



Appetizers / Entradas

- **Caprese Salad / Ensalada Caprese** **US\$12.00**
Garden tomatoes, mozzarella, house pesto, salt, and pepper / Tomates de la huerta, mozzarella, pesto de la casa, sal y pimienta.
- **Caesar Salad with Chicken / Ensalada César con Pollo** **US\$13.00**
Romaine lettuce leaves tossed with Caesar dressing, crispy bacon, and croutons. / Hojas de lechuga romana rebozadas con aderezo César, tocineta crispy y crotones.
- **Tabbouleh Salad/Ensalada Tabulé** **US\$10.00**
Finely chopped tomato, cucumber, parsley, couscous, lemon juice, salt, and pepper. Served with pita bread.
- **Chickpea Hummus / Hummus de Garbanzo** **US\$10.00**
Chickpea purée, tahini, and lemon juice. Served with pita bread. / Puré de garbanzos, tahini, jugo de limón. Acompañado con pan pita.
- **Chickpea Falafel** **US\$10.00**
Crispy croquettes with salt, pepper, garlic juice, lemon, and cumin. Served with yogurt dressing. / Croquetas crocantes con sal, pimienta, zumo de ajo, limón y comino. Acompañado con aderezo de yogurt.
- **Fish Ceviche / Ceviche de Pescado** **US\$12.00**
Fresh fish marinated with lemon juice, salt, and pepper. Served with patacones. / Pescado fresco marinado con jugo de limón, sal y pimienta. Acompañado con patacones.
- **Tropical Ceviche / Ceviche Tropical** **US\$15.00**
Fish blended with shrimp, lemon juice, julienned onion, passion fruit, and mango. / Pescado fusionado con camarones, jugo de limón, cebolla juliana, maracuyá y mango.
- **Cream of Tomato Soup / Crema de Tomate** **US\$10.00**
Thick soup made with oven-roasted fresh tomatoes, garlic, onion, and basil. Served with house bread. / Sopa espesa de tomates frescos al horno, ajo, cebolla y albahaca. Acompañado con pan de la casa.
- **Creamy Farm-Grown Squash Soup / Crema de Ayote Sazón** **US\$10.00**
Made with squash from the farm. Served with plantain chips./Elaborada con ayotes de la finca. Acompañada con chips de plátano.

* ALL PRICES INCLUDE TAXES AND SERVICE

Nuestros Cortes & Carnes



Our Steaks & Meats

All our cuts are served with two side dishes of your choice: mashed potatoes, vegetables, potatoes, or salad.

- **Churrasco Steak / Churrasco** **US\$26.00**
Grilled and served with house chimichurri. / Cocinado a la plancha, servido con chimichurri de la casa.
- **New York Strip / New York** **US\$30.00**
Seasoned with Dijon mustard, coarse salt, and pepper. Served with chimichurri. / Aderezado con mostaza Dijon, sal gruesa y pimienta. Servido con chimichurri.
- **Beef Tenderloin Medallion /Medallón de Lomito** **US\$27.00**
Marinated with coarse salt and served with chimichurri. / Marinado con sal gruesa y servido con chimichurri.
- **Café Rica Tenderloin / Lomito Café Rica** **US\$29.00**
Beef tenderloin medallion marinated with seven spices and finished with a Café Rica coffee reduction. / Medallón de lomito marinado con siete especias, napado con una reducción de Café Rica.
- **Peppercorn Tenderloin** **US\$29.00**
Marinated with coarse salt and pepper, with a red wine and demi-glace reduction. / Marinado con sal gruesa y pimienta, con una reducción de vino tinto y demiglace.
- **Surf & Turf / Mar y Tierra** **US\$35.00**
Tenderloin medallion with two shrimp sautéed in garlic butter, with a wine reduction. Served with chimichurri.
- **Beef Tenderloin Skewer / Brocheta de Lomito** **US\$26.00**
Tenderloin pieces, onion, and sweet pepper. Served with chimichurri. / Trozos de lomito, cebolla y chile dulce. Servido con chimichurri.
- **Jalapeño Beef Tips / Puntas Jalapeñas** **US\$22.00**
Sautéed with pepper, onions, béchamel sauce, and demi-glace.
- **Baby Back Ribs /Baby Back Ribs** **US\$25.00**
Tender pork ribs coated in barbecue sauce. / Tiernas costillas de cerdo bañadas en salsa barbacoa.



Poultry

All our poultry dishes are served with two side dishes of your choice: mashed potatoes, vegetables, potatoes, or salad. / Todos nuestros platillos de ave se sirven con dos guarniciones a elegir: puré, vegetales, papas o ensalada.

- **Grilled Chicken / Pollo a la Plancha** **US\$16.00**
Chicken breast marinated with aromatic herbs. / Pechuga de pollo marinada con hierbas aromáticas.
- **Chicken Supreme with Shrimp / Suprema de Pollo con Camarones** **US\$25.00**
Chicken breast marinated with za'atar, topped with a reduction of wine, garlic, butter, and shrimp. / Pechuga de pollo marinada con za'atar, napada con una reducción de vino, ajo, mantequilla y camarones.
- **Orange Ginger Chicken / Pollo Naranja y Jengibre** **US\$19.00**
Chicken breast marinated with honey, ginger, za'atar, and orange juice. / Pechuga de pollo marinada con miel de abeja, jengibre, za'atar y jugo de naranja.
- **Chicken Parmesan / Pollo Parmesano** **US\$19.00**
Chicken breast topped with pomodoro sauce and gratinated Parmesan cheese. / Pechuga de pollo cubierta con salsa pomodoro y queso parmesano gratinado.

 From the Sea
(Fish and Seafood)

All our fish and seafood dishes are served with two side dishes of your choice: mashed potatoes, vegetables, French fries, or salad.
Todos nuestros pescados y mariscos se sirven con dos guarniciones a elegir: puré, vegetales, papas o ensalada.

- **Grilled Corvina / Corvina a la Plancha** **US\$18.00**
Corvina fillet seasoned with salt, pepper and lime juice, then grilled. / Filete de pescado marinado con sal, pimienta y jugo de limón.
- **Garlic-Butter Corvina / Corvina al Ajillo** **US\$20.00**
Garlic fish fillet with a white wine and butter reduction. / Filete de pescado al ajo con una reducción de vino blanco y mantequilla.
- **Corvina Meunière / Corvina Menier** **US\$20.00**
Corvina fillet finished with a delicate white wine, butter, and fresh parsley sauce. / Filete de corvina preparado con una delicada salsa de vino blanco, mantequilla y perejil fresco.
- **Grilled Salmon / Salmón a la Plancha** **US\$22.00**
Marinated with salt, pepper, and seven spices. / Marinado con sal, pimienta y siete especias.
- **Salmon with Passion Fruit Sauce / Salmón en Salsa de Maracuyá** **US\$26.00**
Grilled salmon topped with our artisanal passion fruit sauce. / Salmón a la plancha napado con nuestra salsa artesanal de maracuyá.
- **Grilled Shrimp / Camarones a la Plancha** **US\$22.00**
Tender sea shrimp seasoned with salt, pepper, and garlic. / Tiernos camarones marinos sazonados con sal, pimienta y ajo.
- **Garlic Shrimp / Camarones al Ajillo** **US\$24.00**
House shrimp with a white wine and garlic butter reduction./Camarones de la casa con una reducción de vino blanco y mantequilla de ajo.

 Pastas

- **Spaghetti with Butter / Espagueti a la Mantequilla** **US\$12.00**
- **Spaghetti Pomodoro / Espagueti Pomodoro** **US\$13.00**
Spaghetti tossed in house pomodoro sauce./Espagueti rebozado en salsa pomodoro de la casa.
- **Spaghetti Pesto / Espagueti Pesto** **US\$12.00**
Spaghetti tossed with house-made fresh basil pesto, Parmesan cheese and olive oil. / Salteado con pesto fresco de albahaca hecho en casa, queso parmesano y aceite de oliva.
- **Pasta Primavera / Pasta Primavera** **US\$13.00**
Spaghetti sautéed with seasonal vegetables, butter and a touch of garlic. / Espagueti salteado con vegetales de la estación, mantequilla y un toque de ajo.
- **Fettuccine Alfredo / Fetuccini Alfredo** **US\$15.00**
Béchamel sauce, chicken breast, mushrooms, ham, and Parmesan cheese.
- **Sautéed Spaghetti with Shrimp / Espagueti Salteado con Camarones** **US\$20.00**
Shrimp sautéed with butter, garlic, and a white wine reduction.

 Snacks & Sandwiches

- **Cheese Sandwich / Sándwich de Queso** **US\$8.00**
- **Ham Sandwich / Sándwich de Jamón** **US\$8.00**
- **Ham and Cheese Sandwich / Sándwich de Jamón y Queso** **US\$10.00**
- **Steak Sandwich / Steak Sándwich** **US\$15.00**
On ciabatta bread with tenderloin strips, mushrooms, and melted mozzarella cheese. / En pan ciabatta con tiras de lomito, hongos y queso mozzarella fundido.
- **Classic Burger / Hamburguesa Clásica** **US\$10.00**
House-made beef patty with lettuce, tomato and pickles. Served with French fries./Torta artesanal de la casa, lechuga, tomate y pepinillos agrios. Acompañada con papas fritas.
- **Selva Mística Burger / Hamburguesa Selva Mística** **US\$15.00**
House-made patty, mozzarella cheese, bacon, and fried egg. Served with French fries. / Torta de la casa, queso mozzarella, tocineta, huevo frito. Acompañada con papas fritas.
- **Chicken Burger / Hamburguesa de Pollo** **US\$12.00**
Grilled chicken breast topped with barbecue sauce and mozzarella cheese./ Pechuga de pollo a la plancha bañada en salsa barbacoa y queso mozzarella.

 As Traditional as It Gets

- **Bromelia Special Casado (Tenderloin with Onions)/Casado Especial Bromelia (Lomito Encebollado)** **US\$15.00**
Beef tenderloin medallion with sautéed onions, gallo pinto, picadillo of the day, sweet plantain, fried egg and Costa Rican-style salad. / Medallón de lomito encebollado, gallo pinto, picadillo del día, plátano maduro, huevo frito y ensalada criolla.
- **Rice with Shrimp / Arroz con Camarones** **US\$19.00**
Seasoned rice sautéed with shrimp. Served with French fries and salad. / Camarones salteados con arroz sazonado. Acompañado de papas fritas y ensalada.
- **Traditional Rice with Chicken / Traditional Costa Rican Chicken Rice** **US\$15.00**
Our traditional sautéed rice with chicken and house sauce. Served with French fries and Costa Rican-style salad. / Nuestro tradicional arroz salteado con pollo y salsa de la casa. Acompañado de papas fritas y ensalada criolla.

 Desserts

- Flambéed fruit crepes with ice cream**
- Crepas de frutas flambeadas con helado**..... **US\$10.00**
- Costa Rican Corn Pudding / Pudín de maíz** **US\$9.00**
- Tres Leches cake / Tres Leches** **US\$8.00**
- Chocolate Mousse / Mousse de chocolate** **US\$10.00**
- Passion Fruit Mousse / Mousse de maracuya** **US\$10.00**

* ALL PRICES INCLUDE TAXES AND SERVICE

