



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
SMOKED MAHI MAHI CEVICHE Tigers Milk (coconut, ginger and sesame oil), mixed with red onions, ripened mango and green plantain. Served with homemade chips. (GF ur)	\$14,63	\$18,00
“SI COMO NO” SALAD Mix of greens, peach palm, goat cheese, braised heart of palm, pickled red onion and parsley aioli. (GF)	\$9,76	\$12,00
TUNA TATAKI Slices of seared tuna with mixed seeds crust, marinated in a dressing of soy sauce, ginger, sesame oil and lemon juice, served with daikon, carrot and cucumber pickled with rice vinegar.	\$14,63	\$18,00
TOAST AND ROASTED TOMATO Sourdough toast, mint gremolata sauce, roasted tomato, Palmito cheese, avocado cream and pickled red onion.	\$11,38	\$14,00
BEEF TENDERLOIN CARPACCIO Semi cured beef with salt and pink pepper. Served with arugula, crispy oyster mushrooms, parmesan tuille, capers, red onion and wholegrain Dijon mustard dressing and toast. (GF ur)	\$19,51	\$24,00
ENYUCADO Yucca croquette, stuffed with stewed beef and served with habanero chili aioli. Vegetarian version: Mixed cheese “Enyucado”.	\$9,76	\$12,00
CREAMED ROASTED TOMATO SOUP With goat cheese and sourdough toast with pesto. (GF ur)	\$9,76	\$12,00
TIRADITO Catch of the day slices, served with citric supreme, red onion, sweet potato and fried “pujagua” corn served with a slightly spicy habanero and yellow aji pepper cream. (GF)	\$13,01	\$16,00



MAIN COURSE

	Price w/o taxes	Price w/ taxes
TEMPURA FISH “GALLOS”	\$17,89	\$22,00
Three soft corn tortillas with a base of roasted avocado cream, pickled red onion and topped with cole slaw. (GF)		
Vegetarian option: Sautéed with mushroom medley.	\$13,01	\$16,00
CHICKEN BREAST AND RED PESTO	\$19,51	\$24,00
Free range chicken breast, accompanied with sun dried tomato pesto, pea puree and Parmesan mini potatoes. (GF)		
PACIFIC SHRIMP	\$29,27	\$36,00
Grilled shrimp with herbed oil, served with roasted green tomato and avocado sauce, pineapple “Pico de Gallo” and homemade tortilla chips. (GF ur)		
SHRIMP FETTUCCINE	\$22,76	\$28,00
Sautéed in garlic and lemon sauce, cherry tomatoes and onion, served with Parmesan cheese. (GF ur)		
TUNA THAI	\$21,13	\$26,00
Marinated in coconut and tamarind sauce then seared, served with sweet potato and roasted vegetables with ghee, yellow curry and coconut oil. (GF)		
GRILLED CATCH OF THE DAY	\$26,02	\$32,00
With basil sauce, tomato, roasted garlic and mini zucchini sautéed with thyme. (GF)		
TOMATO RISOTTO (allow 20 minutes)	\$21,14	\$26,00
Cooked in vegetable broth and white wine, served with Parmesan cheese and sun-dried tomatoes, peas and cherry tomatoes. (GF)		
TENDERLOIN	\$29,27	\$36,00
Cashew and green pepper crusted, with dark chocolate and Marsala wine sauce. Served with butternut squash with blue cheese puree and Portobello mushrooms cooked with roasted garlic and parsley oil. (GF)		
CATCH OF THE DAY IN CARIBBEAN SAUCE	\$22,76	\$28,00
Cooked in papillote with coconut oil and habanero chili, pickled vegetables and “Rondon” style sauce. (GF)		



DESSERTS

	Price w/o taxes	Price w/ taxes
CHOCOLATE BANANA Tartlet, filled with dark chocolate, banana and coconut water compote, caramelized banana and vanilla cream.	\$9,76	\$12,00
PINEAPPLE TART Blend of fruit textures served with coconut ice cream.	\$9,76	\$12,00
CAPE GOOSEBERRY BOMB Brioche filled with berry jelly, dark chocolate glaze, served with vanilla ice cream.	\$9,76	\$12,00
CHEESECAKE Orange & basil, with orange supreme.	\$9,76	\$12,00
ICE CREAM	\$6,50	\$8,00

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

A photograph of a restaurant at night, viewed from an elevated angle. The building has a blue corrugated metal roof and a wooden deck with tables and chairs. The interior is lit up, showing people dining. The restaurant is surrounded by lush greenery.

ask
for the
CHEF'S
RECOMMENDATION



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
CEVICHE DE DORADO AHUMADO 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. (LG s)	\$14,63	\$18,00
ENSALADA “SI COMO NO” Mezcla de lechugas, pejibaye, queso de cabra, palmito braseado, cebolla morada encurtida y aioli de perejil. (LG)	\$9,76	\$12,00
TATAKI DE ATÚN Lascas de atún sellado, con costra de semillas mixtas, con aderezo de salsa de soya, jengibre, aceite de sésamo y jugo de limón, servidas con ensaladilla de rábano blanco, zanahoria y pepino encurtidos en vinagre de arroz.	\$14,63	\$18,00
TOSTADA Y TOMATE ROSTIZADO Tostada de masa madre, gremolata de hierbabuena, tomate rostizado, queso Palmito, crema de aguacate y cebolla morada encurtida.	\$11,38	\$14,00
CARPACCIO DE LOMITO Semi curado con sal y pimienta rosada. Servido con arúgula, hongos ostras crujientes, galleta de parmesano, alcaparras, aderezo de mostaza Dijon y tostadas de pan. (LG)	\$19,51	\$24,00
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
SOPA CREMOSA DE TOMATES ROSTIZADOS Con queso de cabra y tostada de masa madre con pesto. (LG s)	\$9,76	\$12,00
TIRADITO Lascas de pesca del día, servidas con suprema de cítricos, cebolla morada, camote, maíz pujagua frito y crema de chile Panameño ligeramente picante. (LG)	\$13,01	\$16,00



PLATOS PRINCIPALES

	Precio sin impuesto	Precios i.i
“GALLOS” TEMPURA DE PESCADO Tres tortillas suaves de harina de maíz con base de crema de aguacate, cebolla morada encurtida y ensalada de repollo. (LG) Opción Vegetariana: Mezcla de hongos salteados.	\$17,89 \$13,01	\$22,00 \$16,00
PECHUGA DE POLLO CON PESTO ROJO Pechuga de pollo acompañada con un pesto de tomates deshidratados, puré de arvejas y mini papas al parmesano. (LG)	\$19,51	\$24,00
CAMARONES DEL PACÍFICO Camarones jumbo grillados con aceite de hierbas, servidos con salsa de tomatillo verde rostizado y aguacate, “Pico de Gallo” de piña y chips de tortillas hechos en casa. (LG s)	\$29,27	\$36,00
FETUCCINI CON CAMARONES Salteados con cebolla y tomates cherry con salsa de limón, crema y ajo. Servidos con queso parmesano. (LG s)	\$22,76	\$28,00
ATÚN THAI Marinado en salsa de coco y tamarindo, sellado y servido con camote y vegetales salteados con ghee (mantequilla clarificada), curry amarillo y aceite de coco. (LG)	\$21,13	\$26,00
PESCA DE DÍA AL GRILL Con salsa de albahaca y crema, servido con tomate cherry y mini zuquini salteado con tomillo. (LG)	\$26,02	\$32,00
RISOTTO DE TOMATE (permite 20 minutos) Cocinado en caldo de verduras y vino blanco, servido con queso Parmesano y tomates secos, arvejas y tomate cherry. (LG)	\$21,14	\$26,00
LOMITO Costra de marañón y pimienta verde, con salsa de chocolate al 70% y vino Marsala. Servido con puré de ayote, queso azul y hongos Portobello cocidos con ajo rostizado y aceite de perejil. (LG)	\$29,27	\$36,00
PESCA DEL DÍA EN SALSA CARIBEÑA Cocido en papillote con aceite de coco y chile Panameño, vegetales encurtidos y salsa estilo “Rondón”. (LG)	\$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 uchuva, 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
HELADO	\$6,50	\$8,00

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



pregunta
por la
recomendación del
CHEF