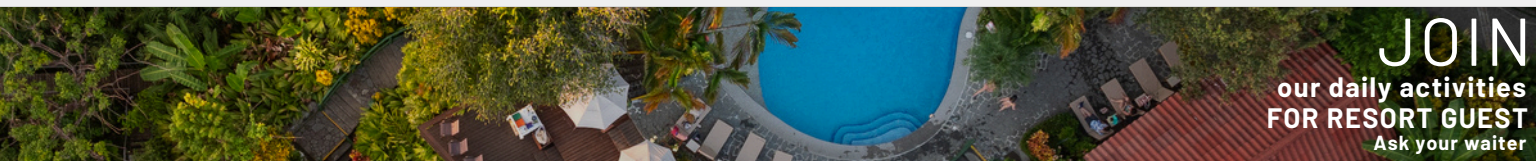




STARTERS

	Price w/o taxes	Price w/ taxes
TROPICAL TUNA TATAKI Seared tuna slices with coriander seeds, served on a mix of mango, avocado, red onion, coriander, soy sauce, sesame oil, garlic and lemon juice.	\$15,45	\$19,00
RICO TICO SALAD Mix of greens, two textures of mango: ripe and dehydrated, peanuts, cucumber, diced avocado and passion fruit dressing. (GF) With: Sautéed Chicken. With: Grilled Shrimps.	\$9,76 \$14,63 \$17,89	\$12,00 \$18,00 \$22,00
PATACONES Served with refried black beans, mixed with cheese, pico de gallo and guacamole. (GF ur)	\$9,76	\$12,00
RICO TICO NACHOS 🏆 <i>In celebration of our 30 years Anniversary the most iconic "nacho recipe of Baker Jose Miguel" in Manuel Antonio!</i> Cheese mix sauce, refried black beans, guacamole, Pico de Gallo, corn tortillas, sour cream, lettuce and jalapeño slices. (GF ur) With: Grilled Chicken. Tenderloin Sautéed Shrimp.	\$9,76 \$14,63 \$16,26 \$17,89	\$12,00 \$18,00 \$20,00 \$22,00
CATCH OF THE DAY CEVICHE Marinated in citrus juice, mixed with red onions and coriander. With a medley of homemade chips. Ask for our vegan version ceviche with green plantain. (GF ur)	\$14,63	\$18,00

GF: Gluten free | GF ur: Gluten free under request



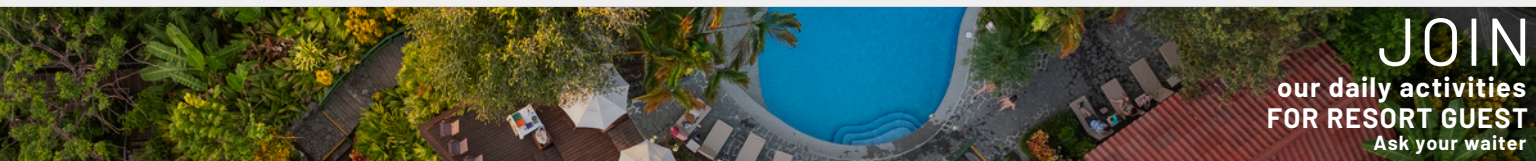
JOIN
our daily activities
FOR RESORT GUEST
Ask your waiter



MAIN COURSE

	Price w/o taxes	Price w/ taxes
RICO TICO VIP HAMBURGER Angus meat patty with caramelized red onions, lettuce, tomato, pickles and mozzarella on a homemade bun. Served with French fries or Green salad. (GF ur) Vegetarian option: patty made with mix a of selected grains.	\$20,33	\$25,00
SHRIMP FETTUCINE In white wine, butter, lemon, garlic and parsley sauce. (GF ur)	\$20,33	\$25,00
CATCH OF THE DAY WITH MANGO CHUTNEY Served with creamy mashed potatoes with roasted garlic and sautéed vegetables (mini zucchini, broccoli and cherry tomatoes). (GF)	\$23,57	\$29,00
VANILLA AND SOY GRILLED TUNA STEAK Marinated in soy sauce, served with Jasmine rice cooked in coconut milk with sautéed vegetables, garlic and sesame oil.	\$21,14	\$26,00
GRILLED GRASS-FED BEEF TENDERLOIN Your sauce options: Chimichurri or au jus. Served with mashed sweet potatoes and maple syrup, sautéed green beans with almonds, bacon and butter. (GF)	\$28,46	\$35,00
CARIBBEAN CHICKEN From the Caribbean side of Costa Rica: Cooked in traditional local sauce (tomato, garlic, ginger, thyme, onion, coconut cream and habanero chili). (GF ur) Served with patacones, Costa Rican cole slaw, and traditional rice and beans cooked in coconut milk.	\$21,14	\$26,00

GF: Gluten free | GF ur: Gluten free under request



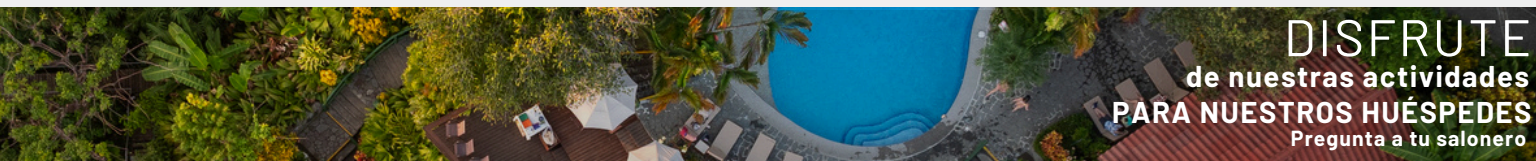
JOIN
our daily activities
FOR RESORT GUEST
Ask your waiter



ENTRADAS

	Precio s/impuesto	Precio c/impuesto
TATAKI DE ATÚN TROPICAL Rebanadas de atún sellado con semillas de culantro, servidas sobre una mezcla de mango, aguacate, cebolla morada, salsa de soya, aceite de sésamo, ajo y jugo de limón.	\$15,45	\$19,00
ENSALADA “RICO TICO” Variedad de lechugas, dos texturas de mango , maní, aguacate en cubos, pepino y aderezo de maracuyá. (LG)	\$9,76	\$12,00
Con: Pollo al Grill.	\$14,63	\$18,00
Con: Camarones Salteados.	\$17,89	\$22,00
TRIO DE PATACONES Servidos con frijoles molidos con queso, pico de gallo y guacamole. (LG s)	\$9,76	\$12,00
NACHOS RICO TICO 🏆 <i>Para celebrar nuestro 30 Aniversario, traemos de vuelta la más icónica receta de nachos de Manuel Antonio:</i> <i>“Los Nachos de José Miguel”.</i> Salsa de mezcla de quesos, frijoles negros refritos, guacamole, Pico de Gallo, chips de tortilla de maíz, natilla, lechuga y chile jalapeño en rodajas. (LG s)	\$9,76	\$12,00
Con: Pollo a la Parrilla.	\$14,63	\$18,00
Lomito.	\$16,26	\$20,00
Camarones Salteados.	\$17,89	\$22,00
CEVICHE DE PESCA DEL DÍA Marinado en jugo de cítricos, con cebolla morada y culantro. Servido con variedad de chips hechos en casa. (LG s)	\$14,63	\$18,00

LG: Libre de gluten | LG s: Libre de gluten a solicitud



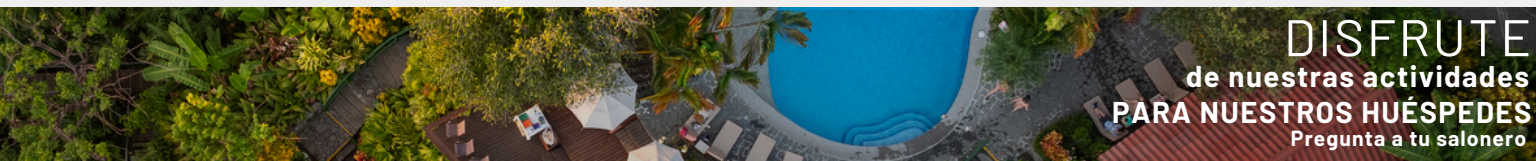
DISFRUTE
de nuestras actividades
PARA NUESTROS HUÉSPEDES
Pregunta a tu saloner



PLATO PRINCIPAL

	Precio s/impuesto	Precio c/impuesto
HAMBURGUESA VIP RICO TICO Torta de carne angus, con cebolla caramelizada, lechuga, tomate, pepinillos y queso mozzarella en nuestro pan hecho en casa. Servido con Papas fritas. (LG s)	\$20,33	\$25,00
Opción Vegetariana: Torta de granos seleccionados.	\$14,63	\$18,00
FETUCCINI CON CAMARONES En salsa de vino blanco, mantequilla, limón, ajo y perejil. (LG s)	\$20,33	\$25,00
PESCA DEL DÍA CON CHUTNEY DE MANGO Servido con puré cremoso de papas con ajo rostizado y vegetales salteados (mini zucchini, brócoli y tomates cherry). (LG)	\$23,57	\$29,00
FILETE DE ATÚN CON GLASEADO DE SOYA Y VAINILLA Servido con arroz jazmín cocido en leche de coco, acompañado con vegetales salteados con aceite de sésamo y ajo.	\$21,14	\$26,00
LOMITO DE PASTOREO Con su opción de las siguientes salsas: Chimichurri o en su jugo. Servido con puré de camote con jarabe de arce y vainicas salteadas con almendras, tocineta y mantequilla. (LG)	\$28,46	\$35,00
POLLO CARIBEÑO Servido con salsa caribeña (tomate, ajo, jengibre, tomillo, cebolla, crema de coco y chile Panameño). Acompañado con patacones, ensalada criolla de repollo y 'Rice and Beans' (frijoles rojos y arroz cocidos en leche de coco y especias locales). (LG s)	\$21,14	\$26,00

LG: Libre de gluten | LG s: Libre de gluten a solicitud



DISFRUTE
de nuestras actividades
PARA NUESTROS HUÉSPEDES
Pregunta a tu saloner