

ENSALADAS Y CARPACCIO SALADS AND CARPACCIO

Ensalada con Pollo a la Parrilla..... ₡10 600

Lechuga romana, espinaca, albahaca, aguacate, maíz, tomate, queso cheddar, aderezo de yogurt con eneldo y papa crujiente con salsa barbacoa.

Grilled Chicken Salad ₡10 600

Romaine lettuce, spinach, basil, avocado, corn, tomato, cheddar cheese, yogurt and dill dressing, and crispy potatoes with BBQ sauce.

Ensalada César (Regular o con Pollo a la Parrilla) ₡9 450

Lechuga romana, aderezo César, queso parmesano y tocineta crujiente.

Caesar Salad (Regular or with Grilled Chicken) ₡9 450

Romaine lettuce, Caesar dressing, Parmesan cheese, and crispy bacon.

Ensalada Caprese ₡7 850

Tomate, mozzarella fresca, albahaca y pesto.

Caprese Salad ₡7 850

Tomato, fresh mozzarella, basil, and pesto.

Ensalada de Arúgula y Salmón ₡8 950

Queso parmesano, cebolla morada, tomate, alcaparras, vinagreta de aceite de oliva extra virgen y limón, salmón fresco crudo, acompañada de pan de ajo y romero.

Arugula and Salmon Salad ₡8 950

Parmesan cheese, red onion, tomato, capers, extra virgin olive oil and lemon vinaigrette, fresh raw salmon, served with garlic and rosemary bread.

Ensalada Santorini ₡6 700

Queso feta, pepino, tomate, aceitunas, cebolla morada, orégano, limón y aceite de oliva.

Santorini Salad ₡6 700

Feta cheese, cucumber, tomato, olives, red onion, oregano, lemon, and olive oil.

Carpaccio de Lomito ₡9 850

Servido con vinagreta de aceite de oliva, limón y mostaza Dijon, acompañado de arúgula, queso parmesano, alcaparras y pan de ajo.

Beef Carpaccio ₡9 850

Served with olive oil vinaigrette, lemon, and Dijon mustard, accompanied by arugula, Parmesan cheese, capers, and garlic bread.

Carpaccio de Tomate ₡4 500

Aceite de oliva, limón, alcaparras, albahaca fresca, pan de ajo y queso parmesano.

Tomato Carpaccio ₡4 500

Olive oil, lemon, capers, fresh basil, garlic bread, and Parmesan cheese.

Impuestos incluidos en el precio
Taxes included in the price

CEVICHES Y TÁRTARES CEVICHES AND TARTARES

Ceviche del Chef ₡7 850

Tilapia, camarón, pejibaye, palmito y aguacate, servido con chips de plátano verde.

Chef's Ceviche ₡7 850

Tilapia, shrimp, pejibaye, heart of palm, and avocado, served with green plantain chips.

Cóctel Pirata ₡11 150

Preparado con camarones, calamar, pulpo, cebolla morada, culantro, limón y maracuyá, servido con chips de plátano verde.

Pirate Cocktail ₡11 150

Prepared with shrimp, squid, octopus, red onion, cilantro, lemon, and passion fruit, served with green plantain chips.

Ceviche de Atún con Aguacate ₡7 850

Preparado con jugo de limón, cebolla morada, culantro, sésamo y salsa de soya, acompañado de salsa de tomate con jengibre y chips de plátano.

Tuna Ceviche with Avocado ₡7 850

Prepared with lime juice, red onion, cilantro, sesame seeds, and soy sauce, accompanied by ginger tomato sauce and plantain chips.

Tartar de Salmón ₡8 400

Marinado con salsa sweet chili, limón y soya con ajonjolí, servido con aguacate, berro, cebolla morada y papa crujiente.

Salmon Tartare ₡8 400

Marinated with sweet chili sauce, lemon, and soy sauce with sesame seeds, served with avocado, watercress, red onion, and crispy potatoes.

Tartar de Atún ₡7 850

Marinado con salsa sweet chili y soya con ajonjolí, limón y alga wakame, servido con aguacate, berro, cebolla morada y papa crujiente.

Tuna Tartare ₡7 850

Marinated with sweet chili and soy sauce with sesame seeds, lemon, and wakame seaweed, served with avocado, watercress, red onion, and crispy potatoes.

Mamaditas ₡7 850

Mejillones preparados al momento con limón, culantro y cebolla morada, acompañados de chips de plátano verde.

Fresh Mussel Ceviche ₡7 850

Fresh mussels prepared to order with lemon, cilantro, and red onion, served with green plantain chips.

ENTRADAS CALIENTES HOT STARTERS

Tostadas con Champiñones **¢5 600**

Tostadas con champiñones salteados con tocineta y cebolla, salsa blanca al vino y queso parmesano.

Mushroom Toast **¢5 600**

Toast topped with sautéed mushrooms, bacon, and onion, finished with white wine sauce and Parmesan cheese.

Crema de Tomate Los Lagos **¢5 050**

Servida con jamón serrano, albahaca fresca, queso parmesano y un toque de vino blanco, acompañada de pan de ajo.

Los Lagos Tomato Cream Soup **¢5 050**

Served with serrano ham, fresh basil, Parmesan cheese, and a touch of white wine, accompanied by garlic bread.

Calamares Fritos **¢5 050**

Servidos con salsa de albahaca y rociados con salsa agri dulce de soya.

Fried Calamari **¢5 050**

Served with basil sauce and drizzled with sweet and sour soy sauce.

Sopa de Mariscos **¢7 300**

Calamar, pulpo, camarón y mejillón, crema, culantro y licor de anís.

Seafood Soup **¢7 300**

Calamari, octopus, shrimp, and mussels, creamy, cilantro, anise liqueur.

Impuestos incluidos en el precio
Taxes included in the price

CORTES DE RES BEEF CUTS

(Acompañados con puré de papa y vegetales)
(Served with mashed potatoes and vegetables)

Lomito Portobello (250 g) ₱17 800

Servido sobre una cama de portobello y champiñones, con salsa de trufa y un toque de pimienta.

Portobello Tenderloin (250 g) ₱17 800

Served on a bed of portobello mushrooms, with truffle sauce and a touch of pepper.

Lomito Gorgonzola (250 g) ₱17 300

Con salsa de queso gorgonzola y vino blanco.

Gorgonzola Tenderloin (250 g) ₱17 300

With gorgonzola cheese sauce and white wine.

Punta de Solomo a la Parrilla (350 g Angus)..... ₱15 600

Asada con sal marina.

Grilled Top Sirloin (350 g Angus Choice) ₱15 600

Grilled with sea salt.

New York Steak (350 g Angus) ₱21 150

Asado con sal marina.

New York Steak (350 g Angus Choice) ₱21 150

Grilled with sea salt.

Lomo con Salsa Jalapeña (300 g) ₱11 150

Servido con salsa picante al estilo de la casa.

Steak with Jalapeño Sauce (300 g) ₱11 150

Served with house-style spicy sauce.

Fajitas de Lomo (200 g) ₱11 150

Servidas con tortillas, guacamole, jalapeño, arroz y frijoles.

Steak Fajitas (200 g) ₱11 150

Served with tortillas, guacamole, jalapeño, rice and beans.

PLATOS CON POLLO CHICKEN DISHES

(Acompañados con puré de papa y vegetales)
(Served with mashed potatoes and vegetables)

Filet de Pollo al Chef ₡8 350

Relleno con queso crema, tomillo y surimi, acompañado de salsa de aguacate.

Chef's Chicken Fillet ₡8 350

Stuffed with cream cheese, thyme, and surimi, served with avocado sauce.

Filet de Pollo con Salsa de Hongos ₡8 400

Salsa de hongos salteada con tocineta y vino blanco.

Chicken Fillet with Mushroom Sauce ₡8 400

Mushroom sauce sautéed with bacon and white wine.

Sartén de Pollo y Camarones ₡13 400

Filet de pollo a la parrilla, camarones al ajillo y tomate a la parrilla con queso y pesto.

Chicken and Shrimp Skillet ₡13 400

Grilled chicken fillet, garlic shrimp, and grilled tomato with cheese and pesto.

Fajitas de Pollo ₡10 600

Servidas con tortillas, guacamole, jalapeño, arroz y frijoles.

Chicken Fajitas ₡10 600

Served with tortillas, guacamole, jalapeño, rice and beans.

Impuestos incluidos en el precio
Taxes included in the price

PESCADO Y MARISCOS FISH AND SEAFOOD

(Acompañados de arroz con maíz, chiles morrones, pesto y vegetales)
(Served with rice with corn, bell peppers, pesto, and vegetables)

Atún a la Parrilla \$11 150

Con salsa agridulce ligeramente picante.

Grilled Tuna \$11 150

With slightly spicy sweet and sour sauce.

Dorado en Curry Rojo \$8 950

Cocido ligeramente con curry rojo, tomate, chile dulce, cebolla, culantro, albahaca y leche de coco.

Red Curry Mahi-Mahi \$8 950

Lightly cooked with red curry, tomato, sweet pepper, onion, coriander, basil, and coconut milk.

Salmón a la Parrilla \$13 900

Con salsa agridulce de soya, camarones y cebollino fresco.

Grilled Salmon \$13 900

With sweet and sour soy sauce, shrimp, and fresh chives.

Tilapia al Aguacate \$8 350

Horneada con salsa de aguacate y queso mozzarella.

Avocado Tilapia \$8 350

Baked with avocado sauce and mozzarella cheese.

Corvina Fiesta Marina \$14 500

Con salsa de mariscos, crema, tomate, vino blanco, albahaca, ajo, perejil y anís.

Fiesta Marina Corvina \$14 500

With seafood sauce, cream, tomato, white wine, basil, garlic, parsley, and anise.

PASTA Y RISOTTO PASTA AND RISOTTO

Penne a la Checa **₡5 550**

Trocitos de tomate salteados con ajo, cebolla, albahaca, aceite de oliva y mozzarella fresca.

Czech-Style Penne **₡5 550**

Sautéed tomatoes with garlic, onion, basil, olive oil, and fresh mozzarella.

Espagueti de la Casa **₡11 700**

Salsa pomodoro, crema, brócoli, vino blanco, cebolla, pesto, albahaca, camarones y trocitos de queso mozzarella.

House Spaghetti **₡11 700**

Pomodoro sauce, cream, broccoli, white wine, onion, pesto, basil, shrimp, and fresh mozzarella.

Pad Thai **Pollo ₡8 400 | Lomo ₡10 050 | Camarón ₡11 100**

Salsa de tamarindo con soya, jengibre, ajo, aceite de ajonjolí, cebollinos, huevo, tofu y maní.

Pad Thai .. Chicken ₡8 400 | Grilled Steak ₡10 050 | Shrimp ₡11 100

Tamarind sauce with soy sauce, ginger, garlic, sesame oil, chives, egg, tofu, and peanuts.

Risotto con Variedad de Hongos **₡10 600**

Portobello, porcini, champiñones, aceite de trufa, queso parmesano y vino blanco.

Wild Mushroom Risotto **₡10 600**

Portobello, porcini, mushrooms, truffle oil, Parmesan cheese, and white wine.

Penne con Pulpo y Vieiras **₡14 500**

Con salsa pomodoro al vino blanco, ajo asado y espárragos.

Penne with Octopus and Scallops **₡14 500**

With pomodoro sauce, white wine, roasted garlic, and asparagus.

Fettuccini con Camarones **₡8 950**

Salsa blanca, albahaca, trocitos de zanahoria, perejil, ajo y vino blanco.

Shrimp Fettuccini **₡8 950**

White sauce, basil, carrot bits, parsley, garlic, and white wine.

Impuestos incluidos en el precio
Taxes included in the price



PASTA Y RISOTTO PASTA AND RISOTTO

Espagueti Pomodoro **¢5 550**
Con albahaca fresca y queso parmesano.

Tomato Spaghetti **¢5 550**
With fresh basil and Parmesan cheese.

Espagueti Pescador del Pacífico **¢8 950**
Salsa de tomate, pulpo, calamares, almejas, mejillones y camarones.

Pacific Fisherman's Spaghetti **¢8 950**
Tomato sauce, octopus, squid, clams, mussels, and shrimp.

Espagueti con Almejas **¢6 300**
Salsa cremosa de almejas con vino blanco, ajo, perejil, tomillo y caldo de pescado.

Clam Spaghetti **¢6 300**
Creamy clam sauce with white wine, garlic, parsley, thyme, and fish broth.

Espagueti Fruto del Huerto **¢6 150**
Salsa de tomate y vegetales variados.

Garden Harvest Spaghetti **¢6 150**
Tomato sauce and assorted vegetables.

Penne al Salmón con Vodka **¢11 100**
Salmón ahumado, ajo, perejil y crema al vodka.

Salmon Penne with Vodka **¢11 100**
Smoked salmon, garlic, parsley, and vodka cream sauce.

PLATOS COSTARRICENSES COSTA RICAN DISHES

Rice and Beans **¢7 800**
Con muslo de pollo dorado en azúcar, leche de coco y especias.

Rice and Beans **¢7 800**
Chicken thigh glazed with sugar, coconut milk, and spices.

Casado Filet de Pollo ¢7 800 | Lomo ¢8 350 | Pescado ¢7 800
Arroz, frijoles, picadillo del día, ensalada verde y plátano maduro frito.

Casado Chicken Breast ¢7 800 | Steak ¢8 350 | Fish ¢7 800
Rice, beans, daily vegetable hash, green salad, and fried ripe plantain.

Arroz con Pollo **¢7 250**
Papas fritas y ensalada.

Chicken and Rice **¢7 250**
Served with french fries and salad.

Arroz con Camarones **¢8 950**
Papas fritas y ensalada.

Shrimp and Rice **¢8 950**
Served with french fries and salad.

Chifrijo **¢8 350**
Arroz, frijoles tiernos, chicharrón, pico de gallo, jalapeño y chips de tortilla.

Chifrijo **¢8 350**
Rice, tender beans, pork belly, pico de gallo, jalapeño, and tortilla chips.

Impuestos incluidos en el precio
Taxes included in the price

ESPECIALIDADES DE LA CASA HOUSE SPECIALTIES

(Acompañado de hongos con espinaca, tomate cherry
y papas salteadas con hierbas)
(Served with mushrooms, spinach, cherry tomatoes
and herb sautéed potatoes)

Camarones Jumbo a la Parrilla ₱23 900
Con salsa asiática de la casa, mayonesa de ajo asado y especias.

Grilled Jumbo Shrimp ₱23 900
With house Asian sauce, roasted garlic mayonnaise, and spices.

Tomahawk ₱41 650
Corte grande de res a la parrilla con chimichurri preparado con maracuyá.

Tomahawk Steak ₱41 650
Large grilled steak served with passion fruit chimichurri.

Espagueti con Langosta ₱21 150
Preparado al estilo del chef.

Lobster Spaghetti ₱21 150
Prepared in the chef's style.

Dorado a la Parrilla ₱13 350
Con salsa de queso Pepper Jack.

Grilled Seabream ₱13 350
With Pepper Jack cheese sauce.

PARA NIÑOS / KIDS MENU

Espagueti a la Boloñesa ₱6 700

Bolognese Spaghetti ₱6 700

Dedos de Pollo con Papas Fritas ₱6 700

Chicken Fingers with French Fries ₱6 700

Hamburguesa con Queso ₱6 150

Cheeseburger ₱6 150

Espagueti con Queso Cheddar ₱4 500

Spaghetti with Cheddar Cheese Sauce ₱4 500