

# BATANGA

GASTRO GARDEN

• REPÚBLICA •  
PARRILLA

Gato  
Negro

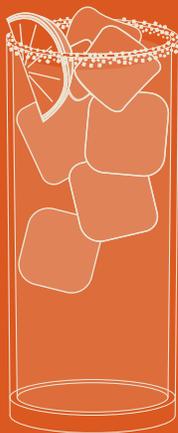
MR. SHARMA

Aguizotes®

Lolita



# BATANGA



Es un coctél originario del municipio de Tequila, México. Específicamente del bar La Capilla, dirigido por el bartender Javier Delgado quien ideó la receta en la década de 1950, la receta original se compone de Tequila Blanco, limón, refresco de cola y sal.

## NUESTRA RECETA

MEZCAL + TEQUILA + LIMÓN + COLA + SAL

# PARRILLADA



## CORTES DE CARNE

Incluye 2 guarniciones

Costilla de cerdo BBQ 350g	₡8.500	Churrasco 250g	₡7.500
Rib Eye 270g	₡9.800	Lomito 200g	₡7.800
Entraña 200g		New York 300g	₡8.000
• Nacional	₡7.500		
• Choice importada	₡14.400		

## AVES Y PESCADO

Incluye 2 guarniciones

Pechuga de Pollo al Grill 200g	₡5.000	Salmón al Grill 200g	₡8.000
--------------------------------	--------	----------------------	--------

## GUARNICIONES

Elote con mantequilla - Ensalada mixta - Ensalada fría de papa -  
Yuca al mojo - Papitas al romero - Vegetales a la parrilla

Pesos aproximados | Impuestos incluidos

## PLATILLOS

**LOS PINCHOS** ¢4.800  
 Dos unidades de **res, pollo o mixtos** a la parrilla con vegetales y tortilla de maíz.

**EL CHORI** ¢4.500  
**Normal & Picante**  
 Chorizo a la parrilla con pan de la casa y chimichurri.  
 Acompañado de papas gajo.



## PARA COMPARTIR

**PARRILLADA REPÚBLICA** ¢14.500  
 2 - 3 personas.  
 Variedad de carnes; lomo de res y pollo a la parrilla, chorizo regular y picante, chimichurri, pico de gallo, vegetales parrillados y tortillas.



## LOS ANTOJOS

Papa asada con tocineta	¢2.500
Elote con mantequilla <b>2 unid</b>	¢2.000
Papitas al romero	¢1.000
Vegetales a la parrilla	¢1.500
Ensalada fría de papa	¢1.000
Yuca al mojo	¢1.000
Ensalada mixta	¢1.000

## LOS QUE NO FALLAN

### CHIFRIJO ¢5,000

Chicharrón, frijoles tiernos, arroz, pico de gallo, chips de tortilla y aguacate.

### POLLITO CON PAPAS ¢4,100

Dedos de pollo empanizados, acompañados de papas gajos y mayo- lantro.

### PAPAS CARGADAS ¢4,200

Papas gajo, tocineta, queso mozzarella, mayo – lantro y cebollino.

## GALLOS

¢3,800

Todos los gallos servidos sobre una tortilla de maíz tipo casera con mix de lechugas y tomate.

### CASADO DE SODA

Fajitas de lomo salteadas con cebolla, chile dulce, queso Turrialba rayado, cebolla morada en julianas y mayolantro.

### DE CHICHARRÓN

Chicharrón de cerdo y pico de gallo.

### POLLITO BOMBILLO

Pollito frito, chips de plátano, cebolla morada en juliana y mayochilera.

### GALLO VEGETARIANO

Vegetales grillados y chimichurri de la casa.

## AGÜIZOTEROS

### QUESADILLA DE CARNE ¢5,000

Tortilla de trigo, carne de res, queso mozzarella, cebolla, chile dulce con pico de gallo, guacamole y jalapeños.

### TARTAR DE SALMÓN ¢6,000

Salmón, pepino, aguacate, crema, cebollino y limón en salsa tibia de pan.

### SANDWICH DE LOMO ¢5,500

Pan rostizado, lomo de res a la parrilla, hongos salteados, queso suizo y cheddar con mayonesa dijon, acompañado de papas mini.



Pollito Bombillo

 Plato vegetariano  Nivel de picante  
Precios incluyen impuestos



# Libanesa

# MR. SHAWARMA



## EL ANTOJO PERFECTO

### MISTER SHAWARMA **¢5.500**

Shawarma de carne, shawarma de pollo, falafel y hummus. Acompañado con pan pita, ensalada de lechuga, tomate, pepino encurtido artesanal, salsa tahini y crema de ajo.

### KAFTA AL SHAWY **¢4.500**

Plato de carne molida estilo libanés con especias del medio oriente. Acompañado de hummus, tomate, pepinillo encurtido artesanal, crema de ajo, limón y pan pita.

## PARA PICAR Y COMPARTIR

### FALAFEL **¢3.500**

5 bolitas de falafel acompañadas de tomate y pepino encurtido artesanal y salsa tahini.

### HUMMUS **¢3.500**

Crema de garbanzos con salsa tahini, ajo, limón y aceite de oliva. Acompañado con pan pita o chips fritos libaneses.

### GRAN TRIPOLI (2 PERSONAS) **¢7.500**

Shawarma de carne, shawarma de pollo, falafel, hummus, salsa tahini, salsa picante, lechuga, pepino encurtido y tomate. Acompañado de pan pita y crema de ajo.

### MEGA TRIPOLI (3-4 PERSONAS) **¢10.500**

Shawarma de carne, shawarma de pollo, falafel, Kafta, hummus, salsa tahini, salsa picante, lechuga, pepino encurtido y tomate. Acompañado de pan pita y crema de ajo.

### SHAWARMA ROLLS **¢9.900**

12 rollos de shawarma (carne, pollo o mixtos). Acompañados de salsa tahini.



\*IMPUESTOS INCLUIDOS\*



Keto



Vegetariano

# MR. SHAWARMA

## WRAPS

### SHAWARMA MIXTO **¢5.500**

Wrap de carne y pollo, marinados con especias del medio oriente, crema de ajo, hummus, salsa tahini, perejil, lechuga, tomate, pepino encurtido artesanal en pan pita.

### SHAWARMA DE CARNE **¢5.000**

Wrap de carne, marinada con especias del medio oriente, salsa tahini, perejil, tomate, pepino encurtido artesanal en pan pita.

### SHAWARMA DE POLLO **¢5.000**

Wrap de pollo marinado con especias del medio oriente, crema de ajo, hummus, lechuga, pepino encurtido artesanal en pan pita.

### FALAFEL **¢4.000**

Wrap de tortas vegetarianas de garbanzo con salsa tahini, pepinillo encurtido artesanal, perejil y tomate en pan pita.

### KAFTA AL SHAWY **¢4.500**

Wrap de carne molida estilo libanés con especias del medio oriente, hummus, tomate, pepinillo encurtido artesanal, crema de ajo, limón en pan pita.

## KETO

### LEBANESE KETO **¢5.500**

Carne, pollo o mixto (a elegir), marinadas con especias del medio oriente. Con salsa tahini, ensalada de lechuga, tomate y pepino encurtido artesanal.



## POSTRE

### BAKLAWA **¢1.200**

Tradicional postre libanés. Delicadas capas de hojaldre, rellenas de una pasta de pistacho y nueces trituradas, bañadas en miel de azúcar.



\*IMPUESTOS INCLUIDOS\*



Keto



Vegetariano

# Bebidas



## CAJA DE ARENA SIGNATURE

### BATANGA

Mezcal Verde, tequila blanco, limón, coca cola y sal.

¢3500

### TICO MULE

Guaro Cacique, cas, hierba buena, limón, jarabe simple y ginger beer.

¢3500

### ALDO

Whiskey Bourbon, crema de coco, naranja y limón.

¢4500

### TENNESSEE SOUR

Jack Daniel's, hierba buena, limón, jarabe simple y vino tinto.

¢4500

### BRUNETTE

Ron 4 años, Frangelico, jarabe de tamarindo, limón y sal.

¢3500

### TIGGER

Tequila, Triple Sec, jalapeño, naranja, maracuyá y tajín.

¢3500

## MOCKTAILS

### COCTELES SIN ALCOHOL ¢2,500

#### Punch Mint

Pepino, hierba buena, limón, jarabe simple y soda.

\*\*Ginebra Tanqueray + ¢1500

#### Lemon Pie

Crema de coco, gajos de limón, limón y leche.

\*\*Ron Malibu + ¢1500

#### Top Ginger

Maracuyá, pepino, ginger beer, jarabe simple y hierba buena.

\*\*Vodka Smirnoff + ¢1500

#### Forbidden Fruit

Fresa, mora, jarabe simple, hierba buena, soda de toronja y limón

\*\*Ginebra Beefeater Pink + ¢2200

## RASCADERO

### CLÁSICOS

#### MARGARITA

¢3500

#### MOJITO

¢3500

#### MOSCOW MULE

¢3500

#### APEROL SPRITZ

¢4500

#### CAIPIRIÑA

¢3500

#### PIÑA COLADA

¢3500

#### NEGRONI

¢4000

#### BLOODY MARY

¢4000

## SHOTS

### CHILI GUARO

¢1000

### MIGUELITO

¢1000

### MAMADITA

¢2200

### MONKEY BRAIN

¢3000

### PAPÁ PITUFO

¢3800

### B-52

Baileys, licor de café y licor de naranja.

¢2000

### ASTRONAUTA

Ron Oscuro 4 años, limón, azúcar y café.

¢1500

### CUP CAKE

Frangelico, vodka, limón y azúcar.

¢2800

### GARY

Tequila, Triple Sec, melón y leche.

¢1500

## REFRESCOS

### Limonadas ¢1200

Tradicional o con hierba buena

### Naturales 100% fruta ¢1200

Piña, naranja, mora y del día

### Hatzu ¢1600

Té Mangostino, Granada y mora azul, Carambolo, Uchuva y mango, Flor de cerezo.

### Gaseosas

Coca Cola regular, Light y Zero

Lata 355ml ¢1500

Pepsi regular, pepsi zero, 7up y Soda

355ml ¢1000

600ml ¢1500

### Red Bull

¢2500

Precios incluyen impuestos

## LICORES

<b>Jägermeister</b> ¢2200	<b>Malibu</b> ¢1500
<b>Baileys</b> ¢2000	<b>Antioqueño</b> ¢2000
<b>Frangelico</b> ¢3000	<b>Licor 43</b> ¢2500
<b>Campari</b> ¢2500	<b>Amaretto</b> ¢1500
<b>Fireball</b> ¢2500	<b>Sambuca</b> ¢3000
<b>Hypnotiq</b> ¢3000	<b>Licor de café</b> ¢1500
<b>Cacique</b> ¢1500	<b>Cachaca 51</b> ¢1500
<b>Amaretto</b>	
<b>Disaronno</b> ¢3000	

## WHISKY

<b>Chivas</b> 12 años ¢3800 Extra 13 años ¢4500 15 años ¢5600 18 años ¢6500	<b>Gentleman Jack</b> ¢4400
<b>Old Parr</b> 12 años ¢3800 Silver ¢5000 Superior ¢6000 18 años ¢6500	<b>Johnnie Walker</b> Black 12 años ¢3500 Double black ¢4500 Green 15 años ¢5500 Gold label reserve ¢6500 Blue label ¢11000
<b>Buchanan's</b> 12 años ¢4000 18 años ¢7000	<b>Jameson Irish</b> ¢3200
<b>Jack Daniel's &amp; Honey</b> ¢3500	<b>Glenfiddich</b> 12 años ¢4000 15 años ¢6500 18 años ¢9500
<b>Jim beam White</b> ¢2800	<b>Glenmorangie</b> 10 años ¢7500
	<b>Macallan</b> 12 años ¢9500

## RONES

<b>Centenario</b> Blanco & Oro ¢1500 7 años ¢2000
<b>Bacardí</b> Blanco y Oro ¢1800
<b>Flor de caña</b> 12 años ¢3000 18 años ¢4000 25 años ¢10500
<b>Zacapa</b> 23 años ¢4500

## TEQUILAS

<b>Jarana</b> Blanco ¢2000	<b>Jimador</b> Reposado ¢2500
<b>Don Julio</b> Blanco ¢4400 Reposado ¢5400 70 Cristalino ¢6000	<b>Herradura</b> Blanco ¢5000 Reposado ¢5500 Añejo ¢7000 Cristalino ¢7500

## MEZCAL

Señorio joven	¢4800
Mezcal verde	¢5000

## VODKA

<b>Smirnoff</b>	¢1500
<b>Absolut</b>	¢2500
<b>Tito`s</b>	¢3000
<b>Grey Goose</b>	¢5000

Precios incluyen impuestos

## PERZONALIZA TU GIN & TONIC

1 GINEBRA + 1 TÓNICA + 2 BOTÁNICOS

### GINEBRA

#### TANQUERAY

Dry Gin ¢2000  
Sevilla ¢2000  
Ten ¢3400

#### PUERTO INDIAS

Original ¢2500  
Strawberry ¢2500

#### HENDRICK'S

¢4400

#### BOMBAY

Dry Gin ¢2500  
Star ¢4000

#### BEEFEATER

London Dry ¢2200  
Strawberry ¢2200

#### NORDÉS

¢4000

### TÓNICA

#### SAN PELLEGRINO

¢2000

#### FEVER TREE

Light ¢2200  
Aromatic ¢2200

#### Q TONIC INDIA

¢2200

### BOTÁNICOS

#### ESPECIAS

Cardamomo  
Enebro  
Canela  
Anís  
Albahaca  
Romero  
Lavanda  
Jengibre  
Flor de Jamaica  
Pimienta Rosa  
Pimienta Jamaica  
Pétalos de rosa

#### FRUTAS

Pepino  
Fresas  
Naranja  
Limón  
Maracuyá  
Mandarina  
Mora

¢250 POR FRUTA O BOTÁNICO ADICIONAL

## SIGNATURE GIN & TONICS

### Perfect Tonic

Tanqueray, naranja,  
enebro y tónica.  
¢4000

### Gin & Tonic Frutos Rojos

Tanqueray, infusión de frutos  
rojos, fresa, naranja y tónica.  
¢4000

### Gin & Tonic Fresco

Tanqueray, pepino, hierba  
buena y tónica.  
¢4000

### Gin & Tonic Bitter Smoke

Tanqueray, Aperol, canela,  
mandarina y tónica.  
¢4000

### Gin & Tonic Naranja & Maracuyá

Puerto de Indias, naranja,  
maracuyá y tónica.  
¢4200

### Gin & Tonic Lavanda

Tanqueray infucionada con  
lavanda, romero, limón y tónica.  
¢4000

### Gin & Tonic Hierba y Fresas

Puerto de Indias, Fresas,  
hierba buena y tónica.  
¢4200

Precios incluyen impuestos



## VINOS

### VINO TINTO

<b>ESPETO</b> - ESP. Tempranillo
<b>ALPACA</b> , ARG. Cab. Sauvignon
<b>LAS MORAS</b> , ARG. Malbec
<b>GATO NEGRO 9 LIVES</b> , CL. Cab. Sauvignon
<b>BLUE NUN</b> , DE. Merlot
<b>NAVARRO CORREAS</b> , ARG. Cab. Sauvignon
<b>LUIGI BOSCA</b> , ARG. Malbec
<b>MARQUÉS DE CÁCERES</b> , ESP. Crianza

COPA 5OZ	BOTELLA
¢3000	¢13500
¢4000	¢18000
¢4000	¢18000
	¢18000
	¢18000
	¢26500
	¢26500
	¢29500

### SANGRÍA ¢3500

**BLANCA**  
Receta secreta con cítricos y maracuyá.

**TINTA**  
Receta secreta con cítricos y fruta.

**ROSADA**  
Sangría rosada con exquisitas frutas de temporada.

### VINO BLANCO

<b>ANTHONYA 'S HILL</b> , USA. White Zinfandel
<b>ESPETO</b> , ESP. Verdejo
<b>LAS MORAS</b> , ARG. Sauvignon Blanc

COPA 5OZ	BOTELLA
¢3000	¢13500
¢3000	¢13500
¢4000	¢18000

## CERVEZAS

### ON DRAFT

**HEINEKEN** 12oz ¢2200

### ARTESANALES

**AMBAR** ¢2200  
Märzenbier  
IPA

### NACIONALES

**IMPERIAL** ¢1500  
Light  
Silver  
Ultra

**PILSEN** ¢1500  
6.0

**BAVARIA** ¢2200  
Gold  
Light  
Chill  
Master  
Dark

### INTERNACIONALES

**HEINEKEN** ¢2500

**SOL**  
**SMIRNOFF**

Red  
Green Apple  
Black

Guaraná

**MODELO & NEGRA**

**STELLA ARTOIS**

**ESTRELLA**

**CORONA**

**PRESIDENTE & LIGHT** ¢1500

Precios incluyen impuestos