



Ensaladas & Aperitivos



• EMPANADAS DE LOMITO Y HONGOS ¢ 5280

Servidas con Arugula, vinagreta de tomatillo y trufa.

• ENSALADA CESAR CLÁSICA ¢ 5200

*Lechuga romana, queso parmesano, crotones y aderezo cesar.
Agregar pollo ¢ 2500 • Agregar dorado ¢ 3000*

• ENSALADA PURA VIDA ¢ 6200

Lechuga orgánica, palmito salteado, tomate cherry confitado, queso "Tico" ahumado, plátano maduro, aguacate parrillado, aderezo de maracuyá.

• ENSALADA DE PERA CAMELIZADA ¢ 7900

Tomate confitado, Arugula, pera sellada, Pejibaye, tocineta crujiente, crostini de queso de cabra, aderezo de Mostaza Miel.

• NUESTRO CEVICHE ¢ 7900

Corvina fresca marinada con jugo de cítricos, sazónada con cebolla roja, ajo, chile ají, maíz, culantro y apio.

• ENSALADA DE CAMARÓN JUMBO Y MANGO FRESCO ¢ 8400

Camarones jumbo marinados con hierbas, lechuga, tomates, palmito y aderezo de maracuya.

DESDE LA PARRILLA FROM THE GRILL

COSTILLAS BBQ ¢12900

ENTRAÑA ¢13500

LOMITO ¢13900

RIB EYE STEAK ¢14900

HAMBURGUESA CARNE Y CAMARON ¢12200

*3 camarones, cebolla caramelizada, aioli de la casa,
acompañado de chips de camote.*

ATÚN ALETA AMARILLA ¢12900

FILET DE PARGO ROJO ¢11900

FILET DE DORADO ¢12800

CAMARONES JUMBO ¢13800

COLA DE LANGOSTA ¢14900

SUPREMA DE POLLO ¢9200

Pago solo en Tarjeta/No Efectivo

10% servicio, 13% impuesto venta no incluido

Acompañamiento ¢ 2200

Puré de papa

Vegetales salteados

Ensalada Verde

Papa en gajo y cajun

Arroz con mango y jengibre



DESSERT

CHEESECAKE DE MARACUYA ¢ 3000

Servido con una salsa de maracuyá.

CREPA FRANCESA ¢ 3000

*Nutela, azúcar con limón, helado de vainilla
y salsa de maracuyá.*

TARTA DE CHOCOLATE ¢ 3500

Servido con helado de vainilla.

Salads & Appetizers

• HOME BEEF EMPANADAS ₱ 5280

With arugula and tomatillo truffle vinaigrette.

• CLASSIC CAESAR SALAD ₱ 5200

Crispy romaine lettuce, garlic, croutons and caesar dressing

Add Chicken ₱ 2500 • Add Mahi-mahi ₱ 3000

• PURA VIDA SALAD ₱ 6200

Organic baby green, sautéed heart of palm, glazed sherry tomato, smoked "Tico" cheese, plantain, avocado, passion fruit dressing.

• CAMELIZED PEAR SALAD ₱ 7900

Roasted tomato, arugula, Pejibaye, pear, crispy bacon, fresh cheese crostini, honey & Dijon mustard dressing.

• OUR CEVICHE ₱ 7900

Freshly court sea bass marinated with citrus juice, seasoned with red onions, garlic, aji pepper, corn, cilantro and celery.

• JUMBO PRAWN SALAD WITH FRESH MANGO ₱ 8400

Jumbo prawns, marinade with herbs, lettuces, tomato, heart of the palm and maracuya dressing.

DESDE LA PARRILLA FROM THE GRILL

BBQ Spare Ribs ₱12900

Skirt Steak ₱13500

Beef Tenderloin ₱13900

RIB EYE STEAK ₱14900

Char-broil Burguer & Shrimps ₱12200

3 Shrimps, Caramelized onions, Homemade Aioli,
Served with sweet potato chips

Tuna Steak ₱12900

Snapper Filet ₱11900

Mahi-Mahi Filet ₱12800

Jumbo Prawns ₱13800

Lobster Tail ₱14900

Grilled Chicken ₱9200

Payment: Only Credit card / No Cash

13% sales tax and 10% service charge not included

Sides: ₱ 2200

Mashed potato

Mixed Vegetables

Green Mix Salad

Spicy potato

Mango ginger rice



DESSERT

PASSION FRUIT CHEESECAKE ₱ 3000

Served with homemade strawberry marmalade

FRENCH CREPES ₱ 3000

Nutella, sugar with lime, passion fruit coulis

CHOCOLATE LAVA FLOW ₱ 3500

Served with vanilla ice cream.