

APPETIZERS
ENTRADAS

VIGORÓN 24 🌿
fried pork, cabbage salad, chalaca sauce
chicharrón, repollo, salsa chalaca

CARTAGO CALABASH 🌿
ROASTED TOMATO 23
burrata, wild herb pesto
*tomate asado de Cartago,
queso burrata, pesto de hierbas silvestres*

BEEF TONGUE TIRADITO 25 🌿
leche de tigre, aji sauce
leche de tigre, salsa de aji

PUNTARENAS BAY SCALLOPS
AGUACHILE 26 🌿
chives, walnuts, rocoto pepper sauce
vieiras, cebollino, nueces, salsa de rocoto

CHEF'S GARDEN SALAD 22 🌿
heart of palm, arugula, capers, sun dried
tomatoes, goat cheese
*palmito, arúgula, alcaparras, tomate
deshidratado, queso de cabra*

PAPAGAYO COAST JUMBO
PRAWNS 21
roasted cassava, anticucho sauce
*camarones jumbo, yuca asada, salsa de
anticuchos*

BAKED EGGPLANT 20 🌿
roquefort, pickled radish, cashew nuts
*berenjena asada, queso roquefort, rábano
encurtido y semillas de marañón*

WOOD FIRED SEAFOOD
MARISCOS A LA LEÑA

3 pieces - 18 | 6 pieces - 32
served with patacones, uchuva cream, lemon wedges
servidos con patacones, crema de uchuva, gajos de limón 🌿

SUSTAINABLE CATCHING PRAWNS
camarones de pesca artesanales

COSTA RICAN SOUTH PACIFIC SCALLOPS
vieiras del Pacífico Sur Costarricense

COSTA RICAN NORTH PACIFIC OCTOPUS
pulpo del Pacífico Norte Costarricense

PUNTARENAS BAY LOBSTER TAIL
cola de langosta de Puntarenas
48

S	SHRIMP CHUPE SOUP 🌿	P
O	18 green peas, onion, cilantro, seafood bouillon <i>vainicas, culantro, bouillon de mariscos</i>	O
U		T
P	ANCIENT HUMITA 🌿	A
S	18 sweet corn potage, melted cheese, smoked peppers sauce <i>potaje ancestral de maíz dulce, queso derretido, salsa de chile ahumado</i>	J
		E
		S

ON THE BUN
ENTRE PANES

all sandwiches served with french fries, pickles and mustard
servidos con papas fritas, pepino encurtido y mostaza

BAGUETTE
26
housemade pancetta, black pepper
panceta hecha en casa, pimienta negra

SANGUCHE
26
Peruvian chicken sandwich, leche de tigre aioli, cilantro, tomato, lettuce
estilo peruano, alioli de leche de tigre, culantro, tomate, lechuga

GUANACASTE WAGYU BURGER 7OZ
29
brioche bread, bacon, roquefort, caramelized onion, mushrooms
pan brioche, tocino, roquefort, cebolla caramelizada, hongos

ESPECIALIDADES
SPECIALTIES

PESCADO AL HUMO

39

wood-fired young bass, local potatoes, ají Huancaína style
robálo joven, papas locales, salsa Huancaína

BONELESS PORK 9.5oz

32

glazed pumpkin, pickled cabbage, aji-green pepper sauce
*cerdo deshuesado, ayote glaseado, encurtido de repollo,
salsa de pimienta verde y ají*

CORVINA FILET GRILLÉ

38

seabass filet, roasted carrot, lemon butter sauce
*corvina a la parrilla, zanahorias asadas,
mantequilla de limón*

ROASTED CATCH OF THE DAY

34

wrapped in banana leaf, bitter-sweet peas,
green papaya relish
*pesca del día asado envuelto en hojas de plátano,
vainicas agridulces, papaya encurtida*

B
E
E
F

12oz WAGYU CÔTE
DE BOEUF
12oz ojo de bife Wagyu
95

8oz CULOTTE
8oz picanña
37

7oz TRI-TIP
7oz colita de cuadril
37

8oz STRIP LOIN
8oz bife angosto
39

12oz LA JOSEFINA
RANCH TREE BONE
SHORT RIB
*12oz costilla de
Rancho La Josefina*
47

***All cuts cooked with a combination of 40% Guacimo wood and 60% charcoal and are recommended to be enjoyed medium rare
Todos los cortes preparados en combinación de madera de Guácimo 40% y carbón 60%. Recomendacion de término: medio-rojo*

SIDE ORDERS 12
ACOMPAÑAMIENTOS

GREEN HARICOT 🍃 🌿
garlic, cashews
*vainicas verdes, ajo,
semilla de marañón*

ROASTED SWEET 🍃 🌿
POTATO
honey, passionfruit
camote rostizado, miel, maracuyá

GRILLED HEIRLOOM 🍃 🌿
CARROTS
zanahorias heirloom rostizadas

PLANTAIN AU GRATIN 🍃 🌿
smoked cheese, herbs
*plátano gratinado, queso ahumado,
hierbas*

TACU-TACU 🍃 🌿
lentils, chipotle butter
lentejas, mantequilla de chipotle

BUTTER & SAUCES 5
MANTEQUILLA Y SALSAS

marrow | *tuétano*
herb mix | *mezcla de hierbas quelites*
seasonal truffle | *trufas de temporada*
toasted seeds | *semillas tostadas*
pico de gallo
coconut chili | *chile de coco*
garlic aioli | *ailioli de ajo*
roasted beef jus | *fondo de res quemado*

WOOD-FIRED RECIPES
RECETAS A LA LEÑA

AGRICOLE WHOLE CHICKEN

44
cipollini onions, smoked bacon
pollo entero de granja, cebolletas, tocino ahumado

BONELESS DUCK

91
braised Malbec and leak sauce, bean casserole
pato deshuesado, salsa braseada de Malbec y puerros, cazuela de frijoles

PARGO ZARANDEADO

79
grilled red snapper, green and red sauce, stewed beans, quelites salad
pargo rojo a la parilla, salsa verde y roja, frijoles, ensalada de quelites

PASTA

BUCATINI

32
shrimp, tomato concosee, swiss cheese
camarones, salsa de tomate fresco, queso suizo

PARSLEY FUSILLI ARRABBIATA

29
confit onion, tomato, chili
cebolla confitada, tomate, chili

CASARECCE

30
pumpkin red curry, roasted eggplant, peanuts
curry rojo de calabaza, berenjena asada, mani

ORECHIETTE

34
wild mushrooms, truffle butter, gorgonzola cheese
hongos silvestres, mantequilla de trufa, queso gorgonzola

DESSERT | POSTRE

19

HAZELNUT CAKE 🌱

chocolate feuilletine, hazelnut mousse
queque de avellana, crujiente de chocolate y mousse de avellanas

TRES LECHES 🌱

vanilla spongecake, whipped cream
queque esponjoso de vainilla y crema chantilly

MERENGADO 🌱

buttery lucuma, lemon candy
cremoso de lúcuma, golosina de limón

MOUSSE AU CHOCOLAT 🌱 🌾

caribbean passionfruit honey
miel de maracuyá

COSTA RICAN PINEAPPLE VOLTEADO

native Mystic Farm canilla ice cream
volcado de piña, helado de vainilla endémica de la Finca Misitca

COCO BRULEÉ 🌱 🌾

macadamia nuts
semillas de macadamia

Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies. Raw ingredients are carefully handled. Their ingestion is at the diner's discretion
Favor de informar a su mesero cualquier requerimiento dietético o alergia. Los alimentos crudos están cuidadosamente preparados, aún así su ingestión es responsabilidad del comensal

PRICES ARE IN USD AND SUBJECT TO 13% VAT AND 10% SERVICE CHARGE. PRECIOS EN USD, SUJETOS AL 13% DE IVA Y 10% DE SERVICIO