

TACOS

3 unidades por orden • Servidos con limón en tortillas de maíz caseras



FISH TACOS 🔥

De róbalo al panko; ají, guacamole, repollo curado, rabanitos encurtidos, cebolla morada, tomate y culantro.

CRC. 6,900



TACOS DE CAMARÓN 🔥

Camarones salteados, salsa tatemada de chipotle, cebolla morada, piña asada, aguacate y culantro.

CRC. 7,500

TACOS VEGETARIANOS 🌱

Champiñones, costra de queso, aguacate, alioli rostizado, almendras, cebolla caramelizada al vino tinto, culantro, queso bagaces.

CRC. 6,900

CARNITAS DE PIGANHA 🔥

Costra de queso, picanha angus CAB® guacamole, cebolla morada, culantro, bagaces, salsa verde taquera. (jalapeño y tomatillo verde)

CRC. 7,500

TACOS DE CHORIZO 🔥

Adobado al pastor, queso fundido, guacamole, cebolla, culantro y salsa verde.

CRC. 6,500

TACOS DE ENTRAÑA

Asada, con salsa de culantro y aguacate, queso fundido, cebolla morada, rajitas de jalapeño y culantro.

CRC. 7,900

TACOS CAMPECHANO (CERDO Y CAMARÓN)

Chorizo picante ('Nduja), camarón, queso fundido, aguacate, salsa xnipec (cebolla yucateca), rabanitos y culantro.

CRC. 7,900

COCHINITA (A NUESTRO ESTILO)

Cerdo a baja temperatura, al estilo de la popular "cochinita pibil", salsa xnipec (cebolla yucateca) y culantro.

CRC. 6,900

Acompañamientos	*exclusivos para tacos
Camotes o Papas en Gajo	CRC. 1,500
Guacamole con totopos	CRC. 1,500

Extras	
Costra de queso	CRC. 1,500
Ke-Tacos (tortillas de queso)	CRC. 1,500



CEVICHE

preparados a la minuta



CEVICHE MACHU PICCHU 🔥

Corvina, leche de tigre, ají peruano, cebolla morada, culantro + platanitos.

Extra de Aguacate x CRC. 500
Extra de Camarón x CRC. 2000

CRC. 5,900

CEVICHE CALLEJERO

Corvina, pulpo, calamar crocante, camarón, limón, cebolla morada, ají, maracuya y culantro + platanitos.

CRC. 8,500



TARTAR DE PULPO

Aliñado con un alioli de kalamatas, aguacate, cebolla morada, pistacho, culantro y limón, montado sobre una torta de yuca frita.

CRC. 6,500

CÓCTEL DE CAMARÓN

Jugo de tomate, consomé casero de camarón, horse radish, chipotle y salsa de tomate, cebolla morada, aguacate. Servido con totopos.

CRC. 7,500



PRINCIPALES



PULP FICTION

Pulpo al hierro con papas mini, alioli de pimentón ahumado, cebolla y morrón asado.

CRC. 12,500



STEAK N FRIES

Picanha angus CAB® (300g) chimichurri, papas fritas caseras, ensalada verde con citroneta dijon y un huevo frito tierno.

CRC. 12,500



NIPPON CHICKEN TENDERS

Trozos de pollo al panko con salsa teriyaki caribeña®, semillas de sésamo y camotes fritos con miel de naranja-jengibre.

CRC. 6.900



FISH N CHIPS

Róbalo de pesca responsable rebozado en cerveza, vinagre de malta, papas fritas y mayonesa de eneldo.

CRC. 7,500

PARA PICAR Y COMPARTIR



FRIED CALAMARDO

Calamares fritos, limón asado y alioli de limón.

CRC. 6,900

JUST THE CHIPS

Papas en gajo acompañadas de mayonesa de eneldo y alioli al limón.

CRC. 4,000

CAMOTES FRITOS

Camotes sazonados con jengibre, canela y queso bagaces, bañados en miel de naranja.

CRC. 4,900

CHILAQUILES

Totopos, con salsa verde, cebolla morada, culantro, natilla y queso estilo cotija. Chorizo al pastor y un huevo frito tierno.

CRC. 6,500

HOLY GUACAMOLY

Aguacate majado, tomate, cebolla morada, culantro y queso bagaces, acompañado de totopos.

CRC. 4,900

BEBIDAS

Cerveza Nacional **CRC. 1,500**

Bavaria **CRC. 2,000**

Heineken **CRC. 2,000**

Smirnoff **CRC. 2,500**

Importadas **CRC. 2,000 a 3,500**



Agua de Sapo **CRC. 1,600**

Gaseosas **CRC. 1,500**

Tropical **CRC. 1,500**

TACOS

3 tacos with homemade corn tortillas + lemon



FISH TACOS 🔥

Breaded sea bass, peruvian yellow aji; guacamole, pickled red cabbage, red onions, and cilantro.

CRC. 6,900



SHRIMP TACOS 🔥

Sauteed chipotle shrimp, roasted pineapple, avocado, pickled red onion, and fresh cilantro.

CRC. 7,500

VEGGIE TACOS 🌱

Mixed wild mushrooms, mozzarella crust, avocado, roasted garlic alioli, almond crumble, red wine caramelized onions, cilantro, and bagaces cheese.

CRC. 6,900

PICANHA CARNITAS 🔥

Picanha CAB®, mozzarella crust, roasted jalapeño and tomatillo sauce, guacamole, red onion, and cilantro.

CRC. 7,500

CHORIZO TACOS 🔥

Melted cheese, guacamole, jalapeño and tomatillo sauce, red onion, and cilantro.

CRC. 6,500

ASADA TACOS

Outside skirt, melted cheese, avocado and cilantro sauce, red onion, cilantro, and crunchy jalapeños.

CRC. 7,900

'NDUJA N SHRIMPS

'Nduja, melted cheese, shrimps, pickled onions and radishes, avocado, and cilantro.

CRC. 7,900

COCHINITA

Xnipec onion (pickled red onion Yucatán style) and cilantro.

CRC. 6,900

TACO SIDES

Potato Wedges or Camotes

CRC. 1,500

Guacamole with tortilla chips

CRC. 1,500

Extras

Cheese crust

CRC. 1,500

Cheese tortillas

CRC. 1,500



CEVICHE

Made fresh up to order



CEVICHE MACHU PICCHU 🔥

Bass, red onion, peruvian aji, and cilantro + plantains.

Extra Avocado x CRC. 500

Extra Shrimp x CRC. 2000

CRC. 5,900

CEVICHE CALLEJERO



Bass, octopus, fried clamari and shrimps; lemon juice, peruvian aji, passion fruit, and cilantro + plantains.

CRC. 8,500

OCTOPUS TARTAR

Octopus, kalamata olive alioli, avocado, pistachio, lemon, red onion and cilantro over a cassava toast.

CRC. 6,500

SHRIMP COCKTAIL

Tomato juice, homemade shrimp broth, red onion, avocado, cilantro, roasted chipotle sauce and ketchup. Served with corn tortilla chips.

CRC. 7,500



MAINS



PULP FICTION

Fried potatoes, andalouse sauce, roasted onion and red pepper, and grilled octopus.

CRC. 12,500



STEAK N FRIES

10.5 oz Picanha CAB® chimichurri, mezclum, homemade fries and a sunny side up egg.

CRC. 12,500



NIPPON CHICKEN TENDERS

Panko chicken tenders, caribbean teriyaki® sauce, sesame seeds, sweet potato fries with an orange-ginger reduction.

CRC. 6.900



FISH N CHIPS

Beer battered sea bass, malt vinegar, fries, and dill mayo.

CRC. 7,500

APPETIZERS



FRIED CALAMARDO

Fry calamari, alioli and roasted lemon with a little bit of honey.

CRC. 6,900

JUST THE CHIPS **v**

Potato wedges served with dill mayo and lemon alioli.

CRC. 4,000

SWEET POTATO FRIES **v**

Sweet potatoes seasoned with cinnamon, ginger, salt and bagaces cheese, dressed with orange flavored honey.

CRC. 4,900

CHILAQUILES

Totopos, tomatillo and jalapeño green sauce, red onion, cilantro, sour cream, cotija cheese. Adobada chorizo and a sunny side up egg.

CRC. 6,500

HOLY GUACAMOLY **v**

Delicious guacamole (tomato, red onion, cilantro), salty cheese, with corn tortilla chips.

CRC. 4,900

DRINKS N BEERS

Local Beers **CRC. 1,500**

Bavaria **CRC. 2,000**

Heineken **CRC. 2,000**

Smirnoff **CRC. 2,500**

Imported **CRC. 2,000**
a 3,500

Hiel **CRC. 1,600**

Sodas **CRC. 1,500**

Tropical **CRC. 1,500**

