GOOD FOOD
BETTER VIBES

TASTE OF
COSTA RICA

APPETIZERS & STARTERS

1. Tropical Fish & Shrimp Ceviche ₡ 9.000
Fish · shrimp · passion fruit · cassava chips

2. Tropical White Fish Tiradito ₡ 6.000
Seasonal white fish · passion fruit leche de tigre · jalapeño · crispy corn tostada

3. The Black Pearl Tuna tiradito ₡ 6.000
Onion · jalapeño · cilantro · soy sauce · avocado · crispy corn tostada

4. Pineapple & Habanero Tuna Tiradito ₡ 6.000
Tuna · pineapple leche de tigre · habanero · crispy corn tostada

5. Tomato & Shrimp Bruschetta Bruschetta de Tomate & Camarón ₡ 4.500
Tomato · shrimp · garlic-toasted bread

SALADS

6. Caprese Salad ₡ 5.000
Fresh tomatoes and bocconcini mozzarella, dressed with basil pesto.

7. Mediterranean Salad ₡ 4.500
Fresh lettuce, tomatoes, cucumber, red onion, bell peppers, Kalamata olives, and feta cheese, dressed with extra virgin olive oil and balsamic vinegar.

8. Chef's Salad ₡ 5.000
Fresh lettuce, tomatoes, cucumber, red onion, bell peppers, hearts of palm, beets, and feta cheese, dressed with a beet reduction

SOUPS & CREAM SOUPS

9. Creamy Seafood Soup ₡ 7.000

10. Seafood Soup ₡ 6.500

11. Chicken & Vegetable Soup ₡ 4.500

12. Cream of Vegetable Soup ₡ 4.000

Prices do not include taxes 13% or the 10% service charge.

MENÚ

DINNER

MAIN COURSES

MEAT & CHICKEN

13. Tenderloin with Peppercorn Sauce — ₡ 12.500
Fresh peppercorn sauce · creamy rice · steamed seasonal vegetables

14. Red Wine Tenderloin — ₡ 12.500
Red wine demi-glace · rosemary potatoes · garlic butter vegetables

15. Chicken Leg Quarter with Tropical Chimichurri — ₡ 9.500
Creamy garlic mashed potatoes · seasonal vegetables · mango-jalapeño chimichurri

16. Chicken Fillet with Mustard Demi-Glace — ₡ 10.000
Mustard demi-glace · rice · vegetables

FISH & SEAFOOD

17. Catch of the Day — ₡ 10.500
Fresh tomato · olives · basil · white wine · creamy garlic mashed potatoes · seasonal vegetables

SEA & SEA

18. Catch of the Day & Shrimp Skewer — ₡ 14.500
Creamy rice · seasonal vegetables

19. Teriyaki Tuna & Shrimp Skewer — ₡ 15.500
Rosemary potatoes · seasonal vegetables

20. Blackened Tuna with Sesame & Wasabi — ₡ 10.500
Sesame seeds · soy sauce · wasabi · white rice · seasonal vegetables

SURF & TURF

21. Lobster Thermidor & Beef Tenderloin — ₡ 25.000
Cheese-gratinated lobster · 250 g beef tenderloin · mushroom demi-glace · garlic mashed potatoes · seasonal vegetables

TO SHARE

Tico Times Mixed Grill — ₡ 55.000
Lobster · 2 shrimp skewers · fish fillet · tuna · beef tenderloin · 4 sides

Seafood Platter — ₡ 50.000
Lobster · 2 shrimp skewers · fish fillet · 3 mixed seafood selections · white wine or fresh tomato sauce · 4 sides

Prices do not include taxes 13% or the 10% service charge.

BUENA COMIDA
MEJOR AMBIENTE

EL SABOR
DE COSTA RICA

APERITIVOS Y ENTRADAS

1. Ceviche Tropical de Pescado y Camarón ₡ 9.000
Pescado · camarón · maracuyá · chips de yuca

2. Tiradito Tropical de Pescado Blanco ₡ 6.000
Pescado blanco de temporada · leche de tigre de maracuyá · jalapeño · tortilla de maíz tostada

3. La Perla Negra ₡ 6.000
Tiradito de atún · cebolla · jalapeño · cilantro · soya · aguacate · tortilla de maíz tostada

4. . Tiradito de Atún con Piña y Habanero ₡ 6.000
Atún · leche de tigre de piña · habanero · tortilla de maíz tostada

5. Bruschetta de Tomate y Camarón ₡ 4.500
Tomate · camarón · pan tostado con ajo

ENSALADAS

6. Ensalada Caprese ₡ 5.000
Tomate fresco y queso bocconcini, aderezados con pesto de albahaca.

7. Ensalada Mediterránea ₡ 4.500
Lechuga, tomate, pepino, cebolla morada, chile dulce, aceitunas Kalamata y queso feta, con aderezo de oliva y balsámico.

8. Ensalada del Chef ₡ 5.000
Lechuga fresca, tomate, pepino, cebolla morada, chile dulce, palmito, remolacha y queso feta, aderezada con una reducción de remolacha.

SOPAS Y CREMAS

9. Crema de Mariscos ₡ 7.000

10. Sopa de Mariscos ₡ 6.500

11. Sopa de Pollo con Vegetales ₡ 4.500

12. Crema de Vegetales ₡ 4.000

Precios no incluyen impuestos del 13% ni el 10% de servicio.

MENÚ

CENA

PLATOS PRINCIPALES

CARNE Y POLLO

13. Lomito en salsa de pimienta
Salsa de pimienta recién molida · arroz cremoso · verduras de temporada al vapor
₡ 12.500

14. Lomito en salsa de vino tinto
Demi-glace de vino tinto · patatas al romero · verduras a la mantequilla de ajo
₡ 12.500

15. Cuarto trasero de pollo con chimichurri tropical
Puré de patatas cremoso al ajo · verduras de temporada · chimichurri de mango y jalapeño
₡ 9.500

16. Filete de pollo con demi-glace a la mostaza
Demi-glace de mostaza · arroz · verduras
₡ 10.000

PESCADOS Y MARISCOS

17. Captura del día
Tomate fresco · aceitunas · albahaca · vino blanco · puré de patatas cremoso al ajo · verduras de temporada
₡ 10.500

MAR Y MAR

18. Pesca del día y brocheta de camarones
Arroz cremoso · verduras de temporada
₡ 14.500

19. Brocheta de camarones y filete de atún Blackened
Patatas al romero · verduras de temporada
₡ 15.500

20. Atún Blackened con sésamo y wasabi
Semillas de sésamo · salsa de soja · wasabi · arroz blanco · verduras de temporada
₡ 10.500

MAR Y TIERRA

21. Langosta Thermidor y lomito de res
Langosta gratinada con queso · 250 g de solomillo de ternera · demi-glace de champiñones · puré de patatas al ajo · verduras de temporada
₡ 25.000

PARA COMPARTIR

Parrillada mixta al estilo Tico Times
Langosta · 2 brochetas de camarones · filete de pescado · atún · solomillo de res · 4 guarniciones
₡ 55.000

Fuente de mariscos
Langosta · 2 brochetas de camarones · filete de pescado · 3 variedades de mariscos · salsa de vino blanco o de tomate fresco · 4 guarniciones
₡ 50.000

Precios no incluyen impuestos del 13% ni el 10% de servicio.