

| Appetizers

The larger salad is sufficient as a meal and the smaller as an appetizer

Small | Large

Green Apples and Walnut Salad - Lettuce, arugula, green beans, grana Padano cheese, and caramelized walnuts with reduced balsamic vinegar vinaigrette.	\$8	\$12
Fresh Buffalo Mozzarella Salad - With basil vinaigrette, lettuce, cherry tomatoes and strawberries.	\$8	\$13
Tropical Tuna Salad - Costa Rican grilled yellow fin tuna, lettuce, mango, squash, chickpeas, red onions and a tasty cashew nut, dill and honey dressing.	\$10	\$16
Tomato Creamy Soup with Cilantro Paste - Sauté fresh tomatoes with curcuma, curry, garlic and ginger, served with yogurt and cilantro dressing.	\$8	
Sea Bass Ceviche - Marinated in lemon juice, sea salt and served with cilantro, sweet pepper, onions and plantain chips.	\$11	

Main Course

Veggie Wrap - Mashed lentils, marinated, sautéed eggplants, onions, red pepper, avocado, sprouts, spinach leaves and lettuce. Served with salad or French fries.	\$12
Costa Rican Sandwich - Tenderloin beef with sautéed black bean puree, avocado, crunchy lettuce, tomato and mayonnaise, on a homemade baguette. Served with French fries or salad.	\$12
Chicken, Beef or Vegetables Quesadilla - Sautéed fajitas with onions and red pepper, served with pico de gallo, guacamole, Costa Rican sour cream and black bean puree.	\$15
Fresh Fish Tacos - With aromatic spices, guacamole, crispy lettuce & pico de gallo, wrapped in a flour tortilla with a garlic yogurt dressing, served with peach of palm hummus.	\$13
Homemade Pizza - Sour dough crust, our tomato sauce and just choose from our ingredients. Tomato, ham, mushrooms, bacon, eggplant, arugula and onions.	\$7 \$ 1.5 Each

| Main Course

Grilled Chicken Sandwich - Chicken breast, tomato, lettuce, avocado, bacon and cheese on homemade herb focaccia bread, served with french fries or salad.	\$14
Classic Cheeseburger - Grilled homemade patty with cheese, bacon and pickles, served with french fries or salad.	\$15
Chipotle Falafel Burger - Chickpeas and lentils falafel, covered with yogurt chipotle sauce. Sautéed onions, red pepper, spinach and cheddar cheese served with french fries or salad.	\$12
Veggie-frijo - Costa Rican street food, bowl filled with rice, beans, pico de gallo, avocado and our home made spicy sauce (on the side), with seasoned mushrooms, eggplant and kale chips.	\$13
“Casado”, Costa Rican Dish - Rice, beans, corn tortilla, salad & sweet plantain and potato picadillo served with your choice of:	
Lemon garlic & rosemary chicken breast	\$15
Beef tenderloin	\$19
Catch of the day (Pan fried fish fillet)	\$15
Vegetarian (baked vegetables)	\$11
Quinoa Bowl - With roasted, broccoli, carrots and onions. Served with kimchi, cabbage, sautéed mushrooms and one poached egg on top.	\$13
Boost it with an extra of tenderloin beef.	\$6
Boost it with an extra of chicken breast fajitas.	\$4

Entradas

La ensalada grande es suficiente para un almuerzo, la pequeña como aperitivo

Pequeña | Grande

Ensalada de Manzana Verde y Nueces - Lechugas, vainicas, arugula fresca, queso grana padano y vinagreta balsámica con nueces caramelizadas.	\$8	\$12
Ensalada de Mozzarella Fresca - Lechugas, mozzarella de búfala nacional, con vinagreta de albahaca, tomate cereza y fresas.	\$8	\$13
Ensalada Tropical de Atún - Lomo de atún aleta amarilla a la parrilla, lechugas, mango, chayote, cebollas moradas y garbanzos con un cremoso aderezo a base de semillas de marañón, eneldo y miel.	\$10	\$16
Crema de Tomate con Aderezo de Culantro - cúrcuma, curry, jengibre y ajo combinados, con tomates y servida con aderezo de yogurt y culantro.	\$8	
Ceviche de Corvina - Trocitos de pescado marinados con limón y sal marina, servido con cebolla, culantro, chile dulce y chips de plátano.	\$11	

Plato Fuerte

Wrap Vegetariano - Lentejas molidas, berenjena marinada y salteada, cebolla, chile dulce, espinaca, frijol nacido y lechugas. Servido con ensalada o papas fritas.	\$12
Sandwich Costarricense - Lomito de res al estilo costarricense, frijoles molidos, aguacate, tomate, lechuga y mayonesa. Servido con papas fritas o ensalada.	\$12
Quesadilla de Res, Pollo o Vegetales - Fajitas salteadas con chile dulce y cebolla servido con guacamole, frijoles molidos y pico de gallo.	\$15
Tacos de Pescado - Trocitos de pescado con especias, guacamole, lechuga y pico de gallo, en tortilla de harina o maíz, con aderezo de yogurt y ajo, acompañado de hummus de pejibaye.	\$13
Hamburguesa con Queso a la Parrilla - Torta de carne premium a la parrilla servido con queso, pepinillos y tocino. Acompañada de papas fritas o ensalada.	\$15

| Plato Fuerte

Pizza de Masa Madre - Masa hecha en casa con nuestra receta de salsa de tomate. Seleccione de nuestra lista de ingredientes: Tomate, jamón, hongos, tocineta, berenjena, arugula, cebollas.	\$7 \$1.5 cada uno
Emparedado de Pollo a la Parrilla - Pechuga de pollo, tomate, lechuga, aguacate, tocineta y queso en pan focaccia, servido con papas fritas o ensalada.	\$14
Hamburguesa de Falafel y Chipotle - Falafel de garbanzo y lentejas bañado con salsa de chile chipotle y yogurt, con cebolla, chile dulce, tomate, queso cheddar y espinacas frescas salteadas. Acompañado de papas fritas o ensalada.	\$12
Veggie-Frijo - Tazón con arroz, frijoles, pico de gallo, aguacate y nuestra salsa picante (al lado), servido con hongos, berenjena y chips de kale.	\$13
"Casado" Costarricense - Arroz blanco, frijoles arreglados, ensalada y picadillo de plátano maduro con papa, servido con su selección:	
Pechuga de pollo al limón, ajo y romero	\$15
Lomito de res	\$19
La pesca del día	\$15
Vegetariano	\$11
Quinoa Bowl - Con brocoli asado, zanahorias y cebollas. Servido con kimchi de repollo, hongos salteados y un huevo pochado.	\$13
Adicional de lomito salteado de res.	\$6
Adicional de fajitas salteadas de pollo.	\$4