



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*

