



entradas frías

ceviche de corvina al maracuyá con hojuelas de plátano
..... **₡ 5.700**

torre de atún con plátano maduro, aguacate crostini al burro en
salsa de aji y mango **₡ 5.600**

tartar de salmón, al sésamo y cebollino con reducción de balsámico
acompañado de chips de zanahoria **₡ 5.500**

ensalada de aguacate y palmito, maíz morado sobre una cama de
lechugas con aderezo de fresa e balsámico **₡ 5.000**



entradas calientes

hongo portobello relleno de tomates cherry y queso mozzarella de
bufala..... **₡ 5.500**

vieras del mar con pure de coliflor y salvia
..... **₡ 5.000**

crema de tomates rostizados con albahaca **₡ 4.000**

crema de pejibaye **₡ 4.000**

crema de ayote con zacate de limón y jengibre..... **₡ 4.000**



plato fuertes

corvina del chef con aioli de limón mandarina y aguacate sobre
una cama de zuquini y berenjena acompañada de papa al romero y
maracuyá **₡ 9.500**

atún al sésamo y girasol acompañado de vegetales salteados y salsa
de soya miel y limón **₡ 9.000**

pechuga de pollo con papas rebosadas al limón y tomillo
..... **₡ 8,500**

lomito grillado en salsa de maíz rostizado y orégano servido con
papas a la francesa hechas en la casa **₡ 10.000**

pasta penne alla checha
..... **₡ 7.000**

ravioli rellenos de carne de cerdo asada en salsa de tomate fresco
y albahaca
..... **₡ 7.500**



cold appetizers

catch sea bass ceviche with passion fruit coulis and plantain chips
..... **₡ 5.700**

fresh tuna tower served with avocado, sweet plantain, crostini and
aji sauce with mango **₡ 5.600**

salmon tartare with roasted , chives served with balsamic reduction
accompanied by chips **₡ 5.500**

hearts of palm and avocado salad, purple corn on a bed of lettuce
with strawberry balsamic dressing **₡ 5.000**



hot appetizers

portobello mushroom stuffed with cherry tomatoes and mozzarella
cheese bufalo **₡ 5.500**

sea scallops with cauliflower puree and sage
..... **₡ 5.000**

roasted tomato cream soup with basil **₡ 4.000**

palm fruit cream soup **₡ 4.000**

pumpkin cream soup with lemon grass and ginger **₡ 4.000**



main courses

chef´s sea bass with lemon tangerine aioli and avocado on a bed of
roasted zucchini , eggplant and rosemary potatoes and
passion fruit **₡ 9.500**

pacific tuna with cruised sesame and sunflower with sautéed
vegetables and honey lime soy sauce **₡ 9.000**

free range chicken breast with lime and thyme and potatoes
..... **₡ 8,500**

beef tenderloin with roasted corn and oregano sauce served with
homemade french fries
..... **₡ 10.000**

penne alla checha
..... **₡ 7.000**

ravioli stuffed with roasted pork in fresh tomato sauce and basil
..... **₡ 7.500**