

| Appetizers

The larger salad is sufficient as a meal and the smaller as an appetizer	Small	Large
Green Apples and Walnut Salad - Lettuce, arugula, green beans, grana padano cheese, and caramelized walnuts with reduced balsamic vinegar vinaigrette.	\$8	\$12
Monteverde Green Salad - American lettuce, mandarins, red onions, cherry tomatoes, carrots and papaya with balsamic vinegar and passion fruit dressing.	\$9	\$11
Tropical Tuna Salad - Costa Rican grilled yellow fin tuna, lettuce, mango, squash, chickpeas, red onions and a tasty cashew nut, dill and honey dressing.	\$10	\$15
Tomato Creamy Soup with cilantro paste - Sautéed fresh tomatoes with turmeric, curry, garlic and ginger, served with yogurt and cilantro dressing.	\$8	
Sea Bass Ceviche - Marinated in lemon juice, sea salt and served with cilantro, sweet pepper, onions and plantain chips.	\$11	
Sour-sweet & Spicy Chicken Soup - Prepared with mildly hot pepper, tamarind and lemon, served with chicken breast, spinach and corn dumplings.	\$10	
Baked Vegetable Napoleon - Eggplant, tomato and zucchini with local goat cheese and a drizzle of cilantro and macadamia nut pesto.	\$10	

| Main Course

Chicken, Beef or Soy Meat Quesadilla - Sautéed fajitas with onions and red pepper, served with pico de gallo, guacamole, Costa Rican sour cream and black beans puree.	\$15
Fresh Fish Tacos - With aromatic spices, guacamole, crispy lettuce & pico de gallo, wrapped in a flour tortilla with a garlic yogurt dressing, served with peach of palm hummus.	\$13
"Casado", Costarican Dish - Rice, beans, corn tortilla, salad & sweet plantain and potato picadillo served with your choice of:	
Lemon garlic & rosemary chicken breast	\$15
Beef tenderloin	\$19
Catch of the day	\$15
Vegetarian	\$11

| Main Course

Homemade Pizza - Sour dough crust, our tomato sauce and just choose from our ingredients. Tomato, ham, mushrooms, bacon, eggplant, arugula and onions.	\$7 \$ 1.5 Each
Grilled Chicken Sandwich - Chicken breast, tomato, lettuce, avocado, bacon and cheese on homemade herb focaccia bread, served with french fries or salad.	\$13
Classic Cheeseburger - Grilled homemade patty with cheese, bacon and pickles, served with french fries or salad.	\$13
Beef Tenderloin Steak - Costa Rica premium beef marinated for 5 hours in a café rica liquor flavored broth. Served with cashew butter sauce with grilled broccoli and mashed cassava root.	\$24
Pollo en Salsa - Pan fried chicken in a guava and chipotle sauce, served with potato picadillo and sautéed vegetables.	\$19
Yellowfin Tuna Loin - Seared on the grill, crusted with roasted garlic and macadamia flakes and topped with vegetables pickled in tamarind, served with lemon grass and pesto infused white rice.	\$19
Grilled Octopus - With arborio rice with vegetables, grilled carrots and drizzled with a Cherry vinegar mojo with garlic, olive oil, parsley and lemon juice.	\$19
Tagliatele Pasta with Mussels and Shrimps - Seafood from the Costarican oceans cooked with white wine and cherry tomato, garlic and capers paste.	\$17
Catch of the day - Fish filet from the pacific, poached in a passion flavored court bouillon and served in a yellow cherry wine and annato sauce. Served with sauteed potatos, spinach and orange scented carrot.	\$19
Grilled Vegetables - with fresh eggplant, onions, zucchini, carrots, sweet corn and tomato, seasoned with fresh herbs and olive oil and topped with roasted garlic tahini sauce and buffalo mozzarella.	\$15
Gnoccis with Goat Cheese - Cooked with a fresh basil and tomato cream sauce, chili flakes with chopped crimini mushrooms and topped with goat cheese and fresh herbs.	\$13
Veggie-frijo - Costarican street food, bowl filled with rice, beans, pico de gallo, avocado and our home made spicy sauce (on the side), with seasoned mushrooms, eggplant and kale chips.	\$13

I Entradas

La ensalada grande es suficiente para un almuerzo, la pequeña como aperitivo

Pequeña | Grande

Ensalada de Manzana Verde y Nueces - Lechugas, vainicas, arugula fresca, queso grana padano y vinagreta balsámica con nueces caramelizadas.	\$8	\$12
Ensalada Verde El Jardín - Lechugas, mozzarella de búfala nacional, con vinagreta de albahaca, tomate cereza y fresas.	\$9	\$11
Ensalada Tropical de Atún - Lomo de atún aleta amarilla a la parrilla, lechugas, mango, chayote, cebollas moradas y garbanzos con aderezo a base de semillas de marañón, eneldo y miel.	\$10	\$15
Crema de Tomate con Aderezo de Culantro - cúrcuma, curry, jengibre y ajo combinados, con tomates y servida con aderezo de yogurt y culantro.	\$8	
Ceviche de Corvina - Trocitos de pescado marinados con limón y sal marina, servido con cebolla, culantro, chile dulce y chips de plátano.	\$11	
Sopa de Pollo Agripicante - Preparada a base de chile picante, limón y tamarindo, servida con pechuga de pollo, espinacas, y albondigas de maíz.	\$10	
Napoleón de Vegetales Rostizados - Berenjena, tomate y zuquini con queso de cabra, sazónada con pesto de culantro y macadamia	\$10	

I Plato Fuerte

Quesadilla de Res, Pollo o Carne de Soya - Fajitas salteadas con chile dulce y cebolla servido con guacamole, frijoles molidos, pico de gallo y natilla.	\$15
Tacos de Pescado - Trocitos de pescado con especias, guacamole, lechuga y pico de gallo, en tortilla de harina o maíz, con aderezo de yogurt y ajo, acompañado de hummus de pejibaye.	\$13
"Casado" Costarricense - Arroz blanco, frijoles arreglados, ensalada y picadillo de plátano maduro con papa, servido con su selección:	
Pechuga de pollo al limón, ajo y romero	\$15
Lomito de res	\$19
La pesca del día	\$15
Vegetariano	\$11

| Plato Fuerte

Pizza de Masa Madre - Masa hecha en casa con nuestra receta de salsa de tomate. Seleccione de nuestra lista de ingredientes: Tomate, jamón, hongos, tocineta, berenjena, arugula, cebollas.	\$7 \$ 1.5 Each
Emparedado de Pollo a la Parrilla - Pechuga de pollo, tomate, lechuga, aguacate, tocineta y queso en pan focaccia, servido con papas fritas o ensalada.	\$13
Hamburguesa con Queso a la Parrilla - Torta de carne premium a la parrilla servido con queso, pepinillos y tocino. Acompañada de papas fritas o ensalada.	\$13
Lomito Marinado - Carne selecta de Costa Rica, marinada por 5 horas en caldo saborizado con café rica. servido con salsa de marañón, con brócoli a la parrilla y puré de yuca.	\$23
Pollo en Salsa de Guayaba y Chipotle - servido con picadillo de papa con hojas de remolacha y vegetales salteados, sellado al sartén.	\$19
Lomo de Atún a la Parrilla - Sellado con hojuelas de ajo y macadamia, en salsa de tamarindo, servido con escabeche de vegetales y arroz blanco al pesto y zacate de limón.	\$19
Pulpo a la Parrilla - Servido con mojo de vinagre de jerez, aceite de oliva, perejil, ajo y limón acompañado de arroz arborio con vegetales y zanahorias a la parrilla.	\$19
Tagliatelle con Mejillones y Camarones - Tagliatelle cocinado con camarones y almejas del pacífico, al vino blanco con pasta de tomate cereza ajo y alcaparras.	\$17
Pesca del Día - Filet de la costa del pacífico, pochado al court bouillon de maracuyá con salsa de vino de nance y achiote. Servido con papas salteadas, espicanas y zanahoria a la naranja.	\$19
Vegetales a la Parrilla - Mozzarella fresca de bufala, berenjena, cebolla, zuquini, zanahoria, maíz dulce y tomate, sazonados con hierbas frescas y aceite de oliva, servidos con salsa de tahini con ajo asado.	\$15
Gnoccis con Queso de Cabra - Cocinados con salsa cremosa de tomate y albahaca fresca, chile en escamas y hongo crimini, servido con queso de cabra a las hierbas.	\$13
Veggie-Frijo - Tazón con arroz, frijoles, pico de gallo, aguacate y nuestra salsa picante (al lado), servido con hongos, berenjena y chips de kale.	\$13