

PARA EMPEZAR

To begin with

► CREMA DE VEGETALES DEL DÍA

TODAY'S CREAM

Recomendación del Chef de vegetales frescos en una crema
Chef recommendation of fresh vegetables in a creamy soup

► SOPA COSTEÑA | COAST SOUP

Fumet de mariscos con tomate, calamares y almejas
Seafood broth with tomato, squid and clams

► CEVICHE DE CORVINA | 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)

► AGUACATE BOSQUE DEL MAR 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

► BRUSQUETA CAPRESE

Pan artesanal de la Casa con tomate fresco, queso bocconcini, albahaca y pesto
Homemade bread with fresh tomato, bocconcini, basil and pesto

► ENSALADA TIMBAL CÉSAR | CÉSAR TIMBALE SALAD

Lechuga romana, queso Grana Padano, crotones al ajo y aderezo César
Romaine lettuce, Grana Padano cheese, garlic croutons and Caesar dressing

► ROLLOS PRIMAVERA | SPRING ROLLS

Rellenos de vegetales, piña y salsa ponzu de cítricos
Stuffed with vegetables, pineapple and ponzu citric sauce

PESCADO & MARISCOS

Fish & Seafood

► PARGO A LAS HIERBAS RED SNAPPER WITH HERBS

Filet de pargo a las hierbas y ajo
Red snapper filet with herbs and garlic

► DORADO AL LIMÓN MAHI MAHI ALLA LEMON

Filet de dorado a la parrilla con mantequilla de limón y alcaparras
Grilled Mahi mahi filet with lemon and capers butter

► MEJILLONES SALTEADOS | MUSSELS BOWL

Salteados con ajo, perejil y aceite de oliva, servidos con pan de la Casa
Sauteed with garlic, parsley and olive oil with homemade bread on the side

► PARGO TROPICAL | TROPICAL RED SNAPPER

Filet de pargo en salsa de mango, chile picante y culantro
Red snapper filet with mango sauce, hot pepper and coriander

► CALAMARES DEL CHEF | CHEF CALAMARI

Calamares empanizados, salsa de ajo y ensalada de repollo morado con lechuga
Crispy calamari, garlic sauce, red cabbage and lettuce salad



CARNES ROJAS & POLLO

Meat & Chicken

► POLLO TANDOORITO | TANDOORITO CHICKEN

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



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

► POLLO FRUTOS ROJOS | RED FRUIT CHICKEN

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

Grilled chicken breast with blueberry and strawberry sauce

► MUSLO CARIBEÑO | CARIBBEAN CHICKEN



Muslo deshuesado con salsa de leche de coco, curry y chile panameño

Chicken thigh with coconut milk, curry and Panamanian pepper

► COSTILLA DE CERDO A LA PARRILLA | PORK RIBS

Glaseada al tamarindo, papas campesinas y ensalada

Pork ribs glazed with tamarind sauce, country potatoes and salad

► SOLOMO SABANERO TOP SIRLOIN CAP SABANERO

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

► LOMITO DE CERDO EN SALSA DE GUAYABA PORK TENDERLOIN

Lomito de cerdo a la parrilla con glaseado de guayaba

Tender pork loin on the grill with glaze of guava sauce

PASTA & ARROZ

Pasta & Rice

► RISOTTO VEGETARIANO | VEGETARIAN RISOTTO

Arroz estilo italiano con hongos frescos y vegetales a la crema con parmesano

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

► JAMBALAYA CAJÚN | 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 PARMESANO



PESTO & PARMESANO SPAGUETTI

► PAD THAI DE POLLO | CHICKEN PAD THAI

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

Rice noodles with chicken, vegetables and bittersweet sauce

► ARROZ CON CAMARONES | RICE WITH SHRIMP

Tradicional estilo costero de camarones salteados con cebolla, chile dulce, ajo y arroz

Coast traditional style of sauteed shrimp with onion, bell pepper, garlic and rice

► RAVIOLI CON SALSA DE QUESO AZUL



RAVIOLI WITH BLUE CHEESE SAUCE

Relleno de hongos mixtos con salsa cremosa de queso azul

Spinach and ricotta ravioli covered with creamy blue cheese sauce

► PAPPARDELLE A LA PUTANESCA

Salsa de tomate fresco con alcaparras, cebolla y aceitunas Kalamata

Fresh tomato sauce with capers, onion and Kalamata olives

► ARROZ CON POLLO | RICE WITH CHICKEN

Receta típica de la Casa servida con ensalada verde

Typical homemade recipe with green salad



SNACKS

Snacks

► HAMBURGUESA DE LA CASA HOUSE BURGER

Carne de res a la parrilla, tocineta, queso Americano, cebolla morada, lechuga, tomate, pepinillos y papas fritas

Grilled beef patty, bacon, American cheese, red onion, lettuce, tomato, pickles and fries

► BAGEL DEL BOSQUE

Tocineta crocante, salami, jamón, queso gouda, tomate, hojas verdes y bastones de yuca frita con mayonesa al pesto

Crispy bacon, salami, ham, gouda cheese, tomato, salad greens and cassava sticks with pesto mayonnaise

► WRAP DE POLLO | CHICKEN WRAP

Tortilla de trigo con pollo empanizado, cebolla, aguacate, lechugas y tomate con papas fritas

Wheat tortilla with crispy chicken, onion, avocado, lettuce and tomato with fries

► TACOS DE PESCADO | FISH TACOS

Tortillas de trigo con pescado crujiente, ensalada de repollo y aderezo de yogurt con cebolla y pimienta Cayena

Wheat tortilla with crispy fish, cabbage salad and yogurt dressing with onion and Cayenne pepper

► NACHOS PICANTES | SPICY NACHOS

Lomo de res o pollo a la parrilla, frijoles molidos, queso mozzarella y cheddar, pico de gallo, jalapeño y guacamole con chips de maíz

Grilled beef loin or chicken, mozzarella cheese, pico de gallo with jalapeño, guacamole and corn chips

► ALITAS DE POLLO | CHICKEN WINGS

Con bastones de apio y zanahoria, salsa a escoger entre BBQ, Buffalo o Blue Cheese

Sticks of celery, carrot and your favorite sauce: BBQ, Buffalo o Blue Cheese

► VEGETARIAN CLUB SANDWICH

Vegetales a la parrilla, huevo, queso blanco, tomate, lechuga y papas fritas

Grilled vegetables, egg, white cheese, tomato, lettuce and fries

► QUESADILLA

Tortilla de trigo rellena con lomo de res o pollo a la parrilla, mozzarella y frijoles molidos, guacamole y pico de gallo

Wheat tortilla stuffed with grilled beef or chicken, mozzarella y refried beans, guacamole and pico de gallo on the side

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

 PICANTE / SPICY

 VEGETARIANO / VEGETARIAN



POSTRES

Desserts

► BIZCOCHUELO CHOROTEGA | CHOROTEGA CAKE

Queque de maíz sobre salsa de tapa de dulce con ron, mousse helado de ayote y semillas rostizadas de calabaza

Corn cake on typical sugar cane syrup with rum, frozen squash mousse and roasted squash seeds

► CRÈME BRÛLÉE

Aromatizado con crema Irlandesa Baileys, mousse helado de maracuyá y fresas frescas

Recipe with Irish cream Baileys and served with passion fruit frozen mousse and fresh strawberries on top

► CANASTA DE ARROZ CON LECHE | RICE PUDDING BASKET

Arroz con leche estilo tico con coco y dados de mango en una canasta de chocolate

Costarican style rice pudding with coconut and mango dices in a chocolate basket

► CHEESE CAKE DE MORAS | BLACKBERRY CHEESE CAKE

Moras frescas sobre cheese cake horneado y crema Chantilly

Fresh blackberries on baked cheese cake and whipping cream

► CREPA DE AYOTE | PUMPKIN CREPE

Rellena con la tradicional receta de miel de ayote y cremoso mousse, servida con helado de vainilla

Stuffed with the typical recipe of squash in syrup and a creamy mousse with vanilla ice cream on the side

