

DESAYUNO | BREAKFAST

6:30am - 11:00am

Mimosa ₡2,700 | Bloody Mary ₡3,900

Tazón de Frutas (VG, GF) Frescas frutas tropicales. <i>Bowl of fresh tropical fruits.</i>	₡3,300
Granola (V) Yogurt, frutas, granola. <i>Yogurt, fruit, granola.</i>	₡3,900
El Tico (V, GF) 2 huevos, pinto, tortilla, queso, plátano maduro. <i>2 eggs, rice & beans, tortilla, cheese, sweet plantain.</i>	₡5,000
El Mexicano (V) Tortilla de harina rellena con huevos revueltos, queso, frijoles molidos, aguacate y salsa pico de gallo. <i>Flour tortilla stuffed with scrambled eggs, cheese, refried beans, avocado and fresh tomato salsa.</i>	₡4,800
Huevos Rancheros (V, GF) Dos huevos fritos, salsa picante de tomate, frijoles molidos, aguacate queso, sobre tortillas. <i>Two fried eggs, spicy tomato sauce, refried beans, avocado, cheese, over homemade tortillas.</i>	₡4,400
El Gringo 2 huevos al gusto, papas, tocineta, tostada. <i>2 eggs, potatoes, bacon, toast.</i>	₡4,600
El Rey de la Jungla 2 huevos, dos panqueques, tostada, tocineta. <i>2 eggs, two pancakes, toast, bacon.</i>	₡5,400
El Francés (V) Tostadas francesas, canela, nuez moscada, mantequilla, sirope. <i>French toast, cinnamon, nutmeg, butter, syrup.</i>	₡3,900
Mangas Arrolladas (V) Crepas rellenas de manga con sirope de mora. <i>Mango crepes with blackberry syrup.</i>	₡4,700
Croissant Sandwich Huevo revuelto, tocineta y queso en un croissant. <i>Scrambled egg, bacon and cheese in a croissant.</i>	₡4,400
Panqueques de Banano y Macadamia (V) 3 panqueques con banano, nueces de macadamia, mantequilla, sirope. <i>3 pancakes with banana, macadamia nuts, butter, syrup.</i>	₡4,200
Omelet Jardinero (V) Huevos, chile dulce, tomate, cebolla, tostada, papas. <i>Eggs, sweet bell pepper, tomato, onion, toast, potatoes.</i>	₡5,000
Omelet Campesino Huevos, queso, chorizo, tomate, chile dulce, cebolla, cilantro, tostada, papas. <i>Eggs, cheese, chorizo sausage, tomato, sweet bell pepper, onion, cilantro, toast, potatoes.</i>	₡5,400
Omelet de la Montaña Huevos, queso, tocineta, cebolla, chile dulce, tostada, papas. <i>Eggs, cheese, bacon, onion, sweet bell pepper, toast, potatoes.</i>	₡5,400

GUARNICIONES | SIDE DISHES

Croissant	₡2,200	Platano Maduro Sweet Plantain	₡700
Queso Fresco Fresh Cheese	₡800	Papas Desayuno Breakfast Potatoes	₡1,300
Queso Frito Fried Cheese	₡800	Tostadas Toast	₡1,200
Pinto Rice & Beans	₡1,700	Natilla Sour Cream	₡600
2 Huevos 2 Eggs	₡1,300	Pico de Gallo Fresh Salsa	₡600
Tocineta Bacon	₡2,500		

(V) VEGETARIANO | VEGETARIAN (VG) VEGANO | VEGAN (GF) SIN GLUTEN | GLUTEN-FREE

Los precios NO incluyen el 13% del IVA ni el 10% del servicio.
Prices do NOT include the 13% sales tax nor the 10% service.

ALMUERZO | LUNCH

11:00am - 6:00pm

ENSALADAS | SALADS

Ensalada de Quinoa (VG, GF) ¢5,500

Quinoa roja y blanca, kale, repollo morado, chayote, chile dulce, cebolla morada, pasas, garbanzos, vinagreta de limon y miel. *Red and white quinoa, kale, purple cabbage, chayote, red bell pepper, red onion, raisins, chickpeas, honey-lime vinaigrette.*

Ensalada Tropical (VG, GF) ¢4,400

Mezcla de lechugas, piña, mango, uchuvas, cebolla morada, coco tostado, vinagreta de maracuyá. *Mixed greens, pineapple, mango, uchuvas, red onion, toasted coconut, passion fruit vinaigrette.*

Ensalada del Jardín (VG, GF) ¢4,400

Mezcla de lechugas, tomate cherry, chile dulce, aguacate, pepino, rabano, cebolla morada, vinagreta de banano. *Mixed greens, cherry tomato, red bell pepper, avocado, cucumber, radish, red onion, banana vinaigrette.*

Agregar a una Ensalada | Add to a Salad

pollo/chicken ¢2,600; pescado/fish ¢3,200;
atún/tuna ¢3,600; camarones/shrimp ¢3,200

SANDWICHES

Sandwich de Pescado ¢7,500

Pescado condimentado y sellado al sartén, aioli, lechuga y tomate. *Blackened fish of the day, aioli, lettuce & tomato.*

Sandwich de Atún ¢7,700

Atún a la parrilla, mayonesa de chili-limón y arúgula. *Grilled tuna, chili-lime mayonnaise & arugula.*

Sandwich de Pollo ¢6,000

Pechuga de pollo marinada en miel, limón, comino y chili, a la parrilla con queso, mayonesa chipotle, cebolla a la parrilla, lechuga y tomate. *Chicken breast marinated in honey, lime, cumin & chili, grilled with cheese, chipotle mayo, grilled onion, lettuce and tomato.*

Servidos en pan ciabatta con camote frito.

Served on ciabatta bread with sweet potato fries.

TACOS

Tacos de Pescado (GF) ¢5,000

2 tortillas, pescado, guacamole, salsa pico de gallo. *2 tortillas, fish, guacamole, fresh tomato salsa.*

Tacos de Camarón (GF) ¢4,700

2 tortillas, camarón, salsa piña-chile. *2 tortillas, shrimp, pineapple-chili salsa.*

Tacos de Cerdo (GF) ¢4,400

2 tortillas, cerdo mechado, repollo morado, crema de comino y limon, cebolla morada. *2 tortillas, pulled pork, purple cabbage, cumin-lime cream, pickled red onions.*

Tacos de Quinoa (VG, GF) ¢4,500

2 tortillas, quinoa, frijoles negros, guacamole, chile dulce y cebolla. *2 tortillas, quinoa, black beans, guacamole, red pepper and onion.*

QUESADILLA

Quesadilla

Una tortilla de harina grande rellena de queso, frijoles negros, cebolla, chile dulce, guacamole y salsa pico de gallo. *One large flour tortilla stuffed with cheese, black beans, onions, bell peppers, guacamole & pico de gallo salsa.*

Vegetariano/Vegetarian ¢4,600

Pollo/Chicken ¢6,700

Camarón/Shrimp ¢6,300

Carne/Beef ¢7,500

Nuestro Café es Tostado
Todos los Días en Quepos.



Our Coffee is Roasted Fresh
Every Day in Quepos.

(V) VEGETARIANO | VEGETARIAN (VG) VEGANO | VEGAN (GF) SIN GLUTEN | GLUTEN-FREE

Los precios NO incluyen el 13% del IVA ni el 10% del servicio.
Prices do NOT include the 13% sales tax nor the 10% service.

CENA | DINNER

12:00pm - 9:00pm

ENTRADAS | APPETIZERS

- Gazpacho (VG, GF)** ¢3,800
Refrescante sopa fría hecho con tomates horneados. *Refreshing cool soup made with roasted tomatoes.*
- Crema de Ayote (VG, GF)** ¢3,800
Rica y picante crema de ayote horneado. *Rich & spicy roasted pumpkin soup.*
- Calamar Salteado** ¢5,500
Calamar, chorizo y maíz con pan picante a la parrilla. *Sauteed calamari, chorizo & corn w/spicy grilled flat bread.*
- Arrepas de Cerdo (GF)** ¢5,000
Arepas, cerdo mechado y cebolla morada con crema de comino y limon. *Corn cakes w/pulled pork, pickled onions & cumin-lime cream.*
- Ceviche de Pescado (GF)** ¢5,200
Pescado del día marinado en jugos cítricos con chips de plátano verde. *Catch of the day marinated in citrus juice w/green plantain chips.*
- Poke de Atún y Mango** ¢7,000
Atún crudo, aguacate, mango, salsa soya, aceite de ajonjolí, arroz coco. *Raw tuna, avocado, mango, soy sauce, sesame oil, coconut rice.*
- Patacones (VG, GF)** ¢4,400
Patacones con guacamole y salsa pico de gallo. *Fried plantains w/guacamole & pico de gallo salsa.*

ENSALADAS | SALADS

- Ensalada de Quinoa (VG, GF)** ¢5,500
Quinoa roja y blanca, kale, repollo morado, chayote, chile dulce, cebolla morada, pasas, garbanzos, vinagreta de limon y miel. *Red and white quinoa, kale, purple cabbage, chayote, red bell pepper, red onion, raisins, chickpeas, honey-lime vinaigrette.*
- Ensalada Tropical (VG, GF)** ¢4,400
Mezcla de lechugas, piña, mango, uchuvas, cebolla morada, coco tostado, vinagreta de maracuyá. *Mixed greens, pineapple, mango, uchuvas, red onion, toasted coconut, passion fruit vinaigrette.*
- Ensalada del Jardín (VG, GF)** ¢4,400
Mezcla de lechugas, tomate cherry, chile dulce, aguacate, pepino, rabano, cebolla morada, vinagreta de banano. *Mixed greens, cherry tomato, red bell pepper, avocado, cucumber, radish, red onion, banana vinaigrette.*

Agregar a una Ensalada | Add to a Salad
pollo/chicken ¢2,600; pescado/fish ¢3,200;
atún/tuna ¢3,600; camarones/shrimp ¢3,200

PRINCIPALES | MAINS

- Curry Caribeño (VG, GF)**
Picante y sabroso curry de leche de coco, jengibre y especias caribeños con ayote mantequilla, cubases, cebolla, vainica verde y chile dulce servido con arroz coco. *Spicy & flavorful curry of coconut milk, ginger & Caribbean spices with butternut squash, red beans, onion, green beans & bell pepper served with coconut rice.*
- Vegano/Vegan: ¢7,200 | Pollo/Chicken: ¢9,400
Atún/Tuna: ¢11,000 | Pescado/Fish: ¢10,500
Camarones/Shrimp: ¢17,500

- Pescado del Día (GF)** ¢9,900
filet de pescado a la parilla, salsa de maracuyá, puré de malanga, picadillo de chayote. *Grilled fish fillet, passion fruit sauce, mashed malanga, sautéed chayote.*

- Atún (GF)** ¢10,500
A la parrilla, marinado en limón y cilantro, salsa de aguacate y chayote, puré de ayote, verduras salteadas. *Grilled tuna steak, cilantro-lime marinade, avocado-chayote salsa, mashed pumpkin, sautéed vegetables.*

- Pollo Caribe** ¢9,400
Pechuga de pollo a la parrilla, salsa picante caribeña, frijoles negros y arroz con coco, plátano maduro a la parrilla. *Grilled chicken breast, spicy jerk sauce, coconut rice and beans, grilled sweet plantain.*

- Lomito de Cerdo (GF)** ¢10,500
Horneado con glaseado dulce y picante de guayaba, salsa jalapeño-cilantro, puré de camote, picadillo de palmito. *Oven-roasted pork tenderloin, sweet & spicy guava glaze, jalapeño-cilantro salsa, mashed sweet potato, sautéed heart of palm.*

- Lomito de Res (GF)** ¢13,200
A la parrilla, salsa de tamarindo y jengibre, puré de yuca, verduras salteadas. *Grilled beef tenderloin, tamarind-ginger sauce, mashed yuca, sautéed vegetables.*

- Camarones (GF)** ¢14,300
Salteados con salsa ron-coco, arroz con mango, verduras salteadas. *Sautéed shrimp, coconut-rum sauce, mango rice, sautéed vegetables.*

(V) VEGETARIANO | VEGETARIAN
(VG) VEGANO | VEGAN
(GF) SIN GLUTEN | GLUTEN-FREE

Los precios NO incluyen el 13% del IVA ni el 10% del servicio.
Prices do NOT include the 13% sales tax nor the 10% service.

MENÚ DE BEBIDAS | BEVERAGE MENU

CAFÉ CALIENTE | HOT COFFEE

	sencillo	doble
Espresso	¢1,300	¢1,700
Cappuccino	¢1,800	¢2,200
Latte	¢1,800	¢2,200
Mocha Latte	¢1,900	¢2,400
Vainilla Latte	¢2,000	¢2,500
Caramelo Mocha	¢2,000	¢2,500
Espresso, leche, caramelo, chocolate. <i>Espresso, milk, caramel, chocolate.</i>		
Vainilla Nuez Latte	¢2,000	¢2,500
Espresso, leche, vainilla, avellana. <i>Espresso, milk, vanilla, hazelnut.</i>		
La Tortuga Latte	¢2,000	¢2,500
Espresso, leche, caramelo, avellana. <i>Espresso, milk, caramel, hazelnut.</i>		
Prensa Francesa		¢2,000
<i>Personal French press.</i>		
Taza de la Casa		¢1,700
<i>Cup of House Blend coffee.</i>		
Leche de Soya, Almendra, Coco, Deslactosado	¢700	
<i>Milk Alternatives: Soy, Almond, Coconut, Lactose-Free</i>		

CAFÉ FRÍO | COLD COFFEE

Espresso Shake	¢3,800
Espresso, leche, helado choco chip. <i>Espresso, milk, chocolate chip ice cream.</i>	
Frozen Queppoccino	¢2,500
Espresso, chocolate, leche licuado. <i>Espresso, chocolate, milk frappe.</i>	
Latte Frío	¢2,500
Espresso, leche, hielo. <i>Espresso, milk, ice.</i>	
Vainilla Chilla	¢2,700
Espresso, vainilla, leche, hielo. <i>Espresso, vanilla, milk, ice.</i>	
Mocha Frío	¢2,500
Espresso, chocolate, leche, hielo. <i>Espresso, chocolate, milk, ice.</i>	
Caramelo Mocha Frío	¢2,700
Espresso, caramelo, chocolate, leche, hielo. <i>Espresso, caramel, chocolate, milk, ice.</i>	
Vainilla Nuez Escalofrío	¢2,700
Espresso, vainilla, avallena, leche, hielo. <i>Espresso, vanilla, hazelnut, milk, ice.</i>	
Café Frío	¢1,700
<i>Iced coffee.</i>	

TÉ | TEA

Té Caliente	¢1,700
Selección de tés finos. <i>Selection of fine teas.</i>	
Té Frío	¢1,700
Té negro SIN AZUCAR sobre hielo. <i>Black tea, NO SUGAR, over ice.</i>	

CAFÉ CON LICOR | COFFEE W/LIQUOR

Café Tico	¢3,900
Café, Café Rica, crema chantilly. <i>Coffee, coffee liquor, whipped cream.</i>	
Tico Blanco	¢3,900
Café, licor crema de café, crema chantilly. <i>Coffee, coffee cream liquor, whipped cream.</i>	
Café del Capitán	¢3,900
Café, ron, crema chantilly. <i>Coffee, rum, whipped cream.</i>	
Café Irlandés	¢3,900
Café, whiskey, crema chantilly. <i>Coffee, whiskey, whipped cream.</i>	
Frozen Tico	¢3,900
Espresso, Café Rica, leche licuado. <i>Espresso, coffee liquor, milk, ice frappe.</i>	
Milagro Espresso Martini	¢5,500
Espresso, vodka, licor crema de café, chocolate y vainilla. <i>Espresso, vodka, coffee cream liqueur, chocolate & vanilla.</i>	

BATIDOS | SMOOTHIES

Mango Banano	¢2,100
<i>Mango, banana.</i>	
Mora Banano	¢2,100
<i>Blackberry, banana.</i>	
Piña Coco Banano	¢2,100
<i>Pineapple, coconut, banana.</i>	
Kale, Piña, Banano, Papaya, Naranja	¢2,100
<i>Kale, pineapple, banana, papaya, orange.</i>	
Milkshake - Vanilla or chocolate.	¢3,000

JUGOS | JUICES

Jugo de Naranja	Pequeño Small	¢1,700
<i>Orange Juice</i>	Grande Large	¢2,100
Limonada		¢1,700
<i>Lemonade</i>		
Limonada Buena		¢1,900
<i>Lemonade & Mint</i>		
Moranada		¢1,700
<i>Blackberry Lemonade</i>		
Jugo de Mango		¢1,700
<i>Mango Juice</i>		
Jugo de Mora		¢1,700
<i>Blackberry Juice</i>		

OTRAS BEBIDAS | OTHER BEVERAGES

Agua en Botella	¢2,800	
<i>Bottled Water</i>		
Agua en Botella con Gas	¢2,800	
<i>Sparkling Bottled Water</i>		
Kombucha	12oz	¢3,200
Kombucha Culture Island Roots	16oz	¢4,000
Gaseosas		¢1,700
<i>Coca Cola, Coke Light, Sprite, Ginger Ale, Club Soda</i>		

Los precios NO incluyen el 13% del IVA ni el 10% del servicio.
Prices do NOT include the 13% sales tax nor the 10% service.

MENÚ DEL BAR | BAR MENU

CERVEZA ARTESANAL | CRAFT BEER

	12oz	16oz
IPA Ambar	¢3,700	¢4,800
Pale Ale Majadera	¢3,200	¢4,000
Pilsener Ambar	¢2,700	¢3,400
Lager Marzen	¢2,700	¢3,400
Weissbier Trigueña	¢2,700	¢3,400
Hibiscus Saison Tumbacalzones	¢3,200	¢4,000
Stout Mamacandela	¢3,200	¢4,000
Kombucha Island Roots	¢3,200	¢4,000

OTRAS CERVEZAS | OTHER BEERS

Pilsen, Imperial, Imperial Silver, Ambar Light
¢1,900 botella 350ml

VINO POR COPA | WINE BY THE GLASS

Cava Brut de la Casa	¢4,500
Blanco o Tinto de la Casa	¢3,500
Portillo Sauvignon Blanc - Argentina	¢4,400
Callia Pinot Grigio - Argentina	¢4,200
Portillo Pinot Noir - Argentina	¢4,400
Portillo Malbec - Argentina	¢4,400

VINO POR BOTELLA | WINE BY THE BOTTLE

ESPUMANTE & BLANCO | SPARKLING & WHITE

Cava Mas Fi Brut - Spain	¢19,500
Prosecco Cascine Brut - Italy	¢28,000
Mikron Torrontes - Argentina (Organic)	¢22,500
Paco & Lola Albariño - Spain	¢28,000
Portillo Sauvignon Blanc - Argentina	¢17,000
Callia Pinot Grigio - Argentina	¢15,500
William Cole Chardonnay - Chile	¢21,000
Salentein Chardonnay - Argentina	¢36,500

ROSADO | ROSÉ

Lagarde Rosado - Argentina	¢25,500
Whispering Angel Rosé - France	¢42,000

TINTO | RED

Portillo Pinot Noir - Argentina	¢17,000
Paco & Lola Grenache/Tempranillo - Spain	¢23,000
Portillo Malbec - Argentina	¢17,000
Vistalba Corte C Blend - Argentina	¢29,000
Salentein Numina Blend - Argentina	¢44,500
Tomero Cabernet Sauvignon - Argentina	¢26,500

LICORES (2oz) | LIQUORS (2oz)

Ron Centenario 7 años	¢3,300	Tanqueray Gin	¢3,300
Ron Flor de Caña 7 años	¢3,300	Bombay Sapphire Gin	¢3,300
Ron Flor de Caña 18 años	¢5,800	Beefeater 24 Gin	¢4,000
Ron Zacapa 23 años	¢6,100	Hendrick's Gin	¢5,100
Don Julio Tequila Reposado	¢7,200	Absolut Vodka	¢3,300
Corralejo Tequila Reposado	¢6,600	Tito's Vodka	¢3,600
Milagro Tequila Reposado	¢4,400	Grey Goose Vodka	¢3,900
Mezcal Zignum	¢5,500	Grand Marnier	¢3,900
Jim Beam Whiskey	¢3,300	Disaronno Amaretto	¢3,300
Jack Daniels Whiskey	¢4,200	Sambuca	¢3,900
Crown Royal Whiskey	¢5,200	Baileys	¢3,700
Johnnie Negro Whiskey	¢4,400	Golden Cream	¢2,800
Chivas Regal 12 Whiskey	¢4,400	Café Rica	¢2,500

COCTELES PREMIUM | PREMIUM COCKTAILS

Mojito de Caña	¢5,500
Ron Flor de Caña 7 años, hierba buena, azúcar crudo, limón. <i>7 year Flor de Caña rum, fresh mint, sugar, lime.</i>	
Caipirinha de Brasil	¢5,500
Cachaça, limón majado, azúcar. <i>Cachaça, crushed lime, sugar.</i>	
Margarita Corralejo	¢8,700
Corralejo reposado, Cointreau & limón. <i>Corralejo reposado, Cointreau & lime.</i>	
Margarita Mezcal Zignum	¢6,300
Mezcal Zignum, triple sec & limón. <i>Mezcal Zignum, triple sec and lime.</i>	
Absolut Passion	¢5,000
Vodka Absolut, maracuyá, limón. <i>Absolut, passion fruit, lime.</i>	
Limonada de Jack	¢5,500
Jack Daniels, triple sec, limón, soda. <i>Jack Daniels, triple sec, lime, soda.</i>	
Gins & Tonics con Fever Tree Tonic	
Bombay Sapphire	¢5,000
Tanqueray	¢5,500
Beefeater 24	¢6,200
Hendricks	¢7,400
Aperol Spritz	¢6,000
Aperol, prosecco y soda. <i>Aperol, prosecco and soda.</i>	
Carajillo	¢3,900
Licor 43, espresso, hielo. <i>43 Liqueur, espresso, ice.</i>	
Grey Goose Bloody Mary	¢5,600
Grey Goose, jugo tomate, especias. <i>Grey Goose, spicy tomato juice.</i>	
Milagro Espresso Martini	¢5,500
Espresso, vodka, licor crema de café, chocolate y vainilla. <i>Espresso, vodka, coffee cream liqueur, chocolate & vanilla.</i>	
COCTELES DE LA CASA HOUSE COCKTAILS	
Mojito Original	¢4,500
Ron, hierba buena, azúcar, limón. <i>Rum, mint, sugar, lime.</i>	
Coco Mojito	¢4,500
Ron de coco, hierba buena, azúcar, limón. <i>Coconut rum, mint, sugar, lime.</i>	
Ginger Mojito	¢4,500
Ron, jengibre, hierba buena, azúcar, limón. <i>Rum, ginger, mint, sugar, lime.</i>	
Sapo Borracho	¢4,500
Guaro, jengibre, tapa dulce, limón. <i>Cacique, ginger, cane sugar, lime.</i>	
Margarita Clásica	¢4,500
Tequila, triple sec, limón. <i>Tequila, triple sec, lime.</i>	
Margarita Black	¢4,500
Tequila, more, triple sec, limón. <i>Tequila, blackberry, triple sec, lime.</i>	
Mango Rita	¢4,500
Tequila, mango, triple sec, limón. <i>Tequila, mango, triple sec, lime.</i>	
Costa Rita	¢4,500
Tequila, maracuyá, triple sec, limón. <i>Tequila, passionfruit, triple sec, lime.</i>	
Passion Tini	¢4,500
Vodka, maracuyá, limón. <i>Vodka, passionfruit, lime.</i>	
Mora Tini	¢4,500
Vodka, mora, limón. <i>Vodka, blackberry, lime.</i>	
Piña Colada	¢4,500
Ron, piña, crema de coco. <i>Rum, pineapple, coconut cream.</i>	
Daiquiris	¢4,500
Ron con mora, maracuyá, mango o limón. <i>Rum with blackberry, passionfruit, mango or lime.</i>	
Bloody Mary	¢3,900
Vodka, jugo de tomate especias, limón. <i>Vodka, spicy tomato juice, lime.</i>	

Los precios NO incluyen el 13% del IVA ni el 10% del servicio.

Prices do NOT include the 13% sales tax nor the 10% service.