



BAHIA HOTEL BAR & RESTAURANTE

SAMARA - GUANACASTE - COSTA RICA

MENU

ESPAÑOL - ENGLISH - FRANÇAIS



**ABIERTO TODOS LOS DIAS
DE 7 30 AM A 10 PM**



SOLO ALMUERZO / ONLY LUNCH

TODOS LOS DIAS DE 11 AM A 5 PM

TODO NUESTRO MENU TIENE ALTERNATIVAS
OUR ENTIRE MENU OFFERS ALTERNATIVES
ALTERNATIVE SUR TOUT LE MENU



- **ORDEN DE PAPAS FRITAS** \$ 2900
- **FRENCH FRIES ORDER**
- **PORTION DE FRITES**

- **PATAGUAC** \$ 5400
PATACONES Y GUACAMOLE SERVIDO CON UNA ENSALADA VERDE
FRIED PLANTAIN AND GUACAMOLE SERVED WITH A GREEN SALAD
GUACAMOLE SERVI AVEC GALETES DE BANANE PLANTAIN ET SALADE

- **BRUSCHETTA** \$ 5400
PAN ARTESANAL, SALSA DE TOMATE CASERA , JAMON, MOZZARELLA GRATINADA
ARTISANAL BREAD, TOMATO SAUCE, HAM, GRILLED MOZZARELLA
PAIN ARTISANAL, SAUCE TOMATE MAISON, JAMBON, MOZZARELLA GRILLEE AU FOUR

- **TACOS DE POLLO (X3)** \$ 5100
TORTILLAS , QUESO, PICO DE GALLO (TOMATE, CEBOLLA, PEPINO), POLLO
TORTILLAS, CHEESE, PICO DE GALLO (TOMATO, ONION CUCUMBER), BEEF OR CHICKEN
TORTILLAS DE MAIS MAISON OU DE BLE, DES DE POULET SAUTE A LA MOZZARELLA, OIGNONS ROUGES, POMRONS, POIRREAUX ET CIBOULETTE . SAUCE CHIPOTLE ET TARTARE

- **TACOS DE CARNE (X3)** \$ 5100
TORTILLAS DE MAIS MAISON OU DE BLE, DE DE BOEUF SAUTES AUX OIGNONS ROUGES, POMRONS, MAIS, CHOUX ROUGE, SAUCE CHIPOTLE ET CHMICHURI

- **CROQUE MONSIEUR o MADAME** \$ 5900
PAN, JAMON, QUESO, SALSA BLANCA Y MOZZARELLA GRATINADA ENCIMA. (MADAME VIENE CON HUEVO FRITO)
BREAD, HAM, CHEESE, WHITE SAUCE AND GRILLED, MOZZARELLA ON TOP (MADAME COMES WITH A FRIED EGG ON TOP)
PAIN DE MIE, JAMBON, FROMAGE, SAUCE BLANCHE ET MOZZARELLA GRILLEE AU FOUR (MADAME EST SERVI AVEC UN OEUF AU PLAT SURLE DESSUS)

- **CASADO DE PESCADO O POLLO** \$ 6100
PESCADO A LA PLANCHA O POLLO SALTEADO, ARROZ, FRIJOLES ROJOS ARREGRADOS, ENSALADA VERDE, PLATANO MADURO
FISH FILET OR CHICHEN FILET, RICE, RED BEANS, SALAD, PLANTAIN
FILET DE POISSON, RIZ BLANC, HARICOT ROUGE, CRUDITE, BANANE PLANTAIN ROTIE

10% SERVICIO NO INCLUIDO



ALMUERZO Y CENA / LUNCH & DINNER

TODOS LOS DIAS DE 11 AM A 10 PM

TODO EL MENU TIENE ALTERNATIVAS
THE MENU OFFERS ALTERNATIVES
ALTERNATIVE SUR TOUT LE MENU



ENTRADAS

• LANGOSTA RELLENA

¢ 6900

LANGOSTA, CEBOLLA, CHILE DULCE, CEBOLLINO, HONGOS, VINO BLANCO, AJO Y ENSALADA

LOBSTER, ONION, SWEET CHILI, CHIVES, MUSHROOMS, WHITE WINE, GARLIC AND SALAD

HOMARD, OIGNON, PIMENT DOUX, CIBOULETTE, CHAMPIGNONS, VIN BLANC, AIL ET SALADE

• ENSALADA CAPRESE

¢ 6900

TOMATE, MUZZARELLA FRESCA, ACEITE, ALBAHACA

TOMATO, FRESH MOZZARELLA, OIL, BASIL

TOMATE, MOZZARELLA FRAÎCHE, HUILE, BASILIC

• SAUTE DE MEJILLONES

¢ 6900

MEJILLONES, AJO, TOMATE CHERRY Y VINO BLANCO Y ENSALADA

MUSSELS, GARLIC, CHERRY TOMATO AND WHITE WINE

MOULES, AIL, TOMATE CERISE ET VIN BLANC

• CALAMARES DE AJILLO

¢ 6900

CALAMARES, HONGOS, TOMATE CHERRY, AJO, PEREJIL, ACEITE DE OLIVA Y ENSALADA

SQUID, MUSHROOMS, CHERRY TOMATO, GARLIC, PARSLEY AND OLIVE OIL

CALAMARS, CHAMPIGNONS, TOMATE CERISE, AIL, PERSIL ET HUILE D'OLIVE

• ROLLOS DE BERENGENA

¢ 6900

BERENJENA, JAMON, MUZZARELLA, ALBAHACA, TOMATE Y ACEITE DE OLIVA Y ENSALADA

AUBERGINES, HAM, MUZZARELLA, BASIL, TOMATO AND OLIVE OIL AND SALAD

AUBERGINES, JAMBON, MUZZARELLA, BASILIC, TOMATE, HUILE D'OLIVE E

10% SERVICIO NO INCLUIDO



ALMUERZO Y CENA / LUNCH & DINNER

TODOS LOS DIAS DE 11 AM A 10 PM

TODO NUESTRO MENU TIENE ALTERNATIVAS
OUR ENTIRE MENU HAVE ALTERNATIVES
ALTERNATIVE SUR TOUT LE MENU



ENTRADAS

• CEVICHE DE PESCADO O PULPO

₡ 6900

PESCADO O PULPO, CEBOLLA MORADA, CHILE DULCE, REPOLLO MORADO Y PLATANO VERDE

FISH OR OCTOPUS, RED ONION, SWEET CHILI, PURPLE CABBAGE AND GREEN BANANA

POISSON OU POULPE MARINE AU CITRON, OIGNON ROUGE, POMRON, CHIPS DE BANANE PLANTAIN

• TABLA DE EMBUTIDOS

₡ 6900

MORTADELA, SALAME, JAMON COCIDO, JAMON CRUDO, ACEITUNA, PEPINILLOS Y ALMENDRAS

MORTADELLA, SALAME, COOKED HAM, RAW HAM, OLIVES, GHERKINS AND ALMONDS

MORTADELLA, SALAME, JAMBON CUIT, JAMBON CRU, OLIVES, CORNICHONS ET AMANDES

• MARISCOS CREMA COCO

₡ 6900

CAMARONES, CREMA DE COCO, COCO RAYADO, ALMEJAS, MEJILLONES, CEBOLLA Y CHILE DULCE Y ESPINACAS SALTEADAS CON ALMENDRAS

SHRIMP, COCONUT CREAM, FLAKED COCONUT, CLAMS, MUSSELS, ONION AND SWEET CHILI

CREVETTES, CRÈME DE COCO, NOIX DE COCO RAPEE, PALOURDES, MOULES, OIGNON ET PIMENT DOUX

10% SERVICIO NO INCLUIDO



ALMUERZO Y CENA / LUNCH & DINNER

TODOS LOS DIAS DE 11 AM A 10 PM

TODO NUESTRO MENU TIENE ALTERNATIVAS
OUR ENTIRE MENU HAVE ALTERNATIVES
ALTERNATIVE SUR TOUT LE MENU



PLATOS FUERTES

- **HAMBURGUESA DE RES 100%*** \$ 6900
PAN, LECHUGA, CEBOLLA, TOMATE, QUESO & TORTA DE CARNE DE RES Y UNA ENSALADA VERDE
BUN, LETTUCE, ONION, TOMATO, CHEESE & GROUND BEEF AND SALAD.
PAIN, SALADE, OIGNON, FROMAGE, STEACK HACHE, ET CRUDITES

- **ENSALADA DE CABRA** \$ 6500
QUESO DE CABRA, LECHUGA, AGUACATE, CEBOLLA MORADA, ACEITUNAS NEGRAS, CHILE DULCE, SALSA MORA, ARANDANOS Y CROCANTE DE PAPAS.
GOAT CHEESE, LETTUCE, AVOCADO, RED ONION, LETTUCE, SWEET PEPPER, BLACKBERRY AND BLUEBERRIES SAUCE, BLACK OLIVES AND POTATO CRISP
CHEVRE TYPE FETA, SALADE, AVOCAT, OIGNON ROUGE, POMRON, SAUCE AUX MURES ET MYRTILLES, OLIVES NOIRES ET POMMES DE TERRE CROQUANTES

- **TAGLIATA DE ATUN CON SALSAS NARANJILLA.** \$ 7500
ATUN, AGUACATE, LECHUGA, NARANJA, TOMATE, PEPINO, CEBOLLA MORADA, ZANAHORIA Y ALFALFA
TUNA, AVOCADO, LETTUCE, TOMATO, CUCUMBER, RED ONION, CARROT AND ALFALFA, SAUCE NARANJILLA
ALLER RETOUR DE THON FRAIS, TOMATE, CONCOMBRE, CAROTTES, LUZERNE, SAUCE NARANJILLA

- **ENSALADA DE PULPO** \$ 7500
PULPO, TOMATE, LECHUGA, CEBOLLA, AGUACATE CHILE DULCE, ALFALFA Y ADEREZO DE AJO
OCTOPUS, TOMATO, LETTUCE, ONION, AVOCADO, SWEET CHILI, ALFALFA AND GARLIC DRESSING
POULPE SAUTE A L'AIL FRAIS, SALADE, TOMATE, OIGNON, AVOCAT, POMRON, LUZERNE

- **ENSALADA DE POLLO** \$ 6500
LECHUGA, POLLO, TOMATE, CEBOLLA, CHILE DULCE, ZANAHORIA, AGUACATE, PINA CARAMELIZADA Y FRESAS
LETTUCE, CHICKEN, TOMATO, ONION, SWEET PEPPER, CARROT, ROASTED PINAPPLE AND STRAWBERRY
SALADE, POULET, TOMATE, OIGNON, POMRON, CAROTTE, ANANAS ROTI ET FRAISE

10% SERVICIO NO INCLUIDO .



ALMUERZO Y CENA / LUNCH & DINNER

TODOS LOS DIAS DE 11 AM A 10 PM

TODO NUESTRO MENU TIENE ALTERNATIVAS
OUR ENTIRE MENU HAVE ALTERNATIVES
ALTERNATIVE SUR TOUT LE MENU



PLATOS FUERTES

- **LOMO DE RES (GORGONZOLA-HONGOS-PIMIENTA)** \$ 8900
LOMO DE RES, PAPAS A LA CREMA O ARROZ, VEGETALES ASADOS CON SALSA GORGONZOLA O PIMIENTA U HONGOS
BEEF TENDERLOIN, POTATOES WITH CREAM OR RICE, ROASTED VEGETABLES WITH GORGONZOLA OR PEPPER SAUCE OR MUSHROOMS
LONGE DE BŒUF, POMMES DE TERRE A LA CREME OU RIZ, LÉGUMES RÔTIS, SAUCE AU GORGONZOLA, AU POMRE VERT OU AUX CHAMPIGNONS
- **LOMO CERDO (AGRIDULCE)** \$ 8900
LOMO DE CERDO, PURE DE MANZANA, VEGETALES ASADOS Y PAPAS A LA CREMA O ARROZ
PORK LOIN, APPLE SAUCE, ROASTED VEGETABLES AND POTATOES WITH CREAM OR RICE
LONGE DE PORC, COMPOTE DE POMMES, LÉGUMES RÔTIS, POMME DE TERRE A LA CREME OU RIZ
- **PASTA CON FRUTOS DE MAR** \$ 8900
SPAGUETTI, ALMEJAS, CALAMARES, MEJILLONES, CAMARONES, TOMATES CHERRY, VINO BLANCO, AJO, PEREJIL Y CHILE PICANTE. **OPCION SIN GLUTEN**
SPAGUETTI, CLAMS, SQUID, MUSSELS, SHRIMPS, CHERRY TOMATOES, WHITE WINE, PARSLEY AND HOT CHILI. GLUTEN FREE OPTION
SPAGUETTI, PALOURDES, CALAMARES, MOULES, CREVETTES, TOMATES CERISES, VIN BLANC, PERSIL ET PIMENT PIQUANT. FORMULE SANS GLUTEN
- **BERENGENA A LA PARMEZANA** \$ 8900
BERENJENA, SALSA DE TOMATE, QUESO PARMESANO Y MOZZARELLA O ALMENDRAS MOLIDAS
EGGPLANT, TOMATO SAUCE, PARMESAN CHEESE AND MOZZARELLA OR GROUND ALMONDS
AUBERGINES, SAUCE TOMATE, PARMESAN ET MOZZARELLA OU AMANDES MOULUES
- **ATUN CARAMELIZADO** \$ 8900
ATUN, SALSA DE CARAMELO Y ESPECIAS EN VINO TINTO, VEGETALES ASADOS Y PURES O ARROZ
TUNA, CARAMELIZED SAUCE IN RED WINE, ROASTED VEGETABLES AND PUREES OR RICE
THON, JUS CARAMELISE AU VIN ROUGE, LÉGUMES RÔTIS ET PUREES OU RIZ
- **MAHI -MAHI** \$ 8900
FILETE DE DORADO, SALSA DE MARISCOS, VEGETALES ASADOS, PURE O ARROZ
MAHI MAHI FILET, SEAFOOD SAUCE, VEGETABLES SAUTE, PURE OR RICE
FILET DORÉ, SAUCE FRUITS DE MER, POELEE DE LÉGUMES, PUREES OU RIZ

10% SERVICIO NO INCLUIDO



ALMUERZO Y CENA / LUNCH & DINNER

TODOS LOS DIAS DE 11 AM A 10 PM

TODO NUESTRO MENU TIENE ALTERNATIVAS
OUR ENTIRE MENU HAVE ALTERNATIVES
ALTERNATIVE SUR TOUT LE MENU



PLATOS FUERTES

• **HAMBURGUESA DE GARBANZOS O FRIJOLES ROJOS***

¢ 6900

PAN, LECHUGA, CEBOLLA, TOMATE, CON O SIN QUESO & TORTA DE GARBANZOS O FRIJOLES ROJOS,
Y UNA ENSALADA VERDE. *PAN SIN GLUTEN +¢1000

BUNS, LETTUCE, ONION, TOMATO, WITH OR WITHOUT CHEESE & GROUND CHICK
PEAS OR RED BEANS AND A GREEN SALAD.

PAIN, SALADE, OIGNON, AVEC OU SANS FROMAGE, GALETTE DE POIS CHICHES OU DE
HARICOTS ROUGES ET CRUDITES

• **PARGO ROJO ENTERO**

¢ 10900

PARGO ASADO A LA PLANCHA, VEGETALES ASADOS Y PAPAS A LA CREMA O ARROZ

GRILLED SNAPPER, VEGETABLES SAUTE AND POTATOES WITH CREAM OR RICE

VIVANET GRILLÉ, POELEE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE A LA CREME OU RIZ

• **PASTA VONGOLE**

¢ 8900

SPAGUETTI, ALMEJAS, AJO, VINO BLANCO Y TOMATES CHERRY. OPCION SIN GLUTEN

SPAGHETTI, CLAMS AND CHERRY TOMATOES. GLUTEN FREE OPTION

SPAGHETTI, PALOURDES ET TOMATES CERISES. FORMULE SANS GLUTEN

• **TARTAR DE SALMON**

¢ 8900

SALMON ROSADO, AGUACATE, FRESAS Y CHIPS DE PAPEL DE ARROZ

PINK SALMON, AVOCADO, STRAWBERRIES AND RICE PAPER CHIPS

SALMON ROSE, AVOCAT, FRAISES ET CHIPS DE PAPIER DE RIZ

10% SERVICIO NO INCLUIDO



POSTRES / DESSERTS

TODOS LOS DIAS DE 11 AM A 10 PM

TODO NUESTRO MENU TIENE ALTERNATIVAS
OUR ENTIRE MENU HAVE ALTERNATIVES
ALTERNATIVE SUR TOUT LE MENU



₡ 4900

- **SORBET**

TRES BOLAS DE SABOR: LIMON, MARACUYA, MANGO O COCO

THREE FLAVORED SCOOPS: LEMON, PASSION FRUIT, MANGO OR COCONUT

TROIS BOULES PARFUMS : CITRON, FRUIT DE LA PASSION, MANGUE OU NOIX DE COCO

- **CREPA DE CHOCOLATE**

CREPA DE CHOCOLATE RELLENA DE FRUTOS ROJOS Y CREMA CHANTILLY CASERA

CHOCOLATE CREPE STUFFED WITH RED FRUITS AND HOMEMADE WHIPPED CREAM

CREPE AU CHOCOLAT GARNIE DE FRUITS ROUGES ET CRÈME CHANTILLY MAISON

- **FRESAS CON CREMA**

FRESAS FRESCAS MASERADAS EN VINO CON CREMA CHANTILLY CASERA

FRESH STRAWBERRIES MARINATED IN WINE WITH HOMEMADE WHIPPED

FRAISES FRAÎCHES MARINEES AU VIN AVEC CRÈME CHANTILLY MAISON

- **CRUMBLE DE LIMON PIE**

BASE DE CRUMBLE DE ALMENDRAS CON CREMA DE LIMON Y CREMA CHANTILLY CASERA

CRUMBLE BASE WITH LEMON CREAM AND HOMEMADE WHIPPED CREAM

BASE CRUMBLE AVEC CRÈME AU CITRON ET CRÈME CHANTILLY MAISON

- **CRUMBLE DE MARACUYA**

BASE DE CRUMBLE CON CREMA DE MARACUYA Y CREMA CHANTILLY

CRUMBLE BASE WITH PASSION FRUIT CREAM AND CHANTILLY CREAM

BASE CRUMBLE CRÈME FRUIT DE LA PASSION ET CRÈME CHANTILLY

- **MOUSSE DE CHOCOLATE**

BASE DE CRUMBLE CON MOUSSE DE CHOCOLATE

CRUMBLE BASE WITH CHOCOLATE MOUSSE

BASE DE CRUMBLE AVEC MOUSSE AU CHOCOLAT

10% SERVICIO NO INCLUIDO

COCKTAILS



BAHIA \$4000

RON BLANCO, RON OSCURO, FRESA Y CAS

WHITE RHUM, DARK RHUM, STRAWBERRY, CAS

CAIPIRINA \$4500

CACHACA, LIMON, AZUCAR

CACHACA, LIME, SUGAR

MOJITO \$4500

RON, HIERBA BUENA, LIMON, SODA

RHUM, MINT, LIME, SODA WATER

STINGING SCORPION \$4900

RON, COGNAC, LIMON, JUGO DE NARANJA

RHUM, COGNAC, LIME, ORANGE JUICE, ORGEAT

PINA COLADA \$4500

RON, MALIBU, PINA, COCO

RHUM, MALIBU, PINEAPPLE, COCONUT

MAI TAI \$4500

RON, TRIPLE SEC, LIMON, GRANADINA, SIROPE DE ALMENDRA

RHUM, TRIPLE SEC, LIMON, ORGEAT

REY DE LA NARANJA \$4900

VODKA, APEROL, GRAND MARNIER, JUGO DE NARANJA

VODKA, APEROL, GRAND MARNIER, ORANGE JUICE

BLUE LAGOON \$4500

VODKA, CURACAO, JUGO DE PINA

VODKA, CURACAO, PINEAPPLE JUICE

BLOODY MARY \$4500

VODKA, JUGO DE TOMATE, SAL, PIMIENTA

VODKA, TOMATO JUICE, SALT, PEPPER

TROPICAL DEPRESSION \$4900

VODKA, GIN, RON, LIMON, CURACAO, FRESCA

VODKA, GIN, RHUM, LIME, CURACAO FRESCA

TOP GUN \$4500

GIN, JUGO DE LIMON, SIROPE DE ALMENDRA

GIN, LIME JUICE, ORGEAT

PINK PANTHER \$4500

GIN, JUGO DE LIMON, SODA, SANDIA

GIN, LIME JUICE, SODA, WATERMELON

MONKEY BALLS \$4500

GIN, JUGO DE NARANJA, GRANADINA

GIN, ORANGE JUICE, GRENADINE

ANEJO PACIFICO \$4900

TEQUILA ANEJO, MARACUYA, LIMON

TEQUILA ANEJO, PASSION FRUIT, LIME

TIQUICIA ROSE \$4500

TEQUILA, LIMON, CREME DE CASSIS

TEQUILLA, LIME, CREMA DE CASSIS

TEQUILA SUNRISE \$4500

TEQUILA, JUGO DE NARANJA, GRANADINA

TEQUILA, ORANGE JUICE, GRENADINE

MARGARITA \$4000

TEQUILA, TRIPLE SEC, LIMON, SAL

TEQUILA, TRIPLE SEC, LIME, SALT

TRINIDAD SOUR \$4500

WHISKY, SIROPE DE ALMENDRA, LIMON

WHISKY, ORGEAT, LIME

SPRITZ \$4500

APEROL O CAMPARI, VINO BLANCO, SODA

APEROL OR CAMPARI, WHITE WINE, SODA

SERVICIO NO INCLUIDO

BEBIDAS / DRINKS

CERVEZAS / BEERS

IMPERIAL REGULAR, LIGHT, SILVER	₡1800
PILSEN	₡1800
CORONA	₡2200
HEINEKEN	₡2200
CERVEZA ESPECIAL DE LA SEMANA / SPECIAL BEER OF THE WEEK	₡2900

GASEOSAS / SOFT DRINKS

COCA COLA REGULAR, ZERO	₡1800
GINGER ALE	₡1800
FRESCA	₡1800
CLUB SODA	₡1800
TONIC WATER	₡1800
SAN PELLEGRINO GRANDE	₡3500
SAN PELLEGRINO PEQUEÑA	₡2500
AGUA 500ML / WATER 500ML	₡1200

BATIDOS / SMOOTHIES

PREGUNTE POR NUESTRA SELECCION DE FRUTA DE TEMPORADA

ASK FOR OUR SELECTIONS OF FRUITS OF THE SEASON:

MARACUYA, FRESA, BANANO, CAS, NARANJA, GUANABANA...

PASSION FRUIT, BANANO, CAS, ORANGE, GUANABANA...

EN AGUA / WITH WATER	₡2000
EN LECHE / WITH MILK	₡2500
EN LECHE DE COCO / WITH COCONUT MILK	₡2900

CAFES / COFFEES

CAFE , TE / COFFEE , TEA	₡1000
CAFE , TE CON LECHE / COFFEE OR TEA WITH MILK	₡1200
ESPRESSO	₡1500
DOBLE ESPRESSO	₡2500
CAFE FRIO / ICED COFFEE	₡2000

NUESTRA SELECCION DE LICORES

OUR SELECTION OF LICORS

CENTENARIO 12 AÑOS	₡4500	JOSE CUERVO	₡3500
CENTENARIO 20 AÑOS	₡5500	DON JULIO REPOSADO	₡5500
CENTENARIO 30 AÑOS	₡8500	DON JULIO BLANCO	₡4500
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS	₡2800	1800 AÑEJO	₡5500
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	₡3500	1800 REPOSADO	₡5500
ZACAPA 23 AÑOS	₡5500	1800 SILVER	₡4500
BACCARDI BLANCO	₡3000	PATRON	₡5500
SMIRNOFF	₡3500	J&B	₡3500
TITO'S	₡4000	GLENFIDDISH 18 AÑOS	₡7500
GREY GOOSE	₡4500	CHIVAS 12 AÑOS	₡4500
GORDON'S	₡3500	JACK DANIEL'S	₡4500
BOMBAY	₡4000	JIM BEAM	₡3500
HENDRICKS	₡4500	BUCHANNANS 12 AÑOS	₡5500
		HENNESSY	₡7000

*HAPPY
HOUR*

TODOS LOS DIAS DE 4:00PM A 6:00PM
EVERYDAY FROM 4:00PM TILL 6:00PM

COCKTAILS 2 X 1

SERVICIO NO INCLUIDO

DESAYUNO

TIPICO

- 2 HUEVOS AL GUSTO
- GALLO PINTO PREPARADO CON FRIJOLES ROJOS (NATILLA)
- PLÁTANO MADURO
- QUESO FRESCO TURRIALBA
- SERVIDO CON UN PLATO DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA

EUROPEO

- YOGURT NATURAL
- GRANOLA ORGÁNICA
- TOSTADAS DE PAN CON MANTEQUILLA
- MERMELADA CASERA DE FRUTAS DE TEMPORADA
- SERVIDO CON UN PLATO DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA

AMERICANO

- 2 HUEVOS AL GUSTO
- JAMON COCIDO
- TOSTADAS DE PAN CON MANTEQUILLA
- MERMELADA CASERA CON FRUTAS DE TEMPORADA
- SERVIDO CON UN PLATO DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA

BURRITO

- 2 HUEVOS REVUELTOS
- GALLO PINTO PREPARADO CON FRIJOLES ROJOS
- AGUACATE
- SALSA CHIPOTLE
- SERVIDO CON UN PLATO DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA -



DE LAS 7:30
HASTA LAS 10:00
4900C

BATIDOS

AGUA.....2000/ LECHE.....2900

SANDIA - MELON - PIÑA

PAPAYA - FRESA -

MANGO - CAS -

MARACUYA - BANANO -

GUANABANA

SEGUN SELECCION DEL DIA

CAFÉ

ESPRESSO.....1500C

AMERICANO.....1500C

DOBLE

ESPRESSO.....2500C

CAFÉ FRÍO.....1500C

VASO LECHE.....1000C

EXTRAS

AGUACATE.....1000C

JAMON.....1000C

2 HUEVOS.....1000C

FRUTAS.....1000C

LECHE DE COCO...1000C

10% NO INCLUIDO

- TODO LOS DESAYUNOS INCLUYEN TÉ O CAFÉ 100%
LOCAL ILIMITADO Y UN JUGO DE FRUTA NATURAL -

BREAKFAST

TIPICO

- 2 EGGS
- GALLO PINTO MADE WITH RED BEANS (NATILLA OPTIONAL)
- PLAIN TAIN
- FRESH TURRIALBA CHEESE
- SERVED WITH A PLATE OF FRESH SEASONAL FRUITS

EUROPEO

- NATURAL YOGURT
- ORGANIC GRANOLA
- TOASTED BREAD AND BUTTER
- HOMEMADE MARMELADE WITH SEASONAL FRUITS
- SERVED WITH A PLATE OF SEASONAL FRUITS -

AMERICANO

- 2 EGGS
- COOKED HAM
- TOASTED BREAD AND BUTTER
- HOMEMADE MARMELADE WITH SEASONAL FRUITS
- SERVED WITH A PLATE OF FRESH SEASONAL FRUITS -

BURRITO

- 2 SCRAMBLED EGGS
- GALLO PINTO PREPARED WITH FRESH RED BEANS
- AVOCADO
- CHIPOTLE SAUCE
- SERVED WITH A PLATES OF FRESH SEASONAL FRUITS -



FROM 7:30AM TO
10:00AM
4900C

SMOOTHIE

WATER.....2000/ MILK.....2900

WATERMELON-MELON

PAPAYA-STRAWBERRY

MANGO-BANANA

PASSIONFRUIT-CAS

GUANABANA-PINEAPPLE

DEPENDING OF THE SELECTION
OF THE DAY

CAFÉ

ESPRESSO.....1500C

AMERICANO.....1000C

DOBLE

ESPRESSO.....2500C

CAFÉ FRÍO.....1500C

VASO LECHE.....1000C

EXTRAS

AVOCADO.....1000C

COOKED HAM.....1000C

2 EGGS.....1000C

FRUITS.....1000C

COCONUT MILK.....1000C

GLASS OF MILK.....1000C

10% NOT INCLUDED

- EACH BREAKFAST COMES WITH UNLIMITED TEA OR COFFEE
LOCALLY BREWED AND A FRESH NATURAL FRUIT JUICE -