

PARA EMPEZAR

to begin with

SOPA DEL PACÍFICO

\$8

PACIFIC SOUP

Caldo con mariscos perfumado con chile panameño y culantro

Seafood soup with panameño pepper and coriander

SOPA DEL SULTÁN

\$8

SULTAN SOUP

Combinación de leche de coco, cúrcuma, pollo y zacate de limón

Mix of coconut milk, turmeric, chicken and lemon grass



CREMA DE VEGETALES

\$8

VEGETABLES CREAM

Sopa cremosa de vegetales al estilo de la casa

Vegetables in a creamy homemade style soup

CEVICHE DE CORVINA

\$12

SEABASS CEVICHE

Pescado fresco marinado con jugo de limón y servido con tradicionales patacones de plátano verde

Fresh fish marinated with lemon juice and patacones on the side (fried green plantain)

ENSALADA CON PROSCIUTTO

\$10

SALAD WITH PROSCIUTTO

Mezcla de hojas con tomate, queso Grana Padano, prosciutto, turrón de maní y vinagreta de mango

Salad greens with tomato, Grana Padano cheese, prosciutto, candied peanuts and mango vinaigrette



ENSALADA TURRIALBA

\$10

TURRIALBA SALAD

Hojas mixtas con tomate, queso Turrialba al panko, pimienta dulce, melocotón y aderezo de naranja.

Salad greens with tomato, panko Turrialba cheese, sweet pepper drops, peach and orange dressing.

ENSALADA DE ATÚN

\$13

TUNA SALAD

Filet de atún sellado a la plancha con ajonjolí, aderezo de yogurt con jengibre y soya

Tuna filet grilled with sesame seeds, yogurt with ginger dressing and soy sauce on the side



ENSALADA CAPRESE

\$10

CAPRESE SALAD

Tomate cherry confitado, queso bocconcini, pesto y aceitunas Kalamata

Caramelized cherry tomato, bocconcini cheese, pesto and Kalamata olives

ENSALADA CÉSAR | CAESAR SALAD

CHICKEN / POLLO \$13

SHRIMP/ CAMARÓN \$18

Lechuga Romana, queso, crotones al ajo y aderezo de la Casa

Roman lettuce, cheese, garlic croutons and homemade dressing

AGUACATE BOSQUE DEL MAR

\$10

BOSQUE DEL MAR AVOCADO

Relleno de camarones en una mayonesa a la naranja con cebolla y chile dulce

Stuffed with a mayonnaise with orange, onion, bell pepper and shrimp

**** Precios incluyen 13% de impuesto de ventas y 10% de Servicio /**
Prices include 13% of sales tax and 10% of service.

PESCADO & MARISCOS *Fish & Seafood*

PULPO A LA KALAMATA \$24 *KALAMATA STYLE OCTOPUS*

Servido con alioli de aceitunas Kalamata, chips de plátano verde y vegetales

Kalamata olives alioli with green plantain chips and vegetables on the side

ZARZUELA DE MARISCOS \$22 *SEAFOOD CASSEROLE*

Mariscos mixtos salteados con salsa de tomates frescos, vino blanco y servidos con arroz blanco

Mixed sautéed seafood with fresh tomato sauce, white wine and rice on the side

DORADO AL VINO BLANCO \$22 *MAHI MAHI WITH WHITE WINE*

Filet de dorado con salsa de vino blanco y mejillones

Mahi Mahi filet with white wine sauce and mussels

COLAS DE LANGOSTA \$55 *LOBSTER TAILS*

Preparadas a la parrilla con gratin de mozzarella a la crema

Grilled with creamy mozzarella gratine

CAMARONES BOMBAY \$30 *BOMBAY SHRIMP*

Crepa rellena de camarones al curry con leche de coco, cebolla y piña

Stuffed crepe with shrimp, curry, coconut milk, onion and pineapple

JALEA DE MARISCOS \$22 *SEAFOOD JALEA*

Mariscos crujientes servidos con vinagreta tibia de moras, cebolla morada, maíz y ají picante

Crispy seafood with warm blackberry vinaigrette, red onion, corn and spicy ají pepper sauce

PARGO ENCOSTRADO \$22

Filet de pargo a la plancha con costra de almendras molidas y salsa de maracuyá

Grilled red snapper filet with almond crust and passion fruit sauce

FILET DE ATÚN | *TUNA FILET* \$18

Atún fresco glaseado con una reducción de salsa soya agri dulce

Fresh tuna glazed with a reduction of bittersweet soy sauce

CAMARONES JUMBO \$30 *JUMBO SHRIMP*

Preparados con su receta favorita

Ask your favorite recipe with shrimps

CORVINA NIMBU YUMBU \$22 *NIMBU YUMBU SEABASS*

Filet de corvina a la plancha con espinacas y crema de quesos gratinados

Grilled seabass filet with spinach and gratin cream of cheese on top

PARGO ROJO ENTERO \$28 *WHOLE RED SNAPPER*

Receta típica costeña de pescado frito servido con patacones y ensalada

Typical coast recipe of fried fish with patacones and salad on the side

**** Precios incluyen 13% de impuesto de ventas y 10% de Servicio / Prices include 13% of sales tax and 10% of service.**

CARNES ROJAS & POLLO

Meat & Chicken

NEW YORK STEAK 350 GRS

\$38

Recomendado con papas de la Casa, chimichurri Argentino y ensalada de hojas verdes

Recommended with house potatoes, Argentine chimichurri and green salad

COSTILLAS DE CERDO 500 GRS \$26

PORK RIBS

Costillas baby glaseadas con tamarindo en la parrilla, servidas con papas campesinas y ensalada

Baby pork ribs glazed with tamarind on the grill, with country potatoes and salad

LOMITO AL BOURBON \$24

BOURBON TENDERLOIN

Lomito de res con salsa ahumada de whisky y tocineta caramelizada

Beef tenderloin with smoke sauce of whisky and caramelized bacon

SOLOMO DEL SABANERO \$20

TOP SIRLOIN CAP

Punta de solomo a la plancha con receta típica de picadillo de papaya verde y salsa criolla de tomate

Grilled top sirloin cap steak with typical sides of green papaya hash and tomato sauce



POLLO TANDOORITO

\$16

TANDOORITO CHICKEN

Pinchos de pollo al estilo Hindú, arroz al cebollín y raita de yogurt con pepino y hierbabuena

Chicken skewers Indian style with rice sauteed with chives and yogur raita dressing with cucumber and peppermint

POLLO CON FRUTOS ROJOS \$16

CHICKEN WITH RED FRUIT SAUCE

Pechuga de pollo a la plancha con salsa de arándanos y fresas

Grilled chicken breast with blueberry and strawberry sauce

POLLO CAPRESE

\$16

CAPRESE CHICKEN

Pechuga de pollo acompañada de tomate cherry, queso bocconcini y pesto

Chicken breast served with cherry tomato, bocconcini cheese and pesto

POLLO MAASDAM

\$16

MAASDAM CHICKEN

Rollo de pollo relleno con queso Maasdam, bordeado con tocineta y servido con crema de maíz

Chicken roll stuffed with Maasdam cheese, wrap with bacon and served with corn cream

**** Precios incluyen 13% de impuesto de ventas y 10% de Servicio /**
Prices include 13% of sales tax and 10% of service.

PASTA & ARROZ

Pasta & Rice

PAD THAI DE POLLO CHICKEN PAD THAI

\$12

Fideos de arroz con trozos de pollo y vegetales en salsa agri dulce

Rice noodles with chicken, vegetables and bittersweet sauce



RAVIOLI CON QUESO AZUL \$15 RAVIOLI WITH BLUE CHEESE SAUCE

Relleno de hongos mixtos con salsa cremosa de queso azul

Mixed mushrooms ravioli covered with creamy blue cheese sauce



JAMBALAYA CAJÚN \$18 CAJUN JAMBALAYA

Arroz criollo picante salteado con especias cajún, salsa de tomate natural, camarones y chorizo

Spicy creole rice sautéed with Cajún spices, tomato sauce, shrimp and pork sausage

ESPAGUETTI AL PESTO Y \$20 CAMARONES PESTO & SHRIMP SPAGUETTI

Salteado con aceite de oliva, albahaca y camarones

Sautéed with olive oil, basil and shrimp



RISOTTO VEGETARIANO \$12 VEGETARIAN RISOTTO

Arroz arborio con hongos frescos y vegetales a la crema con parmesano

Italian style rice with fresh mushrooms and vegetables with cream and Parmesan cheese

RISOTTO CON MARISCOS \$20 SEAFOOD RISOTTO

Mezcla de mariscos y crema de queso parmesano con arroz arborio

Mix of seafood and Parmesan cheese cream with Arborio rice

PAPPARDELLE A LA PUTANESCA \$10 PAPPARDELLE ALLA PUTTANESCA

Salsa de tomate fresco con alcaparras, cebolla y aceitunas Kalamata

Fresh tomato sauce with capers, onion and Kalamata olives



PICANTE / SPICY



VEGETARIANO / VEGETARIAN

*CONSULTE POR NUESTRA PASTA LIBRE DE GLUTEN / ASK FOR OUR GLUTEN FREE PASTA

** Precios incluyen 13% de impuesto de ventas y 10% de Servicio /
Prices include 13% of sales tax and 10% of service.