



DESAYUNO • BREAKFAST

6-10:30 AM

Gallo pinto con carne en salsa, plátano maduro y tortillas
"Gallo pinto" served with braised beef, ripe plantain, and corn tortillas

¢7,500 | ¢9,225*

ALMUERZO • LUNCH

11 AM – 5 PM

Enyucados

Rellenos de carne mechada,
servidos con salsa picante casera.

*Shredded beef filled yucca
croquettes served with homemade
spicy sauce.*

¢4,500 | ¢5,535*

Ceviche de Chicharrones

Trozos de chicharrón
acompañados de pico de gallo,
guacamole, limón y patacones.

*Chunks of crispy pork, served with
pico de gallo, guacamole, lime, and
"patacones".*

¢10,500 | ¢12,915*

Casado con Carne en Salsa

Servido con arroz, frijoles, queso
frito, ensalada de repollo y mango,
aguacate y plátanos fritos.

*Shredded beef served with rice,
black beans, fried cheese, avocado,
mango cole slaw and fried
plantains.*

¢11,500 | ¢14,145

Pollo Achotado

Servido con arroz con palmito.

*Annatto roasted chicken, served
with "heart of palm rice".*

¢8,500 | ¢10,455*

Postre • Dessert

Tamal dulce con café de
chocolate y crujiente de galleta.

*Sweet tamal served with chocolate-
infused coffee and a crunchy
cookie crumble.*

¢4,000 | ¢4,920*

Bebidas • Drinks

Horchata
Tamarindo
Piña con arroz

¢2,060 | ¢2,534*

*Taxes and fees included (13% sales tax
and 10% service fee). A ¢2,200 fee may
apply to split plates.

*Precios incluyen los impuestos de ley
(13% IVA y 10% servicio). Puede que se
aplique una tarifa adicional de ¢2,200
a los platos compartidos.

