



Special Menu

APPETIZERS • ENTRADAS

Patacones Tipicos (4)

Servidos con carne desmechada con jalapeño, pico de gallo y frijoles refritos.

Four crispy cooked green plantain served with spicy shredded beef pico de gallo and refried beans.

¢6,400 | ¢7,872*

Ceviche Tropical

Camarones y corvina bañados en una ligera salsa de mango-habanero, acompañado de chips tropicales crujientes.

Shrimp and sea bass ceviche topped with mango-habanero sauce, served with crispy tropical chips.

¢10,200 | ¢12,546*

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*

MAIN COURSES • PRINCIPALES

Vigorón

Yuca, chicharrón, repollo, pico de gallo y chilera de la casa.

Yucca, crispy pork, cabbage, "Pico de Gallo" served with our homemade spicy vinaigrette.

¢7,200 | ¢8,856*

Duo de Picadillos

Picadillo de papa, picadillo de papaya verde con chorizo, servidos con tortillas caseras y ensalada de repollo.

Potato hash and (green papaya-chorizo hash), served with homemade tortillas, and cole slaw.

¢7,500 | ¢9,225*

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.