



AUTHENTIC COSTA RICAN GASTRONOMY

We honor authenticity by presenting a menu using fresh local products and the chef's refined techniques that highlight the "**COSTA RICAN**" culture. At both the **Claro Que Si** and **Rico Tico** restaurants, we offer an atmosphere of exceptional dining experiences nurtured by 30 years in Sustainable Hospitality.

Member of the
National Plan for
sustainable and Healthy
Costa Rican Gastronomy.

DON'T FEED THE ANIMALS

JOIN
our daily activities
FOR RESORT GUEST
Ask your waiter



STARTERS

	Price w/o taxes	Price w/ taxes
FALAFEL SALAD Candied cherry tomato, mint, mix of greens, cucumber, dressing of olive oil, lemon, garlic and cardamom.	\$14,63	\$18,00
MUSHROOM CEVICHE Chopped mushrooms, red onion, coriander, avocado marinated in citrus juice. Served with chips	\$12,20	\$15,00
GUACAMOLE & CHIPS Creamy mashed avocado mixed with fresh lime, cilantro, onions, served with chips.	\$9,76	\$12,00
TOAST AND ROASTED TOMATO Sourdough toast, mint gremolata sauce, roasted tomato, Palmito cheese, avocado cream and pickled red onion.	\$13,01	\$16,00
JUNGLE SALAD Mix of greens, cherry tomato, blackberry, cape gooseberry, tofu, chia seeds and yogurt with celery dressing.	\$9,75	\$12,00
GREEN APPLE AND BLUE CHEESE SALAD Green apple, caramelized pecans, blue cheese and mix of greens with balsamic, honey and olive oil dressing.	\$13,00	\$16,00
BUTTERNUT SQUASH CREAMY SOUP Roasted, cooked with coconut milk and thyme.	\$9,75	\$12,00



MAIN COURSE

	Price w/o taxes	Price w/ taxes
“PACIFIC” RICE Sautéed vegetables with rice, local spices, soy sauce and sesame oil. Served with salad.	\$14,63	\$18,00
SAUTEED VEGETABLES SANDWICH Sautéed zucchini, mushrooms with chimichurri, caramelized onion and your option of mustard or pesto spread, in focaccia bread. Served with French fries or green salad.	\$13,01	\$16,00
SPAGHETTI Broccoli, cherry tomatoes and zucchini in your option of Pomodoro sauce or Pesto.	\$13,01	\$16,00
RISOTTO Medley of mushrooms cooked in their jus.	\$17,90	\$22,00
VEGGIE WRAP Sautéed zucchini, mushrooms and red bell pepper. Sweet corn, red onion, cherry tomatoes, heart of palm, lettuce and cucumber salad and mozzarella cheese with creamy balsamic dressing.	\$17,90	\$22,00



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
PARA NUESTROS HUÉSPEDES
PREGUNTA A TU MESERO



ENTRADAS

	Precio sin impuesto	Precios i.i
ENSALADA DE FALAFEL Tomate cherry confitado, mix de lechugas, pepino, hierbabuena, aderezo de aceite de oliva, ajo, cardamom y limón.	\$14,63	\$18,00
CEVICHE DE HONGOS Hongos picados, cebolla roja, cilantro y aguacate marinados en jugo cítrico. Servido con chips.	\$12,20	\$15,00
GUACAMOLE & CHIPS Puré cremoso de aguacate mezclado con lima fresca, cilantro y cebolla. Servido con chips.	\$9,76	\$12,00
TOSTADA Y TOMATE ASADO Tostada de masa madre, salsa gremolata de menta, tomate asado, queso Palmito, crema de aguacate y cebolla roja encurtida.	\$13,01	\$16,00
ENSALADA DE LA JUNGLA Mezcla de hojas verdes, tomate cherry, mora, uchuva, tofu, semillas de chía y yogur con aderezo de apio.	\$9,75	\$12,00
ENSALADA DE MANZANA VERDE Y QUESO AZUL Manzana verde, nueces caramelizadas, queso azul y mezcla de hojas verdes con aderezo de balsámico, miel y aceite de oliva.	\$13,00	\$16,00
SOPA CREMOSA DE AYOTE Ayote rostizado a baja temperatura, cocido en leche de coco y tomillo. Servida con crotones de pan salteados con hierbas.	\$9,75	\$12,00



PLATO PRINCIPAL

	Precio sin impuesto	Precios i.i
ARROZ DEL PACÍFICO Vegetales salteados con arroz, especias locales, salsa de soya y aceite de sésamo. Servido con ensalada.	\$14,63	\$18,00
SÁNDWICH DE VEGETALES SALTEADOS Sándwich de calabacín y champiñones salteados con chimichurri, cebolla caramelizada y tu opción de mostaza o pesto, en pan focaccia. Servido con papas fritas o ensalada verde.	\$13,01	\$16,00
ESPAGUETI Brócoli, tomate cherry y calabacín con tu opción de salsa Pomodoro o pesto.	\$13,01	\$16,00
RISOTTO Mezcla de hongos cocidos en su propio jugo.	\$17,90	\$22,00
WRAP VEGANO Calabacín, champiñones y pimiento rojo salteados. Ensalada de maíz dulce, cebolla roja, tomate cherry, palmito, lechuga y pepino con queso mozzarella y aderezo cremoso de balsámico.	\$17,90	\$22,00