

\$18

PACIFIC FISH CEVICHE

With carambola “leche de tigre”, and cassava cakes.

\$18

TEMPURA FISH TACOS

Served with garlic mayonnaise, jalapeño “pico de gallo”, and pickled onion.

\$18

13% sales tax and 10% service tax included