



AUTÉNTICA GASTRONOMÍA COSTARRICENSE

HONRAMOS LA AUTENTICIDAD
PRESENTANDO UN MENÚ QUE UTILIZA
PRODUCTOS LOCALES FRESCOS Y LAS
REFINADAS TÉCNICAS DEL CHEF,
RESALTANDO ASÍ LA **CULTURA
COSTARRICENSE**. EN LOS RESTAURANTES
CLARO QUE SI Y RICO TICO, OFRECEMOS
UNA ATMÓSFERA DE EXPERIENCIAS
GASTRONÓMICAS EXCEPCIONALES
IMPULSADAS POR 30 AÑOS DE
HOSPITALIDAD SOSTENIBLE.

MIEMBRO DEL PLAN NACIONAL DE
GASTRONOMÍA COSTARRICENSE
SOSTENIBLE Y SALUDABLE

NO ALIMENTE A LOS ANIMALES

UNETE
a nuestras actividades diarias
GRATUITO PARA NUESTROS HUÉSPEDES
PREGUNTA A TU MESERO



ENTRADAS

	Price w/o taxes	Price w/ taxes
CEVICHE DE PESCA DEL DÍA Leche de tigre de coco, jengibre y aceite de sésamo, mezclada con cebolla morada, mango maduro y plátano verde. Servido con chips hechos en casa.	\$14,63	\$18,00
TIRADITO Lascas de pesca del día, servidas con supremas de cítricos, cebolla morada, camote y maíz pujagua frito, servido con una crema de chile Panameño ligeramente picante.	\$13,01	\$16,00
ENYUCADO Croqueta de yuca rellena con estofado de carne de res y servido con aioli de chile Panameño. Versión Vegetariana: Enyucado de mezcla de quesos.	\$9,76	\$12,00
TATAKI DE ATÚN TROPICAL Rebanadas de atún selladas con semillas de cilantro, servidas sobre una mezcla de mango, aguacate, cilantro, cebolla morada, salsa de soya, acaite de sésamo, ajo y jugo de limón.	\$14,63	\$18,00
ENSALADA “CLARO QUE SI” Mix de lechugas, piña grillada, pepino, aguacate, cebolla morada encurtida, culantro, aderezo de limón con aceite de coco, ajo rostizado y mostaza Dijon. Agregue extra de:	\$9,76	\$12,00
• Pollo a la parrilla	\$4,88	\$6,00
• Pesca del Día	\$6,50	\$8,00
• Camarones	\$8,13	\$10,00



PLATOS FUERTES

	Price w/o taxes	Price w/ taxes
CAMARONES JUMBO Servidos con salsa de ajo, cilantro, mantequilla, achiote y limón, servidos con crema de aguacate y camote frito con polvo caribeño.	\$29,27	\$36,00
HAMBURGUESA DE ATÚN Con piña grillada, salsa tártara hecha en casa, tomate, lechuga, cebolla morada encurtida.	\$19,51	\$24,00
GALLOS DE CAMARÓN Tortilla casera de maíz Amarillo, crema de aguacate, cebolla morada encurtida, mayonesa de perejil, pepino y cilantro.	\$21,13	\$26,00
PESCA DEL DÍA En salsa de tomate verde, servido con broccoli al grill, zanahoria salteada, pepino y cilantro.	\$21,13	\$26,00
PASTA CON MARISCOS Trozos de pesca del día, almejas, mejillones y camarón pinky salteados con ajo y servidos en salsa de tomate casera con albahaca y alcaparras.	\$22,76	\$28,00



POSTRES

	Precio sin impuesto	Precios i.i
CHOCOLATE BANANO Tartaleta, rellena con chocolate al 70%, compota de banana y agua de coco, banano cramelizado y crema de vainilla.	\$9,76	\$12,00
TARTA DE PIÑA Diferentes texturas de piña acompañada con helado de coco.	\$9,76	\$12,00
BOMBÓN DE UCHUVA Brioche relleno con jalea de uchiva, glaseado de ganache de chocolate al 70%, servido con helado de vainilla hecho en casa.	\$9,76	\$12,00
CHEESECAKE De naranja y albahaca, con suprema de naranja.	\$9,76	\$12,00
SORBETES Y HELADOS Hecho en casa, con fruta de temporada. Pregunte a su salonero el sabor del día.	\$6,50	\$8,00



pregunta
por la
recomendación del
CHEF